

Tiene la obligación de utilizar los sistemas de recogida disponibles.

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

- (1) Deterioro de la superficie debido a desgaste normal del producto;
- (2) Defectos o deterioro por contacto con líquidos y corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
- (3) Cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada;
- (4) Mantenimiento inadecuado, uso inadecuado sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) Cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.

La garantía queda anulada si se quita la etiqueta y / o el número de serie del producto.

SILVER
Style

FOUR ELECTRIQUE 30L AVEC 2 PLAQUES CHAUFFANTES

Référence 002802

Notice d'utilisation



Este producto es importado por
EURO-TECH DISTRIBUTION
37 rue César Loidan, 59910 Bondues, FRANCIA

Lire attentivement la notice avant toute utilisation.



CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes sans gant ou protection.
- L'appareil doit être placé contre un mur.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques. Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
- **Ne branchez jamais votre appareil, si:**
 - **Son cordon est défectueux ou endommagé.**
 - **L'appareil est tombé.**
 - **Il présente des détériorations visibles**

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Voltaje	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	3100 W (Horno: 1500W, Placas calefactoras: 600W + 1000W)
Capacidad	30L
Temperatura	100 ° C - 230 ° C

Los defectos debidos a un uso inadecuado del dispositivo y los daños debidos a una intervención o reparaciones realizadas por un tercero o debido a la instalación de piezas que no sean originales no están cubiertos por la responsabilidad del proveedor.

ELIMINACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Si desea deshacerse de su electrodoméstico porque necesita ser reemplazado o ya no se usa, recuerde proteger el medio ambiente. Solicite asesoramiento a las autoridades locales, ya que existen muchas eliminaciones de residuos ambientalmente.

PRECAUCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO:



El logotipo en el producto significa que se trata de un dispositivo cuyo tratamiento como residuo en el ámbito de la Directiva 2012/19 / CE de 4 de julio de 2012 sobre residuos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos puede tener efectos potenciales sobre el medio ambiente y la salud humana en el ciclo de procesamiento de este producto.

Por lo tanto, al final de la vida útil de este producto, no debe eliminarse como residuo municipal sin clasificar.

Como usuario final, su papel es crucial en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de los equipos eléctricos y electrónicos. Los sistemas de devolución y recogida están a disposición de las autoridades locales (eliminación de residuos) y los distribuidores.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- La parrilla, la bandeja antigoteo y la rejilla de la parrilla pueden limpiarse como cualquier otro utensilio de cocina, ya sea a mano o en el lavavajillas
- Utilice siempre una esponja húmeda para limpiar las superficies exteriores. Evite usar productos abrasivos que podrían dañar el revestimiento. Asegúrese de que el jabón o el agua no entren en el horno a través de las rejillas de ventilación de la parte superior del horno.
- Nunca sumerja el horno en agua.
- Nunca use productos corrosivos (detergentes por aerosol) para limpiar las paredes interiores y nunca las rasque con objetos afilados o puntiagudos.
- Si no se mantiene el aparato en buen estado de limpieza, su superficie podría deteriorarse y afectar inexorablemente a la vida útil del aparato y producir una situación peligrosa. Se debe limpiar el horno periódicamente y eliminar los restos de alimentos.

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
Los alimentos no se cocinan.	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Ajuste el termostato a la temperatura deseada.

ou des anomalies de fonctionnement.

- **Ne démontez jamais l'appareil vous-même.**
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
- Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- Vérifiez que l'appareil a refroidi avant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation.

- Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- Veillez à éteindre correctement votre appareil après utilisation.
- Cet appareil, doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
- La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors

USO DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

Las placas térmicas se pueden utilizar para cocinar o recalentar alimentos utilizando una sartén o una cacerola.

Utensilios de cocina

1. Al utilizar las placas superiores para calentar alimentos, se recomienda elegir el diámetro de la sartén entre 145-180 mm con un fondo plano y una tapa para obtener un buen resultado.
2. Todos los utensilios deben estar hechos de materiales ferrosos como el esmalte, el hierro fundido o el acero inoxidable. Queda prohibido el uso de sartenes de aluminio o cobre ya que se funden a alta temperatura.

Instrucciones

- Conexión de la toma de corriente
- Gire el selector hacia  la placa grande,  la placa pequeña o  las dos placas simultáneamente.
- Seleccione el tiempo de cocción deseado.
- Una vez finalizada la cocción, gire el selector de placas a la posición APAGADO.

NOTA:

- **El peso de los alimentos colocados en la bandeja/rejilla para alimentos no debe superar los 3,0 kg. (a modo de referencia)**
- **Coloque los alimentos de manera uniforme en la bandeja/rejilla.**

Cocción de pasteles, tartas y bollos

Esta función es ideal para natillas, pudines de fruta, quiches y tartas.

- Introduzca la rejilla en la posición más baja.
- Sitúe el selector de funciones en .
- Ajuste la temperatura de cocción con el selector del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción con el selector de tiempo.
- Espere a que el horno alcance la temperatura ajustada e introduzca el alimento.
- Si el proceso de cocción finaliza antes de que termine el tiempo de cocción establecido, gire manualmente el selector de tiempo a la posición "0".

Convección natural

Este método de cocción es ideal para pizzas de gran tamaño, lasaña, primera cocción de gratinados, aves pequeñas, todo tipo de pescados, verduras rellenas y diversos tipos de pasteles.

- Introduzca la rejilla en la posición más baja.
- Sitúe el selector de funciones en  (dependiendo de si quiere utilizar aire caliente o no).
- Ajuste la temperatura de cocción con el selector del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción con el selector de tiempo.
- Espere a que el horno alcance la temperatura ajustada e introduzca el alimento.
- Si el proceso de cocción finaliza antes de que termine el tiempo de cocción establecido, gire manualmente el selector de tiempo a la posición "0".

Mantenimiento de alimentos calientes

- Sitúe el selector de funciones en .
- Ajuste el selector del termostato al mínimo.
- Introduzca la rejilla en el horno y coloque los alimentos sobre ella.
- Si es necesario mantener los alimentos calientes durante varios minutos, cúbralos con papel de aluminio para evitar que se sequen.

Procure no dejar los alimentos demasiado tiempo en el horno, ya que podrían secarse en exceso.

de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Pendant l'utilisation du four, veillez à ce qu'il y ait un espace vide de 12 cm au minimum tout autour du four (sauf à l'arrière de l'appareil) pour permettre une circulation d'air appropriée.
- Pour débrancher l'appareil, placez tous ses boutons sur leur position d'arrêt, puis débranchez sa fiche de la prise murale. Saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- Pour les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, se référer à la section "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure.
- Cet appareil n'est pas destiné à être

utilisé dans des applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.



Convient pour la cuisson des aliments



**Attention, surface chaude.
Les surfaces sont
susceptibles de devenir
chaudes au cours de
l'utilisation.**

la température deseada para obtener una cocción perfecta.

- Coloque la bandeja antigoteo debajo de la rejilla de cocción para evitar que la grasa gotee sobre la resistencia y la parte inferior del horno
- Si los alimentos que se desea cocinar son aceitosos o grasientos, se pueden colocar dos hojas de papel de aluminio. Coloque una de ellas sobre la bandeja antigoteo y con la otra, cubra los alimentos. Esto ayuda a evitar las salpicaduras de aceite y grasa durante la cocción.

Funciones



Cocción a la parrilla (carnes, gratinados)



Cocción clásica (pasteles, tartas o bollos)



Cocción uniforme o convección natural

Cocción a la parrilla

Este método de cocción es ideal para asar a la parrilla bistecs, chuletas, salchichas... También es adecuado para dorar alimentos, por ejemplo, escalopes, etc.

- Introduzca la rejilla en la posición más alta y la bandeja antigoteo en la parte inferior por encima de la resistencia.

Consejo: Se recomienda verter dos vasos de agua en la bandeja para evitar el humo y la suciedad persistente de la grasa quemada, además de facilitar la limpieza.

- Ajuste el selector de función en 
- Ajuste la temperatura de cocción con el selector del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción con el selector de tiempo.
- Precaliente el horno durante unos 5 minutos, dejando la puerta ligeramente abierta.
- Coloque los alimentos en la rejilla y cierre la puerta dejándola entreabierta.
- Recuerde dar la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción.
- Si el proceso de cocción finaliza antes de que termine el tiempo de cocción establecido, gire manualmente el selector de tiempo a la posición "0".

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
- Retire todos los accesorios (rejilla, bandeja) del aparato.
- Limpie el horno y los accesorios con un paño húmedo y, a continuación, séquelos.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una toma de corriente.
- Ajuste el selector de función en 
- Ajuste el selector del termostato a 230 °C.
- Ajuste el selector del temporizador en 15 minutos para que el horno funcione vacío (sin alimentos ni accesorios) durante ese tiempo.

PRECAUCIÓN: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emita un ligero olor y un poco de humo. Se trata de un fenómeno normal que se detiene muy rápidamente. Asegúrese de utilizar el aparato en una habitación bien ventilada

USO DEL HORNO

Nota: El horno y las placas térmicas pueden funcionar al mismo tiempo.

Funcionamiento de las placas térmicas

Potencia de la placa térmica izquierda: 1000 W

Potencia de la placa térmica derecha: 600 W

- Coloque un recipiente en la placa deseada y comience a cocinar.
- No deje el aparato en funcionamiento sin ningún utensilio de cocina en las placas. Esto podría dañar las placas y causar un calor excesivo.
- Es posible usar las dos placas térmicas al mismo tiempo mientras el horno está en funcionamiento. Sin embargo, le recomendamos que use una sola placa a la vez para evitar que el disyuntor del cuadro eléctrico de su casa se sobrecargue.

Consejo

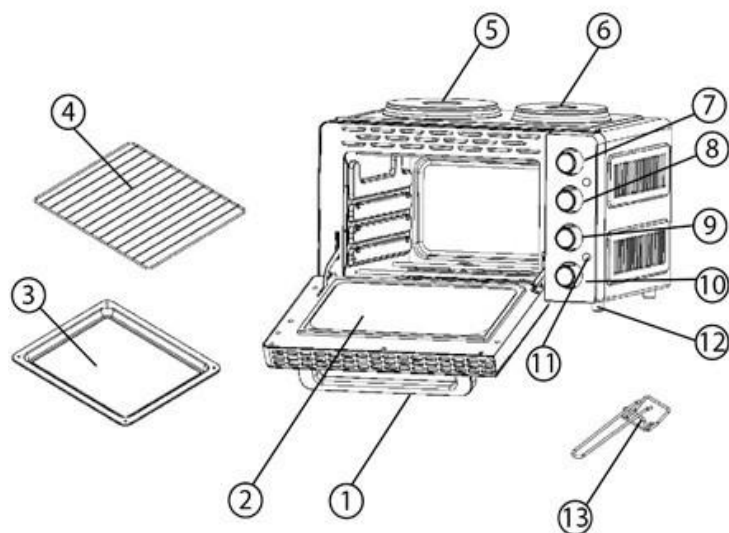
Al hornear o asar a la parrilla, se recomienda siempre precalentar el horno a

IMPORTANT

Si l'appareil est tombé, veuillez demander à une personne qualifiée de le vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents. Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, le fabricant ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.

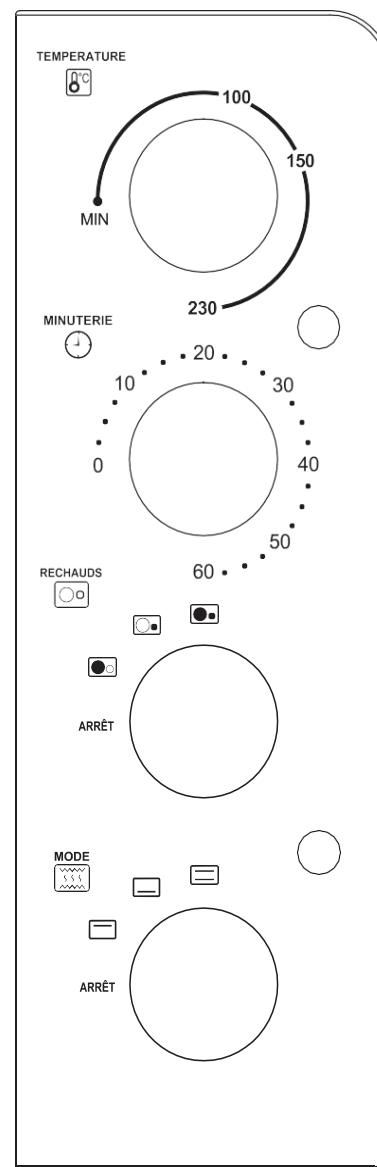
- **N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**
- **Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des peintures, des armoires... etc.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Poignée de porte
2. Porte en verre
3. Plaque de cuisson Lèche-frite
4. Grille chromée
5. Grande plaque chauffante
6. Petite plaque chauffante
7. Thermostat du four
8. Minuterie
9. Bouton de sélection des plaques chauffantes
10. Bouton pour les modes de cuisson du four
11. Voyant lumineux de mise sous tension
12. Pieds de four
13. Poignée pour lèche-frite

PANEL DE CONTROL



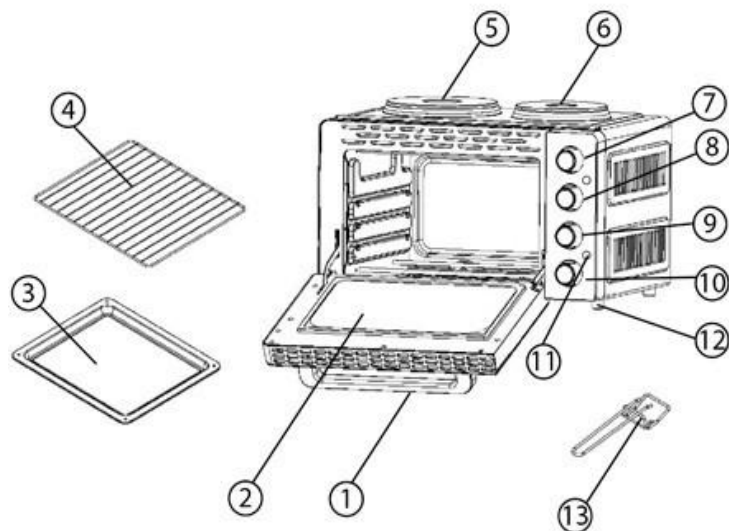
Botón del termostato: El rango de ajuste de temperatura es de 100 ° a 230 ° C. Configure la temperatura deseada de acuerdo con la cocción.

Botón del temporizador: La perilla siempre debe estar en "0" cuando el horno no esté en uso. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (60 minutos como máximo). El recuento comienza automáticamente.

ARRÊT Parar

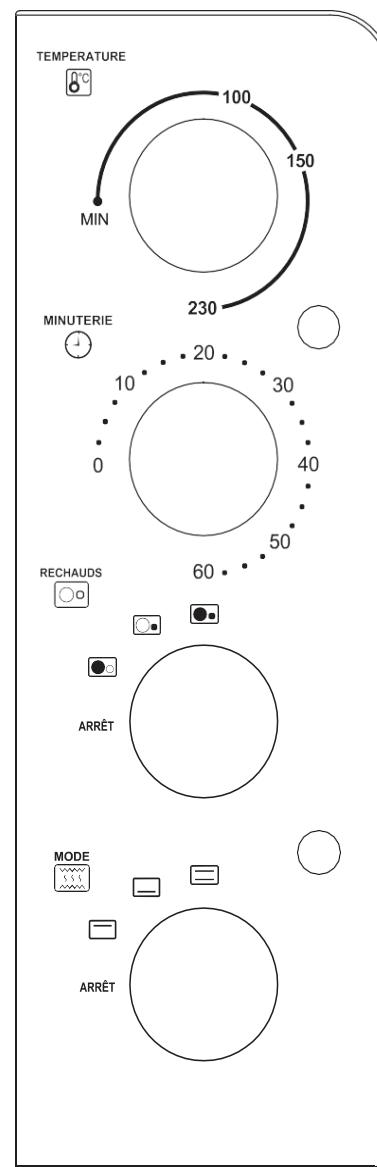
- Placa térmica grande
- Fogón pequeño
- 2 placas térmicas simultáneas
- Resistencia superior (rejilla)
- Elemento inferior
- Convección natural

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Tirador de puerta
2. Puerta de cristal
3. Bandeja de horno universal
4. Rejilla cromada
5. Placa térmica grande
6. Placa térmica pequeña
7. Termostato del horno
8. Temporizador
9. Botón de selección de placas térmicas
10. Botón de modos de cocción del horno
11. Indicador luminoso de encendido
12. Patas del horno
13. Asa para la bandeja antigoteo

PANNEAU DE CONTRÔLE



Bouton du thermostat : La plage de réglage de la température va de 100 à 230 °C. Réglez la température désirée selon le mode de cuisson.

Bouton de la minuterie : Le bouton doit toujours être positionné sur « 0 » quand le four n'est pas utilisé. Tournez le bouton dans le sens horaire sur la durée désirée (60 minutes max.), le décompte démarre automatiquement.

ARRÊT Arrêt

- Grande plaque chauffante
- Petite plaque chauffante
- 2 plaques simultanées
- Résistance voûte (gril)
- Résistance de sole
- Convection naturelle

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Essuyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le dans une prise électrique.
- Réglez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.

ATTENTION : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à utiliser l'appareil dans une pièce bien aérée

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Remarque : le four et la plaque de cuisson peuvent fonctionner en même temps.

Fonctionnement des plaques de cuisson

Puissance de la plaque chauffante de gauche : 1000W

Puissance de la plaque chauffante de droite : 600W

- Placez un récipient sur la plaque désirée et démarrez la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans aucun récipient sur les plaques de cuisson. Cela pourrait endommager les plaques et provoquer une chaleur excessive.
- Il est possible de faire fonctionner les deux plaques de cuisson en même temps, lorsque le four fonctionne. Mais nous vous conseillons de n'utiliser qu'une seule plaque de cuisson à la fois pour éviter que le disjoncteur de votre circuit électrique domestique ne soit surchargé.

Conseils

Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours faire préchauffer le four à la température de cuisson désirée afin d'obtenir une cuisson parfaite.

- Placez le plateau de récupération du gras sous la grille de cuisson afin d'éviter que le gras ne s'égoutte sur la résistance et le fond du four

- **Nortenunca sumerja el enchufe el aparato en agua o cualquier otro líquido.**
- **Nunca coloque la unidad en esquinas o debajo de materiales altamente inflamables como cortinas, cuadros, armarios ... etc.**

IMPORTANTE

Si el dispositivo se ha caído, solicite a una persona calificada que lo revise antes de volver a usarlo. Los daños internos pueden provocar accidentes. Para cualquier tipo de problema o reparación, póngase en contacto con el servicio postventa del distribuidor local, el fabricante o una persona calificada, con el fin de evitar cualquier riesgo de peligro.

- Si les aliments à cuire sont huileux ou gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plateau de récupération du gras et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.

Fonctions



Cuisson au gril (viandes, gratins)



Cuisson classique (Gâteaux, tartes ou soufflets)



Cuisson uniforme ou Convection naturelle

Cuisson au gril

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des steaks hachés, des côtelettes, des saucisses... Il convient également pour dorer des aliments, par exemple des coquilles Saint-Jacques, etc.

- Insérez la grille en position haute et le plateau de récupération du gras en bas au-dessus de la résistance.

Conseil : Nous vous conseillons de verser deux verres d'eau dans le plateau pour éviter la formation de fumée et de salissures tenaces de graisse brûlée, et pour faciliter le nettoyage.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur .
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes environ en laissant la porte légèrement entrebâillée.
- Placez les aliments sur la grille, puis refermez la porte en la laissant entrebâillée.
- Pensez à tourner les aliments à mi-parcours de leur cuisson.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Cuisson des Gâteaux, tartes et soufflets

Cette fonction est idéale pour les flans, puddings aux fruits, quiches et tourtes.

- Insérez la grille en position basse.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée, puis insérez les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Convection naturelle

Ce mode de cuisson est idéal pour les grandes pizzas, les lasagnes, les premières cuissons de gratins, les petites volailles, tous les types de poissons, les légumes farcis en gratin et différents types de gâteaux.

- Insérez la grille en position basse.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
(selon si vous souhaitez utiliser ou pas la chaleur tournante).
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée, puis insérez les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Maintien des aliments au chaud

- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez le bouton du thermostat au minimum.
- Insérez la grille dans le four, puis posez les aliments dessus.
- S'il est nécessaire de maintenir les aliments au chaud pendant plusieurs minutes, recouvrez-les avec du papier aluminium pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

Veillez à ne pas laisser les aliments trop longtemps dans le four car ils risquent de devenir trop secs.

control remoto.

- Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte la sección "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA".
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico y en interiores.
- Este dispositivo no está diseñado para su uso en aplicaciones similares, tales como :
 - zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales ;
 - granjas ;
 - uso por huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales ;
 - entornos de alojamiento y desayuno.



Apta para cocinar alimentos



Precaución, superficie caliente. Es probable que las superficies se calienten durante el uso.

- Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro. Cuando utilice el horno, asegúrese de que haya al menos 12 cm de espacio libre alrededor del horno (excepto en la parte trasera del aparato) para permitir una correcta circulación del aire.
- Para desconectar, gire todos los botones a su posición de apagado y desconecte el enchufe del tomacorriente de pared. agarre siempre el enchufe, nunca tire del cable de alimentación.

UTILISATION DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

La plaque chauffante peut être utilisée pour cuire ou réchauffer des aliments en utilisant une poêle ou une casserole divers plats en cocotte.

Ustensiles de cuisine

1. En utilisant les plaques chauffantes supérieures pour chauffer les aliments, il est recommandé de choisir le diamètre de la casserole entre 145 et 180 mm avec un fond plat et un couvercle. pour un bon résultat.
2. Tous les ustensiles doivent être fabriqués à partir d'éléments en ferrite tels que l'émail, la fonte ou l'acier inoxydable, l'aluminium ou la casserole en cuivre est interdit qui fondra à haute température.

Instructions d'utilisation

- Branchez la prise de courant
- Tournez le bouton sur  Grande plaque ou sur  Petite plaque
Ou sur  les 2 plaques en simultanées.
- Sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
- En fin de cuisson, tournez le bouton de sélection des plaques sur ARRÊT.

REMARQUE:

- **Le poids des aliments placés sur le plateau/grille à aliments ne peut pas dépasser 3,0 kg. (pour référence seulement)**
- **Veillez placer les aliments uniformément sur le plateau/grille.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir complètement votre four avant de le nettoyer. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- La grille, la lèchefrite et la grille de cuisson au gril peuvent être nettoyées comme les autres ustensiles de cuisine, soit à la main, soit au lave-vaisselle
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
- Ne plongez jamais le four dans l'eau.
- Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

PROBLEME	CAUSES	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil.
Les aliments ne sont pas cuits.	La température de cuisson est trop basse.	Régler le thermostat sur la température souhaitée.

- Después de usar la máquina, asegúrese de apagar su dispositivo después de usarlo.
- Esto El dispositivo debe instalarse de acuerdo con las normas de instalación nacionales.
- La temperatura de la puerta, la superficie exterior de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato funciona.

- **Nunca desmonte el dispositivo usted mismo.**
- No opere la máquina cerca de materiales inflamables o cerca de una fuente de calor externa como placas calientes o estufas de gas.
- Este dispositivo es solo para uso doméstico e interior. El fabricante y el distribuidor no se hacen responsables de ningún uso profesional, uso inapropiado o uso que no cumpla con las instrucciones de uso, ni comprometa la responsabilidad o garantía del fabricante o distribuidor. Debe desenchufar la unidad cuando no esté usando el producto o antes de limpiarlo.
- Deje enfriar antes de limpiar.
- No utilice el dispositivo fuera de casa.
- **No mueva el dispositivo cuando esté en uso.**
- No bloquee las entradas ni las salidas de aire.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	3100 W (Four : 1500W, Plaques chauffantes : 600W+1000W)
Capacité	30L
Température	100 °C – 230 °C

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou une réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par la responsabilité du fournisseur.

ELIMINATION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.

PRECAUTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) Détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit.
- (2) Défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes.
- (3) Tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés.
- (4) Toute opération impropre à l'entretien, l'utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte.
- (5) Toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ ou du numéro de série du produit.

LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este dispositivo funciona con altas temperaturas que pueden causar quemaduras, no toque las partes metálicas expuestas.
- No toque las superficies calientes sin guantes o protección.
- El aparato debe colocarse contra una pared.
- No deje operar el dispositivo sin supervisión o al alcance de los niños.
- Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas.
- No utilice un cable de extensión para conectar el dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y no cuelgue el cable.
- Verifique que el voltaje corresponda al indicado en la unidad - solo CA.
- **Nunca conecte su dispositivo si:**
 - **Su cable está defectuoso o dañado.**
 - **El producto se ha caído.**
 - **Se muestra signos de daño o malfuncionamiento.**

SILVER
Style

**HORNO ELÉCTRICO 30L
+ 2 PLACAS TÉRMICAS**

Referencia 002802

MANUAL DE USUARIO



Lea atentamente las instrucciones antes de usar.



SILVER
Style

**ELEKTRISCHE OVEN 30 L
MET 2 KOOKPLATEN**

Referentie 002802

HANDLEIDING



Lees aandachtig de instructies voor gebruik.



VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- Dit apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken, raak derhalve blootgestelde metalen onderdelen niet aan.
- Raak hete oppervlakken niet aan zonder handschoenen of bescherming.
- Het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst.
- Laat het apparaat als het in werking is niet onbeheerd of binnen bereik van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik geen verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten.
- Plaats het apparaat op een stabiel oppervlak en laat het netsnoer niet naar beneden hangen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met wat wordt aangegeven op het apparaat, enkel wisselspanning.
- **Sluit het apparaat niet aan als:**
 - **Het netsnoer defect of beschadigd is.**

U bent verplicht gebruik te maken van de inzamelingssystemen die voor u beschikbaar zijn.

De garantie dekt niet de aan slijtage onderhevige onderdelen van het product, noch de problemen of schade die het gevolg zijn van:

- (1) Aantasting van het oppervlak door normale slijtage van het product;
- (2) Defecten of slijtage door contact met vloeistoffen en corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) Elk incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie;
- (4) Onjuist onderhoud, onjuist gebruik met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) Elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt als het label en / of het serienummer van het product wordt verwijderd.

Dit product wordt geïmporteerd door
EURO-TECH DISTRIBUTION
37 rue César Loidan 59910
Bondues, FRANKRIJK

TECHNISCHE BESCHRIJVING

Spanning	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Vermogen	3100 W (Oven: 1500W, Heating plates: 600W + 1000W)
Capaciteit	30L
Temperatuur	100 ° C - 230 ° C

Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor defecten als gevolg van oneigenlijk gebruik van het apparaat en schade veroorzaakt door service of reparatie uitgevoerd door een derde partij of door installatie van niet-geautoriseerde onderdelen.

VERWIJDERING EN MILIEUVERANTWOORDELIJKHEID

Om milieuvriendelijk te zijn, raden wij u aan om het apparaat op de juiste manier af te voeren. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke autoriteiten of recyclingcentra.

VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD:



Het logo op het product betekent dat het een apparaat is waarvan de behandeling als afval binnen het toepassingsgebied van Richtlijn 2012/19 / EG van 4 juli 2012 betreffende elektrisch en elektronisch afval (AEEA) valt. De aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kan mogelijke gevolgen hebben voor het milieu en de menselijke gezondheid tijdens de herverwerkingscyclus van dit product.

Aan het einde van de levensduur van dit product mag het dus niet als ongesorteerd huishoudelijk afval worden verwijderd. Als eindgebruiker is uw rol cruciaal in de hergebruikcyclus, recycling en andere vormen van terugwinning van de elektrische en elektronische apparatuur. retour- en inzamelingssystemen worden ter beschikking gesteld door lokale autoriteiten (afvalverwerking) en distributeurs.

- **Het is gevallen.**
 - **Het zichtbare slijtage of defecten vertoont.**
 - **Haal het apparaat nooit zelf uit elkaar.**
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen of in de buurt van een externe warmtebron, zoals kookplaten of een gasfornuis.
 - Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk en binnenhuis gebruik. Elk professioneel, oneigenlijk of niet-conform gebruik van het apparaat valt niet onder de verantwoordelijkheid of de garantie van de fabrikant en de distributeur.
 - Het apparaat moet losgekoppeld zijn als het niet wordt gebruikt of voor het reinigen.
 - Controleer of het apparaat is afgekoeld alvorens het te reinigen.
 - Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
 - Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Wees voorzichtig dat u de luchtinlaat- of uitlaatopeningen niet blokkeert.
- Zorg dat u het apparaat na gebruik correct uitschakelt.
 - Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de landelijke

installatieregels.

- De temperatuur van de deur, het buitenste oppervlak en de toegankelijke oppervlakken kunnen hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Als het stroomsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de naverkoopservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Zorg bij gebruik van de oven voor een vrije ruimte van minstens 12 cm rond de oven (behalve aan de achterkant van het apparaat) om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken.
- Als u het apparaat wilt loskoppelen, zet u alle knoppen in de uit-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact. Pak altijd de stekker beet, trek nooit aan het netsnoer.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor activatie middels een externe timer afstandsbediening.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel, raadpleegt u het onderdeel “ONDERHOUD EN REINIGEN”.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

ONDERHOUD EN REINIGEN

- Laat uw oven volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Haal de stekker uit het stopcontact.
- De grill, de lekplaat en het rooster kunnen net als ander keukengerei worden gereinigd, met de hand of in de vaatwasser
- Gebruik altijd een vochtige spons om de buitenoppervlakken te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen die coating kunnen beschadigen. Zorg dat het zeep of het water niet in de oven komt door de ventilatieopeningen op de bovenkant oven.
- Dompel de oven niet onder in water.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenwanden nooit schuurmiddel (spuitreinigers) en krab de wanden niet schoon met scherpe of puntige objecten.
- Als u het apparaat niet goed schoon houdt, kan het oppervlak verslechteren, kan het de levensduur van het apparaat onomkeerbaar beïnvloeden en tot gevaarlijke situaties leiden. De oven moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.

PROBLEEM	OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
Het voedsel is niet gekookt.	De temperatuur is te laag.	Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

UW KOOKPLAAT GEBRUIKEN

De kookplaat kan worden gebruikt voor het koken of opwarmen van voedsel met behulp van een koekenpan, steelpan of diverse braadpannen.

Kookgereedschap

1. Als u de bovenste kookplaten gebruikt om voedsel te verhitten, is het raadzaam voor een goed resultaat pannen met een diameter van 145-180 mm, vlakke bodem en deksel te kiezen.
2. Alle keukengerei moet gemaakt zijn van ijzerhoudend materiaal zoals email, gietijzer of roestvast staal. Aluminium of koperen pannen zijn verboden daar deze bij hoge temperatuur smelten.

Instructies

- Steek de stekker in het stopcontact
- Zet de knop op  Grote kookplaat,  Kleine kookplaat of  de 2 kookplaat tegelijk.
- Selecteer de gewenste tijd.
- Zet na het koken de selectieschakelaar op de UIT-stand.

OPMERKING:

- **Het gewicht van het voedsel dat op de bakplaat/ het roosters wordt geplaatst, mag niet meer dan 3,0 kg bedragen. (alleen ter referentie)**
- **Verdeel het voedsel gelijkmatig over de bakplaat/ het rooster.**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in soortgelijke toepassingen zoals :
 - keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen ;
 - boerderijen ;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen ;
 - bed and breakfast omgevingen.



Geschikt voor het koken van voedsel



**Opgepast heet oppervlak.
Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.**

BELANGRIJK

Als het apparaat gevallen is, laat het dan door een gekwalificeerd persoon controleren voordat u het weer gebruikt. Interne schade kan ongelukken veroorzaken. Om elk risico van gevaar te vermijden, neem elk type probleem of reparatie contact op te nemen met de klantendienst van de plaatselijke distributeur, de fabrikant of een gekwalificeerd persoon.

- **Dompel de stekker of het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.**
- **Plaats het apparaat nooit in een hoek of onder ontvlambare materialen zoals gordijnen, schilderijen, kasten, enz.**

Cakes en taarten bakken

Deze functie is ideaal voor custards, fruitpuddingen, quiches en taarten.

- Plaats het rooster op de laagste positie.
- Zet de functieschakelaar op 
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met de timerknop.
- Wacht tot de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en plaats vervolgens het voedsel.
- Draai de timerknop handmatig naar "0" om de oven te stoppen als het voedsel gereed is voordat de geselecteerde tijd is verstreken.

Natuurlijke convectie

Deze bereidingswijze is ideaal voor grotere pizza's, lasagne, een eerste bereiding van gratins, klein gevogelte, alle soorten vis, gevulde groenten met gratin en verschillende soorten cake.

- Plaats het rooster op de laagste positie.
- Zet de functieschakelaar op  (afhankelijk van of u hete lucht wilt gebruiken of niet).
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met de timerknop.
- Wacht tot de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en plaats vervolgens het voedsel.
- Draai de timerknop handmatig naar "0" om de oven te stoppen als het voedsel gereed is voordat de geselecteerde tijd is verstreken.

Voedsel warm houden

- Zet de functieschakelaar op 
- Zet de thermostaatknop op de laagste stand.
- Plaats het rooster in de oven en plaats het voedsel erop.
- Als het noodzakelijk is het voedsel enkele minuten warm te houden, bedek het dan met aluminiumfolie om te voorkomen dat het uitdroogt.

Laat het voedsel niet te lang in de oven staan, anders kan het te droog worden.

- Indien het te bakken voedsel olieachtig of vettig is, kunt u twee blaadjes aluminiumfolie gebruiken. Plaats er een op de lekplaat en bedek het voedsel met de andere. Dit helpt voorkomen dat er tijdens het koken olie en vet op spettert.

Funcities

-  Grillen (vlees, gratins)
-  Klassiek bakken (cakes, taarten)
-  Gelijkmatig garen of natuurlijke convectorie

Bakken op de grill

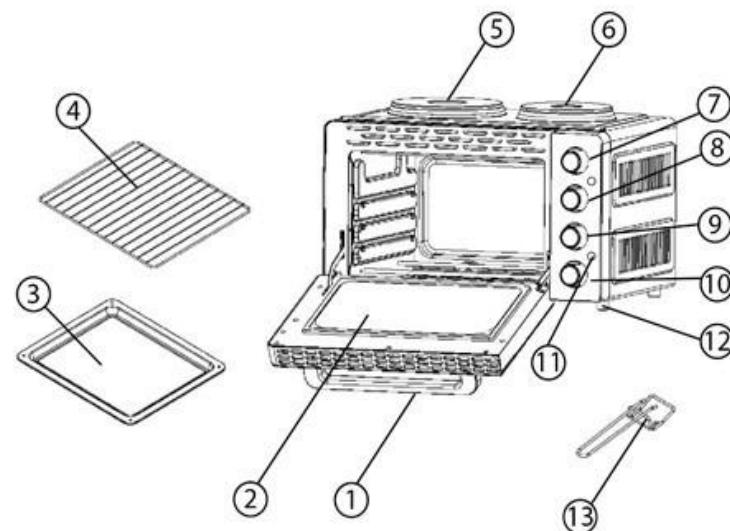
Deze bereidingswijze is ideaal voor het grillen van vervaalden steaks, koteletten, worsten, enz. Het is ook geschikt voor het bruinen van voedsel, bijvoorbeeld mantels, enz.

- Plaats het rooster op de hoogste positie en de lekplaat op de bodem, boven de weerstand.

Tip: We raden aan twee glazen water in op de lekplaat te gieten om rook en hardnekkige vervuiling door aangebrand vet te voorkomen en het reinigen te vergemakkelijken.

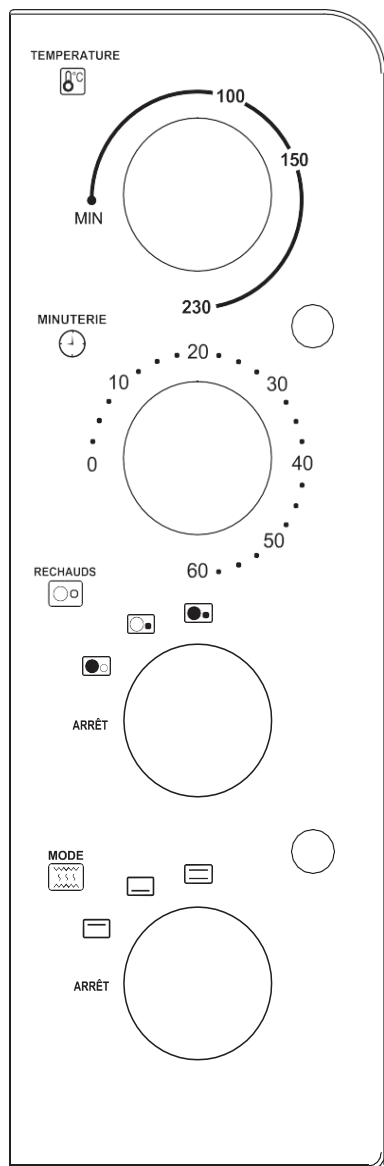
- Zet de functieschakelaar op 
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met de timerknop.
- Verwarm de oven ongeveer 5 minuten voor met de deur op een kier.
- Plaats het voedsel op het rooster en sluit de deur, maar laat deze op een kier.
- Vergeet niet het voedsel halverwege om te draaien.
- Draai de timerknop handmatig naar "0" om de oven te stoppen als het voedsel gereed is voordat de geselecteerde tijd is verstreken.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



1. Deurgreep
2. Glazen deur
3. Bakplaat
4. Chromen rooster
5. Grote kookplaat
6. Kleine kookplaat
7. Oventhermostaat
8. Timer
9. Selectieknop kookplaten
10. Knop kookmodi oven
11. Indicatorlampje aan
12. Voetjes oven
13. Handvat voor lekplaat

CONTROLEPANEEL



Thermostaatknop: Het instelbereik van de temperatuur is 100 °C tot 230 °C. Stel de gewenste temperatuur in op basis van de kastmodus.

Timerknop: De knop moet altijd in de "0"-stand staan als de oven niet in gebruik is. Draai de knop rechtsom mee tot de gewenste tijd (max. 60 minuten). Het aftellen begint automatisch.

ARRÊT Stoppen

-  **Grote kookplaat**
-  **Kleine kookplaat**
-  **2 kookplaten tegelijk**
-  **Weerstand bovenkant (grill)**
-  **Element onderkant**
-  **Natuurlijke convectie**

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Verwijder alle accessoires (rooster, plaat) uit het apparaat.
- Veeg de oven en de accessoires schoon met een vochtige doek en droog ze af.
- Rol het netsnoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de functieschakelaar op .
- Stel de thermostaat in op 230 °C.
- Stel de timer in op 15 minuten en schakel de oven leeg (zonder voedsel of accessoires) in voor deze tijd.

OPGELET: Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit fenomeen is normaal, en stopt erg snel. Zorg dat het apparaat wordt gebruikt in een goed geventileerde ruimte

UW OVEN GEBRUIKEN

Opmerking: De oven en de kookplaat kunnen tegelijk werken.

Werking van de kookplaten

Vermogen van de linker kookplaat: 1000 W Vermogen van de rechter kookplaat: 600 W

- Zet een bakje op de gewenste plaat en begin met koken.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld zonder kookgerei op de kookplaat. Dit kan de kookplaten beschadigen en bovenmatige warmte veroorzaken.
- Het is mogelijk beide kookplaten tegelijk te gebruiken terwijl de oven in gebruik is. Wij raden u echter aan slechts één kookplaat tegelijk te gebruiken, om te voorkomen dat uw stroomonderbreker overbelast wordt.

Advies

Bij het bakken of braden kunt u de oven het beste altijd voorverwarmen tot de gewenste temperatuur voor een perfect resultaat.

- Plaats de lekplaat onder het rooster om te voorkomen dat er vet druppelt op de weerstand en bodem van de oven