

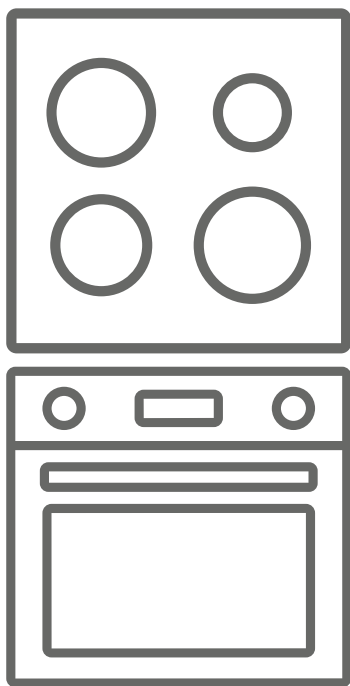
# VESTEL

**DE** Einbauherd und Kochfeld / Bedienungsanleitung

**EN** Built-in oven and hob / User Manual

**FR** Four encastré et plaque de cuisson / Manuel d'utilisation

**NL** Ingebouwde oven en kookplaat / Gebruikershandleiding



**EHA BASIC XA3**  
**KP 60.1**  
**GK 60.1**

Lieber Kunde !

Unser Ziel ist es, Ihnen hochqualitative Produkte bieten zu können, die mehr leisten, als Sie erwarten. Dazu werden unsere Produkte in modernen Fertigungsstätten produziert und ganz besonders auf ihre Qualität getestet.

Diese Anleitung wurde erstellt, um Sie bei der sicheren und effektiven Bedienung Ihres Gerätes zu unterstützen, das unter Einsatz aktuellster Technologien für Sie hergestellt wurde.

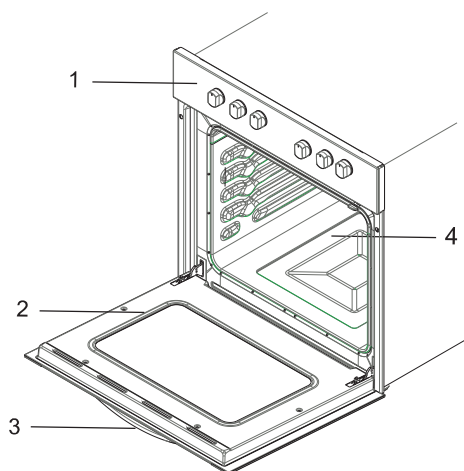
Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: Sie enthält grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zur Wartung und natürlich auch zum Gebrauch. Zur Installation des Produktes wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.

---

## **INHALT**

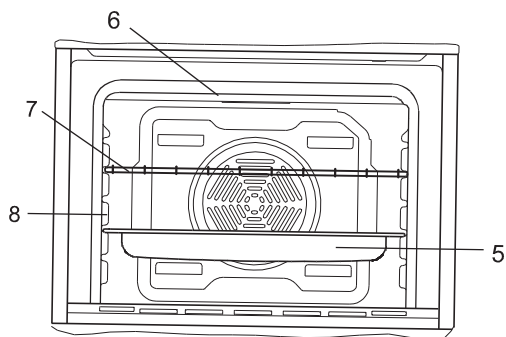
- 1 - Ihr neues Haushaltsgerät
- 2 - Warnhinweise
- 3 - Vorbereitungen für Installation und Gebrauch
- 4 - Ofen und Kochfeld verwenden
- 5 - Reinigung und Wartung
- 6 - Service und Transport

## TEIL 1: IHR NEUES HAUSHALTSGERÄT



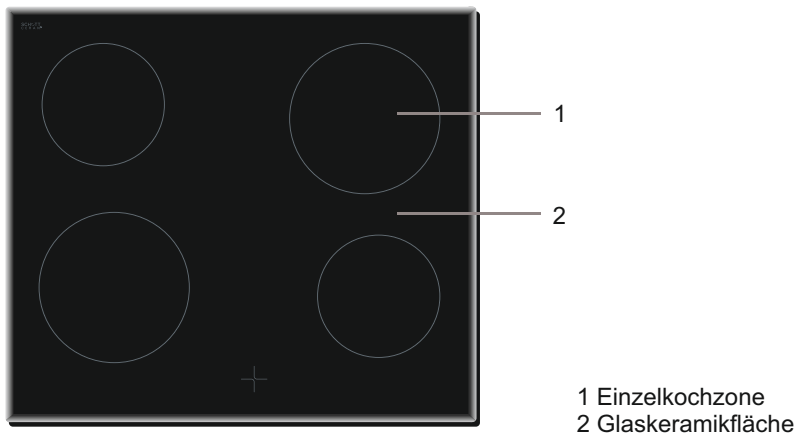
### HAUPTKOMPONENTEN

- 1 - Bedienfeld
- 2 - Ofentür
- 3 - Ofentürgriff
- 4 - Backblech
- 5 - Unteres Heizelement
- 6 - Oberes Heizelement
- 7 - Rost
- 8 - Einschübe

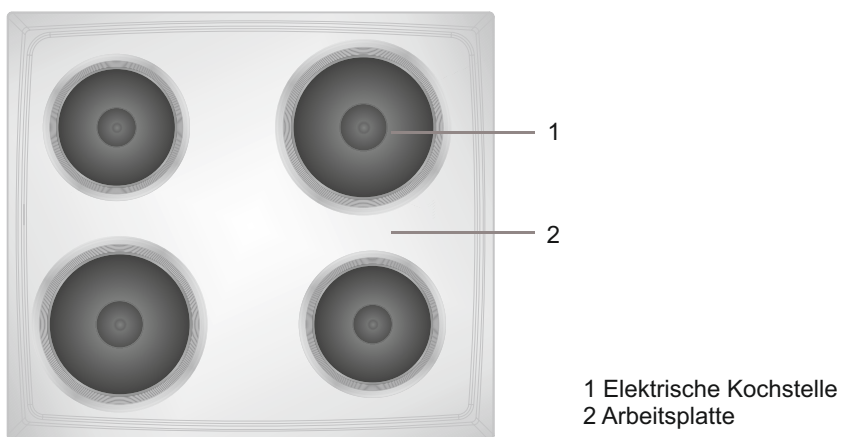




## Glaskeramik-Kochfeld



## Masse Kochfeld



## TEIL 2: WARNHINWEISE

**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.**

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT, ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten

Sie das Gerät aus und dann decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
- Griffe die während der Verwendung für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten wurden können heiß werden

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.
- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Türgriff.
- Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumbür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

### **Warnhinweise zur Installation**

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 85 ° C standhalten.

### **Während der Verwendung**

- Bei der ersten Benutzung Ihres Kochplatten-Kochfelds können Sie mindestens 30 Minuten lang einen Geruch und Rauch bemerken. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einiger Zeit. Bitte stellen Sie während der ersten Benutzung sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
- Bei der ersten Benutzung Ihres Glaskeramikkochfeldes können Sie etwas Dampf entlang der Kanten bemerken. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einiger Zeit.
- Bei der ersten Benutzung Ihres Ofens können Sie einen leichten Geruch und etwas Rauch bemerken. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einiger Zeit. Wir empfehlen, Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang bei maximaler Temperatureinstellung arbeiten zu lassen, bevor Sie Lebensmittel damit zubereiten. Bitte stellen Sie während der ersten Benutzung sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
- Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumbür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.
- Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Die Backbleche neigen sich, wenn sie herausgezogen wurden. Achten Sie darauf, dass Sie die heiße Flüssigkeit nicht verschütten.
- Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Dazu gehören Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

## **Reinigung und Wartung**

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

- Entfernen Sie die Regler nicht, um das Bedienfeld zu reinigen.

**FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.**

## TEIL 3: VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungsarbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

### 3.1 DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN

**Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!**

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammenden oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die Ihren Ofen umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die auch Temperaturen von mehr als 85 °C aushalten.
- In Abbildung 1 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen. Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 56,5 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

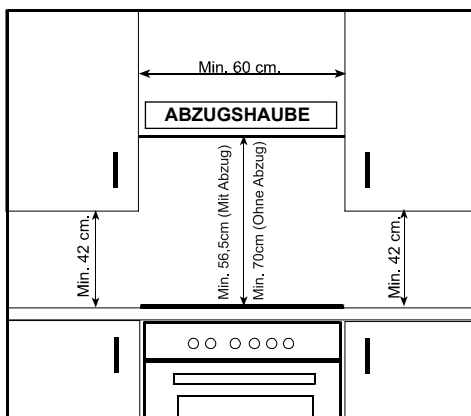


Abbildung 1

## EINBAUBACKOFEN INSTALLIEREN

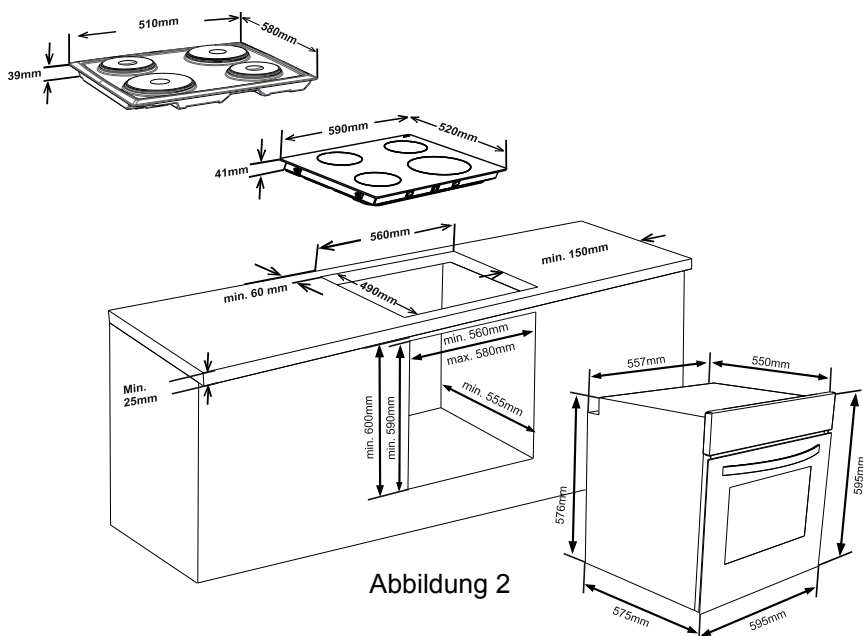


Abbildung 2

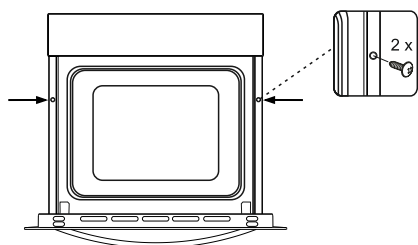


Abbildung 3

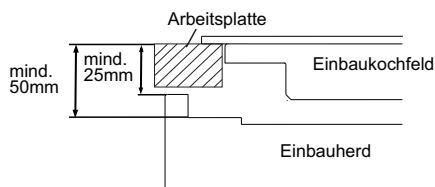


Abbildung 4

Schieben Sie den Herd nach vorne in die Küchenzeile. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Ziehen Sie die Schrauben fest, wenn das Gerät die Holzoberfläche der Küchenzeile berührt.

Wenn der Herd unter einem Kochfeld eingebaut wird, sollte der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Herdes 50mm betragen; der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und dem Bedienfeld 25mm.



## Installationsschritte:

1. Setzen Sie das Kochfeld in die Arbeitsplattenaussparung ein. Die Größe der Aussparung entnehmen Sie bitte Abbildung 2. Details finden Sie unter Glaskeramisches Kochfeld fixieren.
2. Verbinden Sie das Kochfeld über den Stecker am Kochfeld mit dem Ofen. Das Gegenstück des Steckers befindet sich an der Rückwand des Ofens.
3. Schließen Sie den Ofen an die Stromversorgung an.
4. Setzen Sie den Ofen in die Einbauöffnung. Je nach Größe der Einbauöffnung kann das Gerät wie in Abbildung 2 gezeigt platziert werden. Details finden Sie unter Ofen fixieren.

### **Glaskeramisches Kochfeld fixieren**

- Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.
- Setzen Sie das Kochfeld in die Arbeitsplattenaussparung ein.

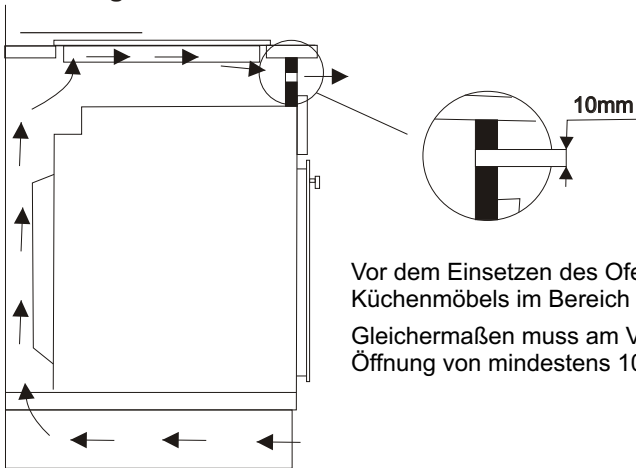
## Ofen fixieren:

Bringen Sie den Herd in den Einbaushrank, indem Sie ihn nach vor schieben. Öffnen Sie die Herdklappe und setzen Sie 2 Schrauben in die Bohrungen im Einbaurahmen des Herds ein. Achten Sie darauf, dass der Rahmen mit der Holzoberfläche des Einbauschanks in Kontakt steht und ziehen Sie die Schrauben fest.

Die Abmessungen des Gehäuses, in das der Ofen eingebaut wird, müssen absolut passend, das Material muss für höhere Temperaturen geeignet sein. Zur korrekten Installation darf das Produkt keine elektrischen oder isolierten Teile berühren. Isolierte Teile müssen so angebracht werden, dass sie auch mit Werkzeugen nicht entfernt werden können. Wir raten von der Installation des Gerätes in nächster

Nähe zu Kühl- und Gefriergeräten ab. Andernfalls kann die Leistung dieser Geräte durch Abwärme des Produktes beeinträchtigt werden.

## Warnung Installation eines Einbauofens ohne Kühlungslüfter



Vor dem Einsetzen des Ofens muss die Rückwand des Küchenmöbels im Bereich des Ofens entfernt werden.

Gleichermaßen muss am Vorderteil des Möbels eine Öffnung von mindestens 10 mm vorhanden sein.

Abbildung 5

## Montageanweisung für Schott-Ceran-Kochfelder GK 60.1

-Schaffen Sie eine passende Öffnung; die Abmessungen entnehmen Sie der Abbildung 1 auf der vorigen Seite. Der Abstand zwischen der Hinterkante des Kochfeldes und der angrenzenden Wand hängt von der Wandoberfläche ab. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge oder Papier in der Nähe des Kochfeldes befinden.

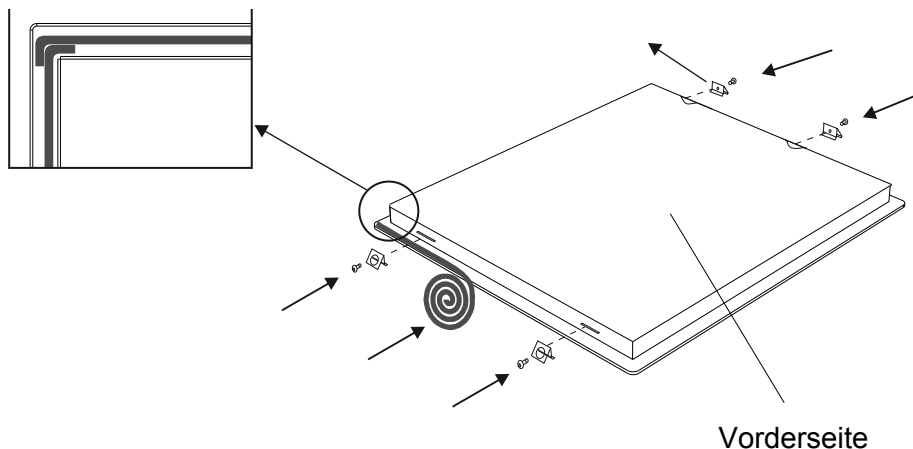


Abbildung 6

## Montageanweisung für Edelstahlkochfeld KP 60.1

Bringen Sie das einseitig selbsthaftende Dichtungsband beginnend in einer Ecke des Gerätes am Rand des Kochfeldes an. Achten Sie darauf, dass keine Lücke zwischen dem Dichtungsband und dem Kochfeldrand entsteht.

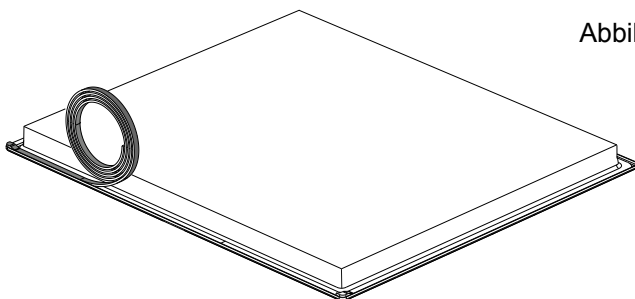


Abbildung 7

Ziehen Sie das Dichtungsband mit Ihrer Hand bis zum Ende der Kante.

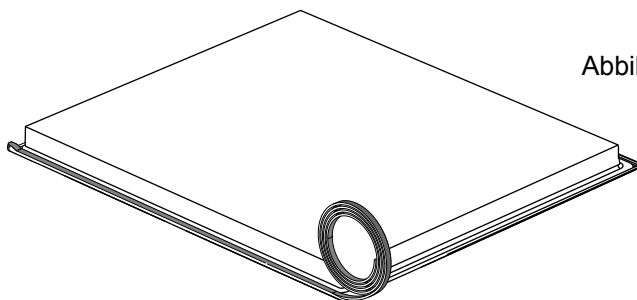


Abbildung 8

Bringen Sie das Dichtungsband auf diese Weise auch an den anderen Kanten an. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungsstellen an den Ecken überlappen.

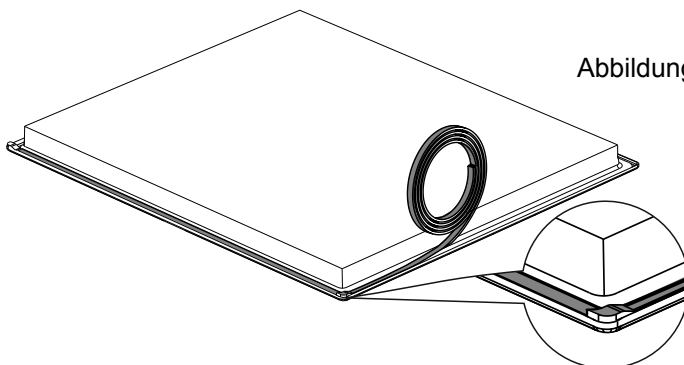


Abbildung 9

Platzieren Sie das Gerät vorsichtig in der Öffnung und stellen Sie sicher, dass es mittig in der Öffnung sitzt. Fixieren Sie es mittels Halterungen und Schrauben. Passen Sie die Position der Halterungen je nach Dicke der Arbeitsplatte wie in der Abbildung gezeigt an und ziehen Sie die Schrauben beginnen bei der vorderen unteren Kante fest.

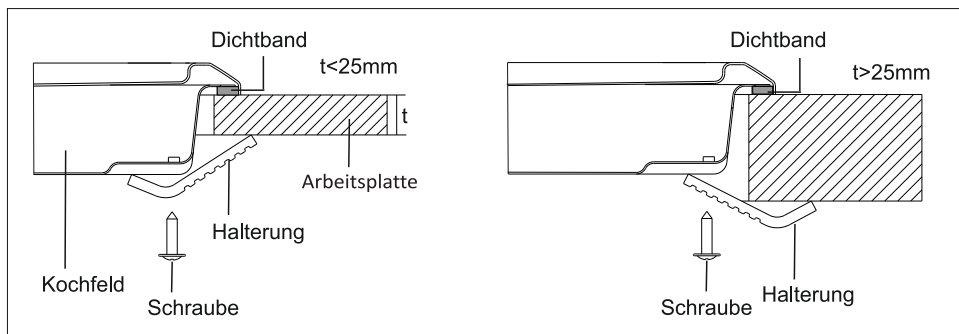


Abbildung 10

### **3.3 VERKABELUNG UND SICHERHEIT EINBAUOFEN:**

**Bei der Verkabelung müssen die nachstehenden Anweisungen exakt eingehalten werden:**

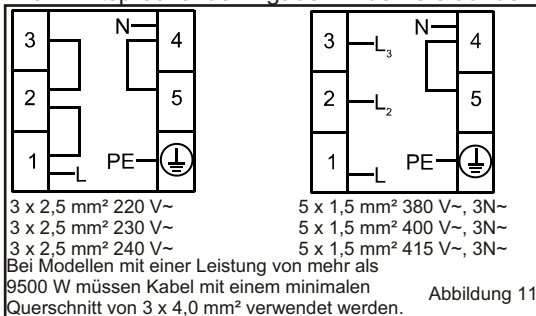
- Das Erdungskabel muss über die Schraube mit dem Erdungsanschluss (J) verbunden werden. Das Netzkabel muss wie in Abbildung 2 gezeigt angeschlossen werden. Falls kein geerdeter, den lokalen Normen entsprechender Stromanschluss zur Verfügung stehen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden. Benutzen Sie niemals Verlängerungskabel.
- Das Versorgungskabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Bei jeglichen Beschädigungen des Versorgungskabels wenden Sie sich in jedem Fall an den autorisierten Kundendienst. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Dazu müssen Netzkabel vom Typ H05W-F eingesetzt werden.
- Durch eine nicht ordnungsgemäße Verkabelung kann das Gerät beschädigt werden. Solche **Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.**
- Das Gerät ist für eine Versorgungsspannung von 220 bis 240 V Wechselspannung sowie 380 bis 415 V Dreiphasen-Drehstrom vorgesehen. Falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.

**Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für jegliche Arten von Schäden oder Verlusten, die durch Nichteinhaltung von Sicherheitsnormen entstehen!**

### 3.4 VERKABELUNG UND SICHERHEIT KOMBINierter EINBAUOFEN:

:Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Das Gerät ist für eine Versorgungsspannung von 220 bis 240 V Wechselspannung sowie 380 bis 415 V Dreiphasen-Drehstrom vorgesehen. Falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst. Das Gerät muss wie in Abbildung 2 gezeigt angeschlossen werden. Das Gerät ist für eine Festverbindung mit der Stromversorgung vorgesehen. Eine Trenneinrichtung des Versorgungskreises über sämtliche Pole mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm (auf 40 A ausgelegt, verzögerter Einsatz) muss installiert werden.

**WARNUNG:** Die Verkabelung muss mit der maximalen elektrischen Leistung des Ofens belastet werden können. Entsprechende Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Ofens.



### 3.5 ALLGEMEINE WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE:

- Ihr Gerät wurde gemäß den zutreffenden Sicherheitsvorschriften für Elektrogeräte hergestellt. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten, vom Hersteller geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die unter Nichtbeachtung der relevanten Vorschriften ausgeführt werden, können große Gefahren bergen.
- Die Außenflächen erhitzen sich im Betrieb des Gerätes. Die Heizelemente im Inneren des Ofens und der austretende Dampf erhitzen sich besonders stark. Diese Bereiche bleiben auch längere Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten, wenn Sie mit Fetten oder Ölen kochen. Bei Überhitzung können sich die Materialien spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Zum Erstickten der Flammen legen Sie einen Deckel auf den Topf oder die Pfanne und schalten das Gerät sofort ab.
- Um Lebensmittel in Ihrem Ofen zuzubereiten, müssen Ofenfunktion und Temperatur eingestellt und der Ofentimer (sofern vorhanden) programmiert werden. Andernfalls arbeitet Ihr Ofen nicht.
- Legen Sie keinerlei Gegenstände auf die geöffnete Ofentür. Das Gerät kann im schlimmsten Fall umkippen, die Ofentür kann schwer beschädigt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee, Staub und ähnlichen Einflüssen.



# TEIL 4:BEDIENUNG

## BEDIENFELD

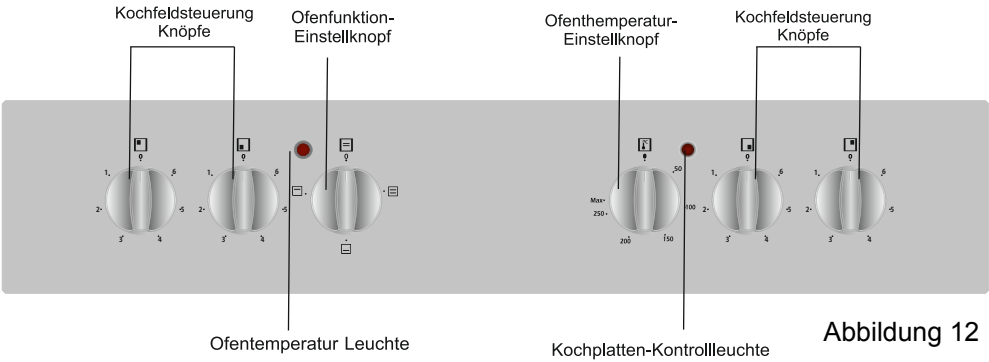


Abbildung 12

## 4.2 KOCHPLATTEN VERWENDEN:

Das Kochfeld wird über die 7-stufigen Einstellknöpfe am Bedienfeld (Abbildung 3) gesteuert. Stufe „0“ bedeutet: Ausgeschaltet. Die restlichen 6 Stufen verwenden Sie für Folgendes:

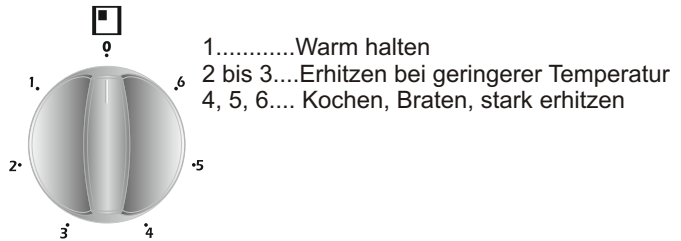


Abbildung 13

Kochplatten-Einstellknopf

Die Oberflächen der Kochplatten sind mit einem hitzebeständigen Material beschichtet. Beim ersten Einschalten härten Sie den Schutzfilm durch Einbrennen. Dazu stellen Sie den Kochplatten-Einstellknopf auf die Position „3“ ein und lassen die Kochplatte etwa 5 Minuten lang aufheizen. Achten Sie bei der Benutzung der Kochplatten darauf, nur Kochgeschirr mit glatter, ebener Unterseite zu verwenden. Ihr Kochfeld erreicht nur dann seine volle Leistung, wenn Sie Kochgeschirr passenden Durchmessers mit ebener Unterseite benutzen. Wir raten von der Benutzung von Kochgeschirr ab, dessen Durchmesser kleiner als der Durchmesser der jeweiligen Kochstelle ist. Dabei geht viel Hitze verloren; Energieverschwendung ist das Resultat.

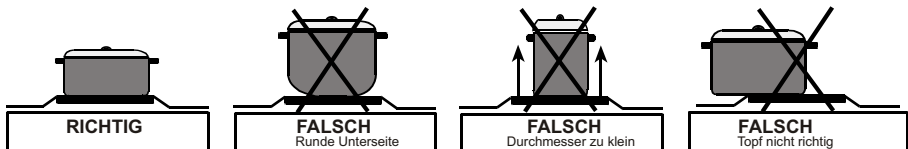


Abbildung 14

Glaskeramik ist besonders widerstandsfähig gegen Hitze und starke Temperaturänderungen. Beim starken Aufheizen leuchtet die jeweilige Kochstelle rot auf. Beim Erhitzen können leise Geräusche auftreten; dies ist völlig normal und liegt am technischen Aufbau des Systems. Eine leichte Geräuscentwicklung wirkt sich nicht auf die Qualität aus. Die Glaskeramik kann beschädigt werden, wenn Sie Kochgeschirr mit scharfen Kanten darüber schieben oder unsanft auf der Glaskeramik abstellen. Gehen Sie entsprechend sorgsam vor.

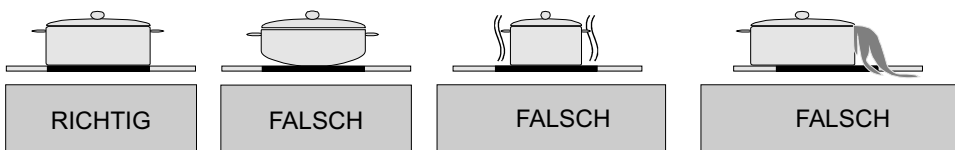
## **WARNHINWEISE**

- Wenn Sie einen der Einstellknöpfe aus der „0“-Position drehen, leuchtet die Kochplatten-Kontrollleuchte auf.
- Verwenden Sie ausschließlich Geschirr mit passendem Durchmesser.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs nicht nass ist, wenn Sie das Geschirr auf die Kochstelle setzen.
- Lassen Sie die Kochstellen nicht ohne aufgesetztes Geschirr arbeiten. Im Betrieb erreicht das Geschirr naturgemäß eine hohe Temperatur. Daher sollten Sie Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten; dies gilt sowohl im Betrieb als auch in der Zeit kurz danach.
- Falls Sie Sprünge oder Risse in der Glaskeramik entdecken sollten, schalten Sie das Gerät sofort ab und lassen das beschädigte Kochfeld vom autorisierten Kundendienst austauschen.
- Nach dem Einsatz muss das Kochfeld mit geeigneten Reinigungsmitteln sorgfältig gereinigt werden, damit es Ihnen lange Zeit Freude bereitet und zuverlässig arbeiten kann. Damit sich kein Rost bilden kann und das Gerät lange Zeit wie neu aussieht, sollten Sie das Kochfeld mit einem Lappen abwischen, auf den Sie ein klein wenig Öl gegeben haben. Benutzen Sie niemals Dampfreiniger.
- Um keine Energie zu verschwenden, sollte der Durchmesser des Geschirrs niemals kleiner oder größer als der Durchmesser der Kochstelle sein.
- Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder niemals nahe an die Kochplatten gelangen können, da sich diese im Betrieb natürlich stark erhitzen.
- Da sich heiße Öle und Fette entzünden können, sollten Sie Zubereitungsarten wie Frittieren nur mit aufgelegtem Deckel ausführen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche. Benutzen Sie kein Geschirr mit Aluminiumboden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Aluminium oder ähnlichen Materialien auf der Glaskeramik ab. Falls doch einmal ein Gegenstand aus Kunststoff oder Aluminium auf der Glaskeramik schmelzen sollte, schaben Sie die Rückstände sofort mit einem Schaber ab.
- Reiben Sie nicht mit Geschirrtüchern oder Schwämmen über die Glaskeramik. Rückstände von Reinigungsmitteln können einen Brand verursachen und zu unschönen Verfärbungen der Oberfläche führen.

## Reinigung und Pflege

Kochgeschirr mit unebenem Boden (oder mit Rückständen am Boden) sollte nicht benutzt werden, da dies die Glaskeramik verkratzen kann. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie nur möglich sein. Bevor Sie Kochgeschirr benutzen, überzeugen Sie sich davon, dass der Boden sauber und trocken ist. Stellen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich zuerst auf die Kochstelle auf, bevor Sie sie einschalten. Setzen Sie wenn möglich immer einen Deckel auf. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner oder größer als die jeweilige Kochzone sein; bitte beachten Sie die nachstehende Abbildung.

Abbildung 15



Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist. Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung. Falls noch Restwärme vorhanden sein sollte, leuchtet die Restwärmanzeige der entsprechenden Kochstelle. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

### GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

Vor dem Reinigen vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld abgeschaltet ist. Entfernen Sie übergelaufene Lebensmittel und andere Verkrustungen. Staub und Lebensmittelreste entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Wenn Sie Reinigungsmittel verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass diese keine scheuernden Bestandteile enthalten. Benutzen Sie keinerlei Scheuerreiniger, da diese die Glaskeramik Ihres Kochfeldes beschädigen können. Sämtliche Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Staub, Fett und übergelaufene flüssige Bestandteile von Lebensmitteln müssen so schnell wie möglich entfernt werden. Wenn solche Verunreinigungen antrocknen, lassen sie sich erheblich schwieriger entfernen. Dies gilt insbesondere für Zucker, Sirup und ähnliche stark zuckerhaltige Lebensmittel, die irreparable Beschädigungen der Oberfläche verursachen können, wenn sie sich einbrennen. Falls solche Produkte auf der Glaskeramik schmelzen, sollten diese sofort (solange die Glaskeramik noch heiß ist) mit einem Schaber entfernt werden, damit es nicht zu irreparablen Beschädigungen der Oberfläche kommt. Einen passenden Schaber erhalten Sie im Geschäft, in dem Sie das Kochfeld erworben haben. Legen Sie keine Gegenstände, die schmelzen können, auf das Kochfeld: Zum Beispiel Kunststoff, Alufolie, Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel. Berühren Sie die Glaskeramik nicht mit Messern oder anderen scharfen oder spitzen Gegenständen; dies kann zu Beschädigungen der glaskeramischen Oberfläche führen. Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme - solche Hilfsmittel können zu permanenten Kratzern führen.

### Bedienknöpfe

Die Bedienknöpfe können zum Reinigen abgenommen werden; geben Sie aber gut acht, dabei nichts zu beschädigen. Benutzen Sie keine Dampfreiniger - die Feuchtigkeit kann in das Gerät eindringen; in diesem Fall erlischt die Garantie.

### **4.3 OFEN VERWENDEN:**

Zuerst wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion (Abbildung 16), anschließend stellen Sie die gewünschte Ofentemperatur ein (Abbildung 17). Andernfalls arbeitet Ihr Ofen nicht.

Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die von Ihnen vorgegebene Temperatur erreicht, werden die Heizelemente vom Thermostat ausgeschaltet, die Ofentemperatur-Leuchte erlischt. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert abfällt, schalten sich die Heizelemente wieder ein, die Ofentemperatur-Leuchte leuchtet auf.

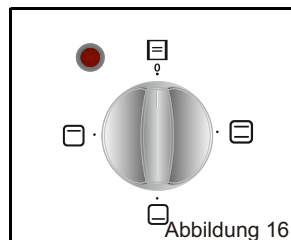


Abbildung 16

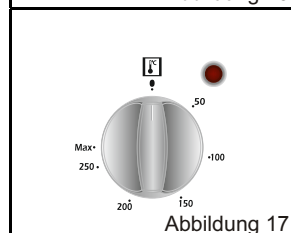


Abbildung 17



### Statisches Garen

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement schalten sich ein.

Die statische Garfunktion gibt Hitze ab; dies gewährleistet gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten. Dies eignet sich ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.



### Unterhitze

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das untere Heizelement schaltet sich ein.

Unterhitze eignet sich ideal beim Backen von Pizzen, da die Hitze vom Boden des Ofens aufsteigt und die Lebensmittel erhitzt. Diese Funktion eignet sich besonders zum Aufwärmen von Lebensmitteln.



### Oberhitze

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das obere Heizelement schaltet sich ein.

Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im oberen Bereich des Ofens erreicht. Oberhitze eignet sich besonders zum Erhitzen der Oberseite von Lebensmitteln und zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.

Tabelle 1

SPEISEN	Ober-/Unterhitze			Ober-/Unterhitze + Umluft			Grill		
	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)
Schichtgebäck	70 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Kuchen	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Kekse	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Frikadellen							200	4	10 - 15
Wasserhaltige Speisen	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Geflügel	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200		50 - 60
Koteletts							200	3 - 4	15 - 25
Rindersteaks							200	4	15 - 25

## TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 ALLGEMEIN

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und der Ofen abgekühlt ist. Ziehen Sie wenn möglich den Netzstecker.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. **Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze.**

**Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf. Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Ofens.**

### 5.2 OFEN REINIGEN

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen-Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Von Zeit zu Zeit sollten Sie den Ofen mit einem flüssigen Reinigungsmittel komplett reinigen. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaille Rahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden. Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

### 5.3 KOCHPLATTEN-KOCHFELD REINIGEN

Die Kochplatten sollten mit einem leicht angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Edelstahlteile sollten lediglich mit Wasser abgewaschen und mit einem weichen Tuch oder Fensterleder getrocknet werden. Vertiefungen und Ecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder etwas handwarmem Essig reinigen.

### 5.4 GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Lassen Sie die Glaskeramik vor dem Reinigen komplett abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass die von Ihnen eingesetzten Reinigungsmittel keinerlei Scheuermittel enthalten, die das Glas verkratzen können. Benutzen Sie am besten Creme- oder Flüssigreiniger. Die Glaskeramik sollte mit kaltem Wasser abgewischt und mit einem weichen Tuch trocken gerieben werden, bis auch der letzte Reinigungsmittelrest entfernt ist. Übergelaufene Lebensmittel und sonstige Rückstände können Sie mit dem Schaber entfernen, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde. Zuckerhaltige Lebensmittel sollten sofort entfernt werden, solange die Glaskeramik noch heiß ist.



Stahlwolle kann zu Beschädigungen der Glaskeramik führen. Staub entfernen Sie am besten mit einem angefeuchteten Tuch von den entsprechenden Oberflächen.

Im Laufe der Zeit können Verfärbungen der glaskeramischen Oberfläche auftreten; diese wirken sich jedoch nicht auf Funktion und Leistung der Glaskeramik aus. Der Grund dieser Verfärbungen liegt nicht in Veränderungen der Glaskeramik: Solche Verfärbungen treten auf, wenn sich Lebensmittelreste in die Oberfläche einbrennen, die Glaskeramik durch Kochgeschirr abgenutzt wird oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet wurden. Bevor Sie chemische Reinigungsmittel einsetzen, sollten Sie zunächst grundsätzlich den mitgelieferten Schaber verwenden. Mit diesem Schaber können Sie auch die kleinsten Verschmutzungen von der Glaskeramik entfernen. Auch schwierig zu entfernende Verunreinigungen wie geschmolzene Kunststoffe, Öl und Fette sowie zuckerhaltige Substanzen können ebenfalls leicht mit dem Schaber entfernt werden. Da der Schaber mit einer scharfen Rasierklinge arbeitet, ist er nicht ganz ungefährlich und sollte stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Achten Sie beim Einsatz des Schabers darauf, nicht das Silikon an den Kanten des Glases zu beschädigen.

## **5.5 WARTUNG**

### **Ofenbeleuchtung austauschen**

Wir empfehlen, diesen Arbeitsschritt dem autorisierten Kundendienst zu überlassen. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass er komplett abgekühlt ist. Entfernen Sie zunächst das Schutzglas, nehmen Sie dann das Leuchtmittel aus der Fassung. Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein; dieses Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst. Setzen Sie dann das Schutzglas wieder auf. Anschließend können Sie Ihren Ofen wieder ganz normal benutzen.

Marke		<b>VESTEL</b>
Modell		<b>EHA Basic XA3</b>
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	34,0
Energieeffizienzindex – konventionell		103,8
Energieeffizienzindex – Umluft		-
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,85
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	-
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	64
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

#### **Energiespartipps**

##### **Ofen**

- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

<b>Marke</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Modell</b>		<b>KP 60.1</b>
<b>Kochfeldart</b>		Elektro
<b>Anzahl Kochzonen</b>		4
<b>Heiztechnologie – 1</b>		Masse Kochfeld
<b>Größe – 1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbrauch – 1</b>	Wh/kg	193,0
<b>Heiztechnologie – 2</b>		Masse Kochfeld
<b>Größe – 2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbrauch – 2</b>	Wh/kg	193,0
<b>Heiztechnologie – 3</b>		Masse Kochfeld
<b>Größe – 3</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbrauch – 3</b>	Wh/kg	193,0
<b>Heiztechnologie – 4</b>		Masse Kochfeld
<b>Größe – 4</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbrauch – 4</b>	Wh/kg	194,0
<b>Energieverbrauch des Kochfeldes</b>	Wh/kg	193,3
<b>Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein</b>		

#### Energiespartipps

##### Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

<b>Marke</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Modell</b>		<b>GK 60.1</b>
<b>Kochfeldart</b>		Elektro
<b>Anzahl Kochzonen</b>		4
<b>Heiztechnologie – 1</b>		Strahlungsbeheizung
<b>Größe – 1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbrauch – 1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heiztechnologie – 2</b>		Strahlungsbeheizung
<b>Größe – 2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbrauch – 2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heiztechnologie – 3</b>		Strahlungsbeheizung
<b>Größe – 3</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbrauch – 3</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heiztechnologie – 4</b>		Strahlungsbeheizung
<b>Größe – 4</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbrauch – 4</b>	Wh/kg	192,0
<b>Energieverbrauch des Kochfeldes</b>	Wh/kg	192,0
<b>Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein</b>		

#### Energiespartipps

##### Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

## Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



## Entsorgung des Gerätes

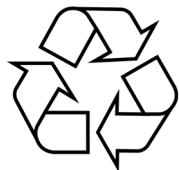


Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom I Hausmüll z.B bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

## Recycling



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt :

Außenverpackung aus Pappe

Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)

Foilen und Beutel aus Polyäthylen (PE)

Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine Reparatur-Annahmestelle gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

# **VESTEL**

**EHA BASIC XA3**

**KP 60.1**

**GK 60.1**

**BUILT-IN OVEN AND HOB  
USER'S MANUAL**

Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as a goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your apparatus that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your apparatus, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for installation of your product.

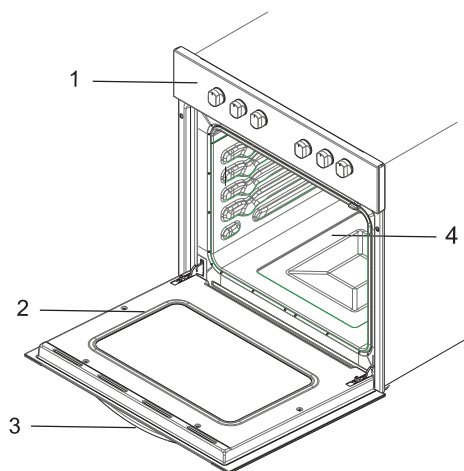
---

## **CONTENTS**

- 1- Introduction of product
- 2- Warnings
- 3- Preparation for installation and use
- 4- Using the oven and hob
- 5- Cleaning and maintenance
- 6- Service and Transportation

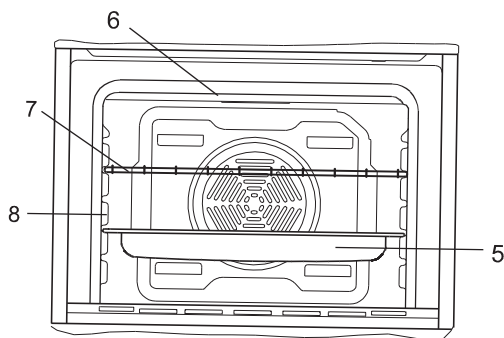


## PART 1: INTRODUCTION OF PRODUCT

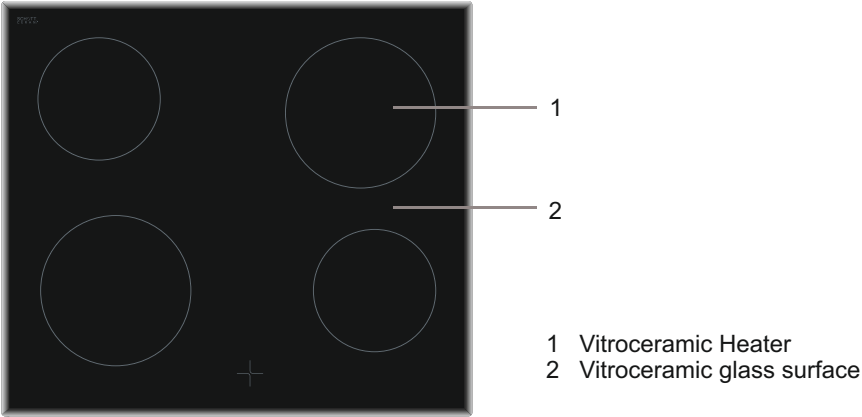


### MAIN PARTS

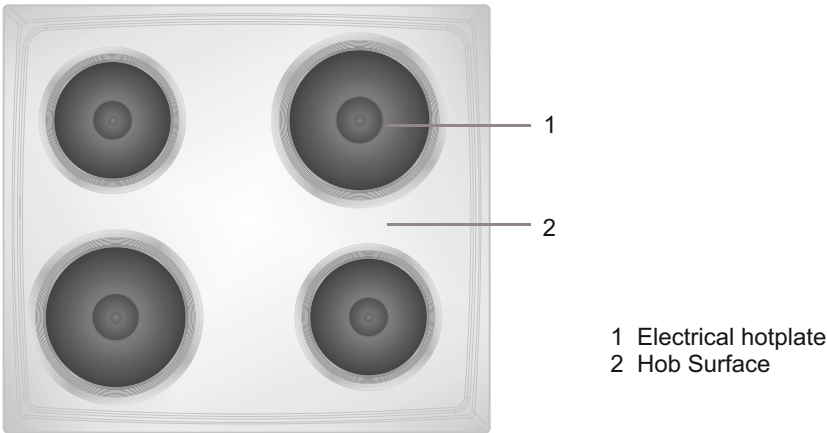
- 1- Control Panel
- 2- Oven Door Handle
- 3- Oven Door
- 4- Lower Heating Element
- 5- Tray
- 6- Upper Heating Element
- 7- Grid
- 8- Racks



### Vitroceramic hob



### Hotplate hob



## PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

---

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

During use, handles held for short periods in normal use can get hot.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

**CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

**Installation Warnings:**

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 85°C.

**During usage ;**

- When you first use your oven, you may notice a slight smell and smoke. This is absolutely normal and will be disappeared over time. We suggest that before using your oven for the first time you leave it empty and set at maximum temperature for 45 minutes. During first use please make sure that the room is well ventilated.
- When you first use your hotplate hob, you may notice smell and smoke for minimum 30 minutes. This is absolutely normal and will be disappeared over time. During first use please make sure that the room is well ventilated.
- When you first use your vitroceramic hob you may notice slight vapor along the edges. This is absolutely normal and will be disappeared over time.

During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

If you will not use the appliance for a long time, keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance:

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance.

You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.**

## PART 3 : PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read this manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will install the appliance.

### 3.1 CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

***There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!***

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oilcloth etc., which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to temperatures above 85 C°.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1.  
Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 56,5 cm from the worktop. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

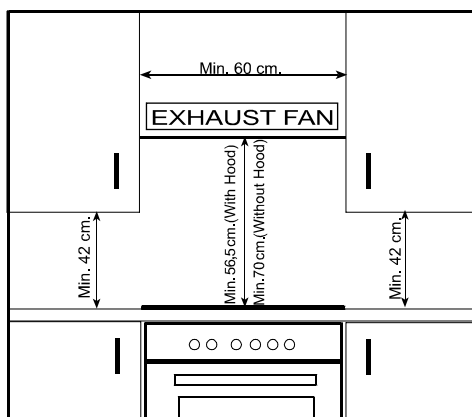


Figure 1

### 3.2 OVEN and HOB INSTALLATION

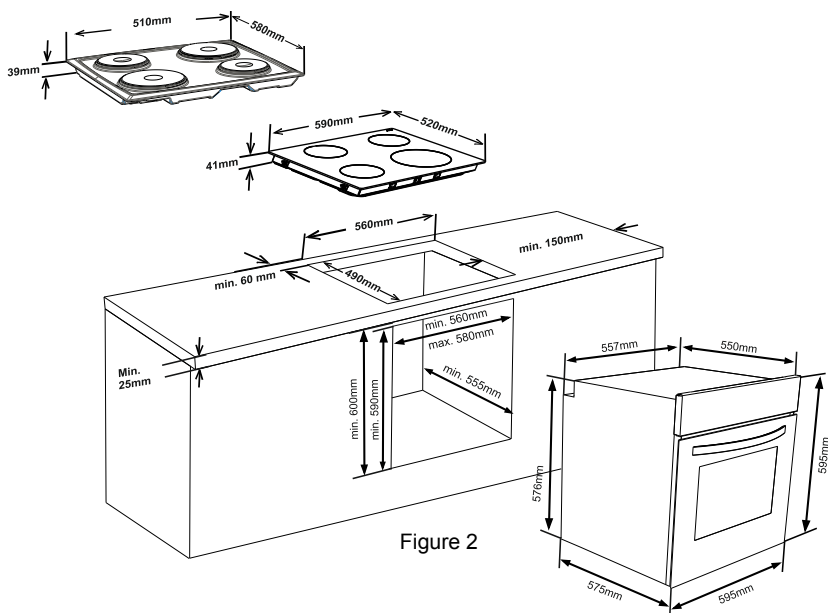


Figure 2

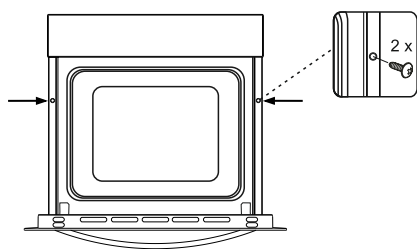


Figure 3

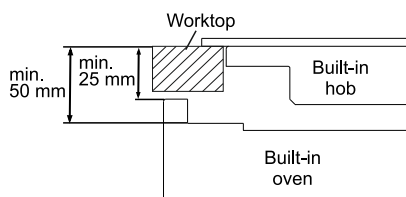


Figure 4

Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.



## Installation steps

---

- 1-Place the hob into the opening on worktop. The size of opening is given in Figure 2. For details, see the headings either fixing the solid hotplate hob or fixing the vitroceramic hob.
- 2-Connect the hob to the oven using the plug given on the hob. The socket for plug is placed on the rear panel of oven.
- 3-Connect the oven to the electrical supply.
- 4-Place the oven into its built-in niche. Either placement in Figure 2 is applicable depending on the size of cabinet opening. For details, see the heading fixing oven.

### **Fixing the oven:**

Insert the oven into cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat.

### **Warning** regarding the installation of built-in oven without cooling fan

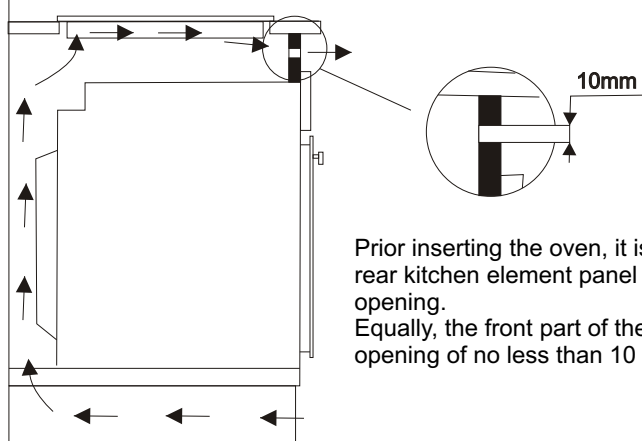


Figure 5

Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 10 mm.

### **Fixing the vitroceramic hob:**

Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

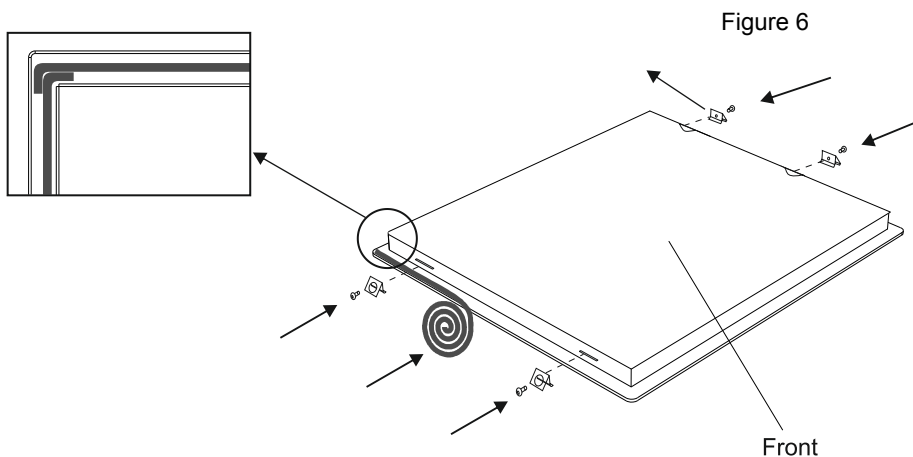
Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.

Place the hob into the opening on the worktop.

## Installation instructions for Schott Ceran cooking ranges GK 60.1

This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.

· Create an opening with the dimensions shown in figure 2. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustibile material like curtain, paper at nearby hob.



## Installation for hotplate hob KP 60.1

Apply the one-sided self adhesive sealing tape along one edge of the cooktop starting from a corner of the appliance. Ensure no gap is left between the sealing tape and the cooktop edge.

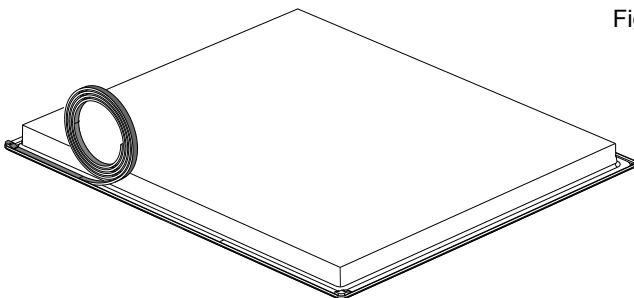


Figure 7

Tear the sealing tape pulling with your hand at the end of the edge.

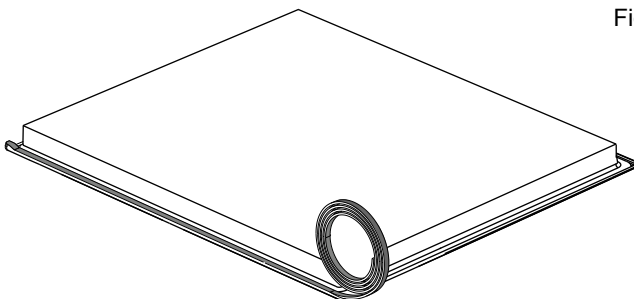


Figure 8

Continue applying the sealing tape to the other edges in a similar manner. Ensure the junctions overlap at the corners.

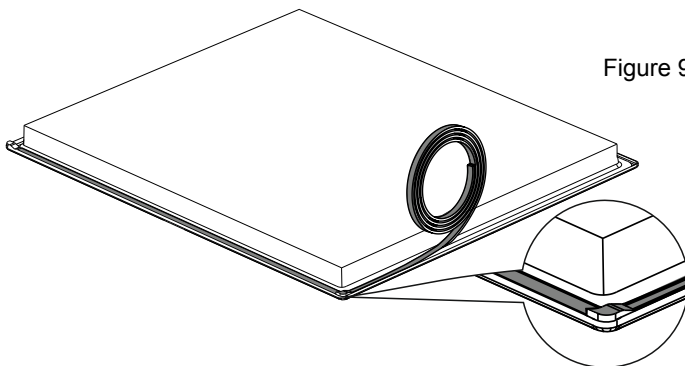


Figure 9

### 3.3 WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN OVEN :

***The instructions given below must be followed without fail during wiring:***

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark (Ⓢ). Power cord connection must be as shown in Figure 2. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorised Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The feeder cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the power cord, make sure to call the Authorised Service. The cable must be replaced by the Authorised Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorised Service. H05VV-F type power cord must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage ***will not be covered under the warranty.***
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ and 380-415V 3N ~ electricity. If the mains electricity is different than the value given above, call the Authorised Service immediately.

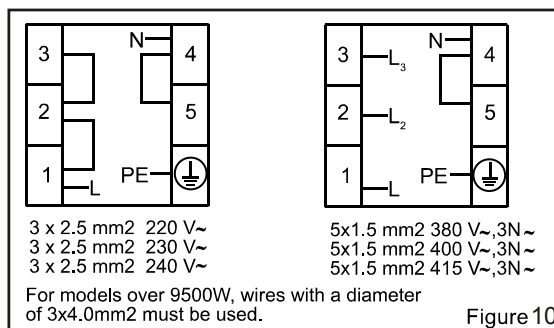
***The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!***

### 3.4 WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN :

Wiring of the appliance must be performed by the Authorised Service. The appliance is designed to connect to 220-240V~ and 380-415V 3N ~ electricity. If the mains electricity is different than the value given above, call the Authorised Service immediately.

Connection of the appliance must be as shown in Figure 2. The appliance is designed for fixed connection to the mains. There is to install an all pole disconnector inside the supply circuit with a contact opening of at least 3mm (rated 40A, delay functioning type)

**WARNING:** The cabling and wiring system must be. Able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the rating plate oven. In case of any doubt please refer to professionals.



### 3.5 GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS :

- Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorised Service technicians trained by the manufacturer firm. Installation and repair works performed without observing the rules may be dangerous.
- The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam coming out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for a certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- Do not move away from the hob while cooking with fat or oil. Flaring may occur in case of overheating. Never pour water into flaring oil. In order to choke the resulting flame, close the lid of the pot or the pan and immediately switch off the hob.
- In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, if available, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.
- While the oven door or drawer is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.
- Unplug your appliance when it is not in use.
- Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

# PART 4 : USING THE OVEN

## Control Panel

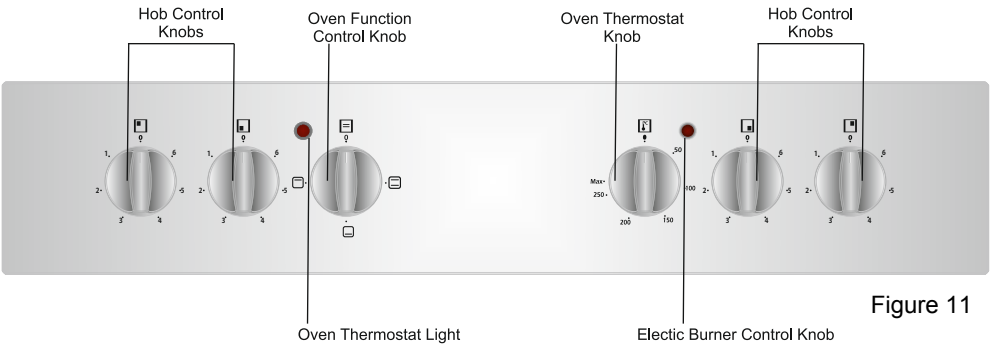
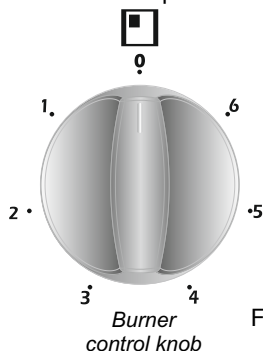


Figure 11

## 4.2 USING THE COOKTOP BURNERS:

The hob part of the product is controlled via the 7-stage knob on the control panel (Figure 3). Stage "0" means off position. The remaining 6 stages indicate the following types of use:



- 1.....Heat Maintenance Position
- 2 - 3....Heating in Low Temperature Position
- 4-5-6...Cooking, Frying and Boiling Position

Figure 12

The upper part of the solid hotplate is covered with a heat-resistant protective material. At first run, in order to harden the protective layer by burning it, bring the electric burner button to position "3" and run the burner for 5 minutes. While using the electric burners, attention should be paid that the pots used have smooth even bottoms. You can obtain maximum performance from your hob if you use pots with suitable diameters and even bottoms. Using pots with small diameters on burners with large diameters is not recommended. Because that will cause heat loss and lead to a waste of energy.

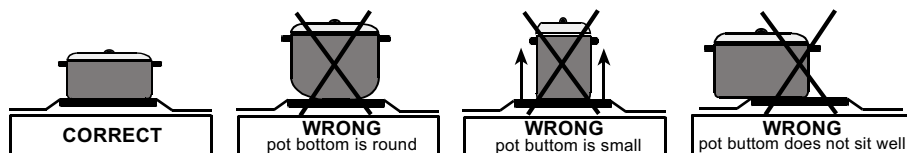














Figure 13

Resistance of the vitroceramic glass to heat and extreme changes of temperature is very high. A redness will be noticed on the heated surface with time. When any heating unit is run, you may hear a weak sound; this is normal and it has to do with the technical structure of the system.

It does not pose any problems in terms of quality. In case sharp-edged pots should rub against or roughly placed on the vitroceramic glass, the surface may become damaged. It is recommended that you pay attention to this.



## **WARNINGS**

-  When a cooktop burner knob is brought to another position other than the "0" position, the operation light will be on.
-  Use only pots which fit the burner diameter.
-  Before placing the pot on the burner, be sure that its bottom is not wet.
-  Never operate a cooktop burner while empty. Pot temperature may be high when the appliance is in use. Therefore, it is recommended that you keep children and pets away from the hob both during and after operation.
-  In case you notice any crack on the ceramic glass, it must be immediately switched off and replaced by the Authorised Service.
-  After use (in order to ensure its continuously effective operation and long service life), hotplates need to be thoroughly cleaned using appropriate cleaning materials. In order to prevent any formation of rust and preserve their initial appearance, it is recommended to clean the hotplates rubbing them with a piece of cloth that is slightly damped by oil. Never use steam cleaners.
-  In order to prevent waste of energy, the pots to be used should not be smaller or larger than the burner surfaces.
-  Take the necessary measures so that small children will not come close to the burner surface in any way, as it will be hot in operating position.
-  Due to the flammable nature of hot oil, operations such as frying should be performed with the container lids closed.
-  Do not cut anything, bread etc., on the glass. Do not use pots with aluminium bottoms. Avoid placing too heavy materials on your hob.
-  Do not place materials such as plastic, aluminium on the ceramic glass surface. If for any reason there should be a plastic or aluminium material melted on it, clean it up with a spatula immediately.
-  Do not wipe the ceramic surface with materials such as dish cloth or sponge. Residues of detergents may lead to fire as well as cause the glass colour to fade.

## USING THE COOKTOP BURNERS:

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, *not to waste energy*.

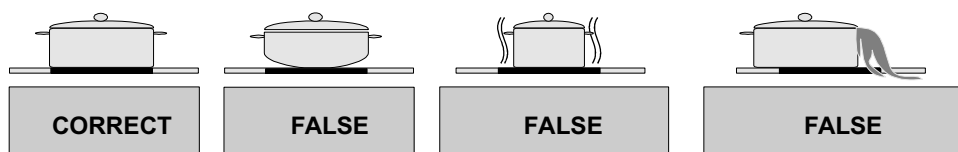


Figure 14

Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.

### 4.3 USING THE OVEN:

First, you need to adjust the oven function (see figure 15) and then set the oven temperature to desired value (see figure 16). Otherwise, the oven will not operate.

When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.

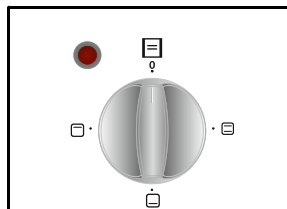


Figure 15

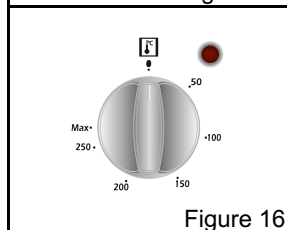


Figure 16

## 4.4 FUNCTIONS:



### Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



### Lower Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element will start operating.

The lower heating function is ideal for baking pizza, as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating the food instead of cooking.



### Upper Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper heating element will start operating.

In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating the food.

Table 2

DISHES	LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(dk)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(dk)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(dk)
Layered pastry	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Cake	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Cookie	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Grilled meatballs							200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200		50 - 60
Chop							200	3 - 4	15 - 25
Beefstake							200	4	15 - 25

Figure 17

## PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 GENERAL

Before starting to clean your oven, be sure that all control knobs are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. ***Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles.***

***As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilt liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.***

### 5.2 CLEANING THE OVEN

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning may be necessary from time to time, using a liquid cleaning material. Do not clean using dry and powder type cleaners. For products with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

### 5.3 CLEANING THE SOLID HOTPLATE HOB

Hobs should be cleaned wiping with a dampened cloth. Cleaning of the stainless steel parts should be done only with water and such parts should be wiped dry with a soft cloth or chamois. Gaps and corners should be cleaned using liquid detergents or lukewarm vinegar.

### 5.4 CLEANING THE VITROCERAMIC HOB

Unplug the appliance before starting the cleaning.

Wait for the vitroceramic glass to completely cool off before starting the cleaning.

Make sure that the cleaning materials you will use do not contain particles that might scratch the glass. Use cream detergents or liquid detergents.

The vitroceramic surface should be wiped with cold water and wiped dry with a soft piece of cloth until no cleaning material is left on the surface.

You can use the cleaning spatula, if supplied together with your product, for the cleaning of spilt foods and residues.

Dessert type of foods should be cleaned immediately after they spill without waiting for the vitroceramic glass to cool off.

Scrubbing with steel cleaning wires may harm the vitroceramic glass surface. Formations of dust on the surface should be cleaned up using a dampened cloth.

Changes in colour which might occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure or permanence of the vitroceramic. The reason for the changes in colour is not the change in the material; it may be because the burnt residues on the surface are not cleaned up or the pots used have worn the glass surface or because unsuitable cleaning materials were used.

The cleaning spatula should always be used prior to chemical cleaning substances. With this spatula, you can clean up the tiniest of dirt on the vitroceramic surface. Dirt that is difficult to remove – such as melted plastic, heavy oils, sweet substances, can be removed easily with the spatula. As the spatula includes a razor, it is dangerous and must be kept out of reach of children.

During cleaning with the spatula, pay attention not to scrape off the silicon adhesives found on the sides of the glass.

## **5.5 MAINTENANCE**

### **Replacing the Oven Light Bulb**

It is recommended that you leave this operation to the Authorised Service.

Unplug the oven first and make sure that it is cold. After removing the lid in front of the light, take the bulb out. Insert the new bulb resistant to 300°C, which you will find at Authorised Services, into the place of the bulb you have removed. Then fit the light protecting lid back into its place. After that, your oven will be ready for use.

## **PART 6 : SERVICE AND TRANSPORTATION**

### **6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING TO SERVICE**

***If the oven does not operate ;***

The oven may be plugged off, there has been a black out.

***If the oven does not heat ;***

The temperature may be not adjusted with oven's temperature control switch.

***If the oven light does not operate does not light;***

The electricity should be controlled.

It should be controlled whether the bulb is defective.

***Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;***

Control the shelf locations, cooking period and temperature values according to the manual. In case of the product doesn't work properly and malfunctioning causes cannot be found, switch off the product. Please do not tamper with it and call the Technical Service.

It is important to communicate to Authorized Technical Service the product model and it's serial number (16 digit starting by number 3) that can be found on the rating label.

### **6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT**

***If you need any transport ;***

Keep the original packaging of product and carry it with its original packaging when needed. Follow the transport signs on the packaging.

***If the original packaging is not available;***

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven and hob against possible blows.



Brand		<b>VESTEL</b>
Model		<b>EHA Basic XA3</b>
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	34,0
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		-
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,85
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	-
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	64
This oven complies with EN 60350-1		

#### Energy Saving Tips

##### Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

<b>Brand</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Model</b>		<b>KP 60.1</b>
<b>Type of Hob</b>		Electric
<b>Number of Cooking Zones</b>		4
<b>Heating Technology-1</b>		Hotplate
<b>Size-1</b>	cm	Ø14,5
<b>Energy Consumption-1</b>	Wh/kg	193,0
<b>Heating Technology-2</b>		Hotplate
<b>Size-2</b>	cm	Ø14,5
<b>Energy Consumption-2</b>	Wh/kg	193,0
<b>Heating Technology-3</b>		Hotplate
<b>Size-3</b>	cm	Ø18,0
<b>Energy Consumption-3</b>	Wh/kg	193,0
<b>Heating Technology-4</b>		Hotplate
<b>Size-4</b>	cm	Ø18,0
<b>Energy Consumption-4</b>	Wh/kg	194,0
<b>Energy Consumption of Hob</b>	Wh/kg	193,3
<b>This hob complies with EN 60350-2</b>		

#### Energy Saving Tips

##### Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.

<b>Brand</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Model</b>		<b>GK 60.1</b>
<b>Type of Hob</b>		Electric
<b>Number of Cooking Zones</b>		4
<b>Heating Technology-1</b>		Radiant
<b>Size-1</b>	cm	Ø14,5
<b>Energy Consumption-1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heating Technology-2</b>		Radiant
<b>Size-2</b>	cm	Ø14,5
<b>Energy Consumption-2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heating Technology-3</b>		Radiant
<b>Size-3</b>	cm	Ø18,0
<b>Energy Consumption-3</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heating Technology-4</b>		Radiant
<b>Size-4</b>	cm	Ø18,0
<b>Energy Consumption-4</b>	Wh/kg	192,0
<b>Energy Consumption of Hob</b>	Wh/kg	192,0
<b>This hob complies with EN 60350-2</b>		

#### Energy Saving Tips

##### Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.

## Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



## Disposal of the device



Old devices cannot be placed in the household waste!

If the device can no longer be used, every consumer is legally obliged to hand in devices separately from household waste e.g. at a collection site of their local authority / borough. This ensures that the devices are properly recycled and negative effects on the environment are avoided.

Therefore, electrical devices are marked with the symbol depicted.

## Recycling



Our packaging is made of environmentally-friendly, recyclable materials:

External packaging made of cardboard

Moulded parts made of CFC-free polystyrene (PS)

Films and bags made of polyethylene (PE)

Wrapping straps made of polypropylene (PP).

If you have sufficient space to permit it, we recommend you retain the packaging, at least during the warranty period. If the device must be returned for repair or brought into a repair drop-off centre, the device is only adequately protected in the original packaging.

If you want to no longer retain the packaging, please dispose of this in an environmentally friendly manner.

# **VESTEL**

**EHA BASIC XA3**

**KP 60.1**

**GK 60.1**

**INSTRUCTIONS RELATIVES À  
L'UTILISATION ET À  
L'INSTALLATION DE  
L'ÉQUIPEMENT INTÉGRÉ**

---

**Chère cliente, cher client,**

L'objectif que nous poursuivons à travers ce manuel d'utilisation est de vous offrir des produits dont la qualité va bien au-delà de vos attentes, et qui, fabriqués dans des installations modernes, ont été soumis à des essais minutieux pour en garantir la qualité.

Votre manuel a été conçu pour vous aider à utiliser, avec confiance et un maximum d'efficacité, votre appareil fabriqué en utilisant la technologie la plus récente.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel, qui comprend des informations essentielles pour une installation, un entretien, et une utilisation appropriés et sans danger. Veuillez contacter le Service agréé le plus proche pour le montage de votre produit.

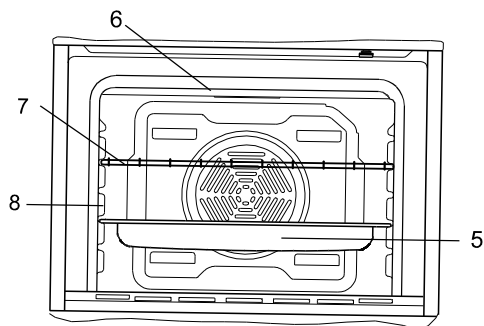
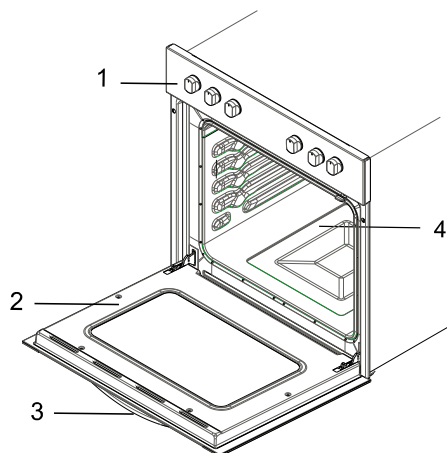


---

## **Table des matières**

- 1-** Présentation et taille du produit
- 2-** Avertissements
- 3-** Préparation à l'installation et à l'utilisation
- 4-** Utilisation du four
- 5-** Nettoyage et entretien de l'appareil
- 6-** Service et transport

## PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT

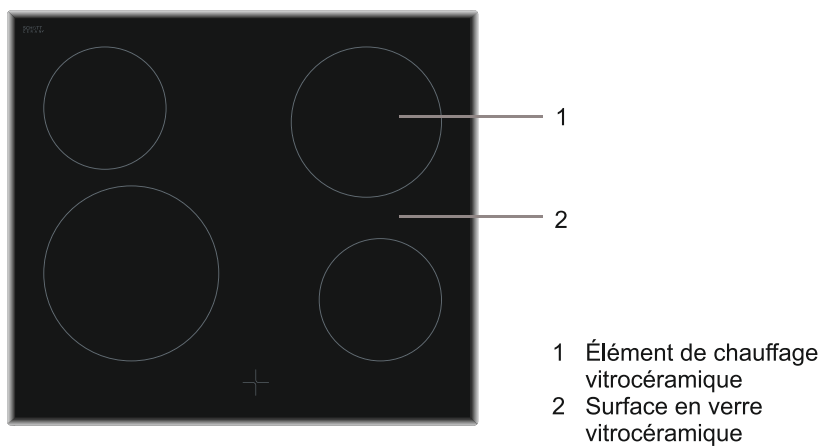


### LISTE DES COMPOSANTS :

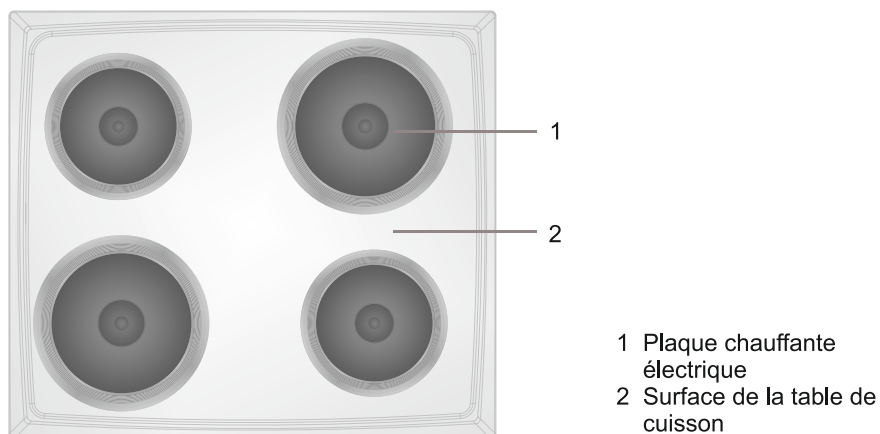
- 1- Bandeau de commande
- 2- Porte du four
- 3- Manche
- 4- Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)
- 5- Plateau
- 6- Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)
- 7- Grillage métallique
- 8- Grilles



## Table de cuisson vitrocéramique



## Plaque chauffante (Table de cuisson)



## **PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL ET GARDEZ-LES DANS UN ENDROIT ACCESSIBLE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CE MANUEL EST ÉLABORÉ POUR PLUSIEURS MODÈLES À LA FOIS.

VOTRE APPAREIL PEUT NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES CARACTÉRISTIQUES QUI Y SONT PRÉSENTÉES. PRÊTEZ ATTENTION AUX EXPRESSIONS ACCOMPAGNÉES DE FIGURES LORSQUE VOUS LISEZ LE MANUEL D'UTILISATION.

Consignes générales de sécurité :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de leur sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT** : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

**AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, il faut éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Pour les tables de cuisson à couvercle intégré, retirez tout déversement du couvercle avant l'ouverture du couvercle. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Pendant l'utilisation, les poignées tenues pendant de courtes périodes en utilisation normale peuvent devenir chaudes.

Évitez d'utiliser des produits nettoyants fortement corrosifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four et toute autre surface car ils peuvent rayer la surface ou l'endommager et briser la vitre.

N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.

**ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant la phase de cuisson ou de grillade. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

**AVERTISSEMENT** : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

Pour les tables de cuisson à couvercle intégré, retirez tout déversement du couvercle avant l'ouverture du couvercle. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens agréés. Des travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non agréés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon.

Avant l'installation, assurez-vous de la compatibilité entre les conditions de distribution locales (la nature et la pression du gaz ou la tension de l'électricité et sa fréquence) et les spécifications de l'appareil. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

**ATTENTION :** Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.

Évitez de soulever ou déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de la porte.

Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Pour éviter de rayer la vitre ou de la briser, vous devez faire preuve de prudence lors du nettoyage.

Évitez de heurter la vitre avec des accessoires.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé au cours de l'installation de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout danger.

Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

**Avertissements d'installation :**

Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.

L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un montage et d'une installation incorrects, effectués par des personnes non autorisées.

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de défaillance, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un agent agréé du service d'entretien. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants ; ils doivent donc être collectés et mis au rebut immédiatement.

Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc.

Les matériaux situés à proximité de l'appareil (armoire) doivent pouvoir résister à une température de 85 °C au minimum.

## Pendant l'utilisation

Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère odeur et de la fumée s'échapper. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à vide et à une température maximale, pendant 45 minutes. Lors de la première utilisation, veuillez vous assurer que la pièce est bien aérée.

Lorsque vous utilisez votre table de cuisson chauffante pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une odeur et de la fumée s'échapper pendant 30 minutes. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps. Lors de la première utilisation, veuillez vous assurer que la pièce est bien aérée.

Lorsque vous utilisez votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère vapeur le long des bords. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps.

Pendant l'utilisation, les surfaces externes et internes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la fumée chaude qui s'échappe du four. Vous risquez de vous brûler.

Ne placez aucune substance combustible ou inflammable sur l'appareil ou à proximité de celui-ci, lorsqu'il est en marche.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.

Ne vous éloignez pas de la cuisinière lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Elles peuvent s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'aspergez jamais de l'eau sur les flammes causées par l'huile.

Recouvrez plutôt la casserole ou la poêle à frire avec son couvercle pour étouffer la flamme générée et éteignez la cuisinière.

Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.

Débranchez votre appareil s'il ne sera pas utilisé pendant une longue période.

Mettez l'interrupteur de commande principal à la position arrêt. Vous devez également fermer la soupape à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Veillez toujours à ce que les boutons de commande de l'appareil soient à la position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Évitez les déversements de liquides chauds.

Lorsque la porte ou le tiroir du four sont ouverts, ne mettez aucun objet dessus. Vous risqueriez de déséquilibrer l'appareil ou de rompre la porte.

Ne placez pas d'objets lourds ou de produits inflammables dans le tiroir (nylon, sac en plastique, papier, vêtement, etc.) Il en est de même pour les articles de cuisine et leurs accessoires en plastique (poignées).

Évitez d'accrocher les serviettes, les torchons ou autres vêtements sur l'appareil ou ses poignées.

Pendant le nettoyage et l'entretien :

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, veuillez toujours éteindre l'appareil.

Néanmoins, vous pouvez au préalable débrancher l'appareil ou mettre en arrêt les interrupteurs principaux.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL,  
NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DE  
RECHANGE ORIGINALES ET D'APPELER UNIQUEMENT DES AGENTS DE  
SERVICE AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

## PARTIE 3 : PRÉPARATION À L'INSTALLATION ET À L'UTILISATION

Fabriqué avec les pièces et les matériaux de meilleure qualité, ce four moderne, fonctionnel et pratique répondra à vos attentes à tous égards. Assurez-vous d'avoir lu ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter d'éventuels problèmes à l'avenir. Les informations présentées ci-dessous contiennent des règles nécessaires pour un bon positionnement et de bonnes opérations d'entretien. Elles doivent être lues sans faute, surtout par le technicien qui se chargera de l'installation de l'appareil.

### **CONTACTEZ LE SERVICE AGRÉÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !**

#### **3.1. CHOIX DE L'EMPLACEMENT DU FOUR**

**Il y a plusieurs points sur lesquels il convient de prêter attention lorsque vous choisissez un endroit pour votre four. N'oubliez pas de tenir compte de nos recommandations ci-dessous afin d'éviter d'éventuels problèmes et des situations dangereuses qui pourraient se produire plus tard !**

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Les meubles qui entourent le four doivent être fabriqués avec des matériaux pouvant résister à une température supérieure à 85 ° C.
- Les changements requis à l'intérieur des armoires murales et des ventilateurs aspirants au-dessus du produit combiné encastrable, ainsi que les hauteurs maximales de la platine du four, sont indiqués dans le schéma 1. En conséquence, le ventilateur d'aération doit avoir une taille minimale de 56,5cm à partir du tableau de la table de cuisson. En cas d'absence du ventilateur d'aération, la taille ne doit pas être inférieure à 70 cm.

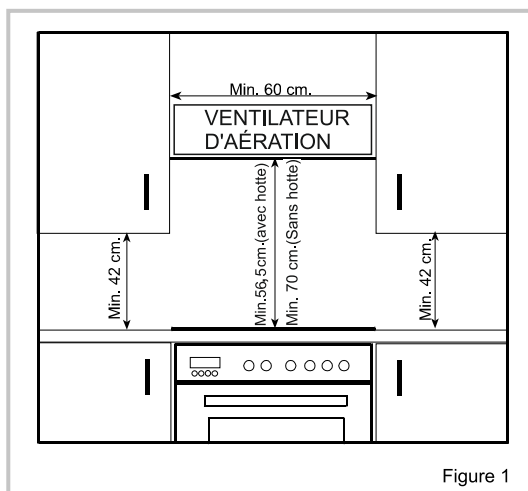


Figure 1

## 3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

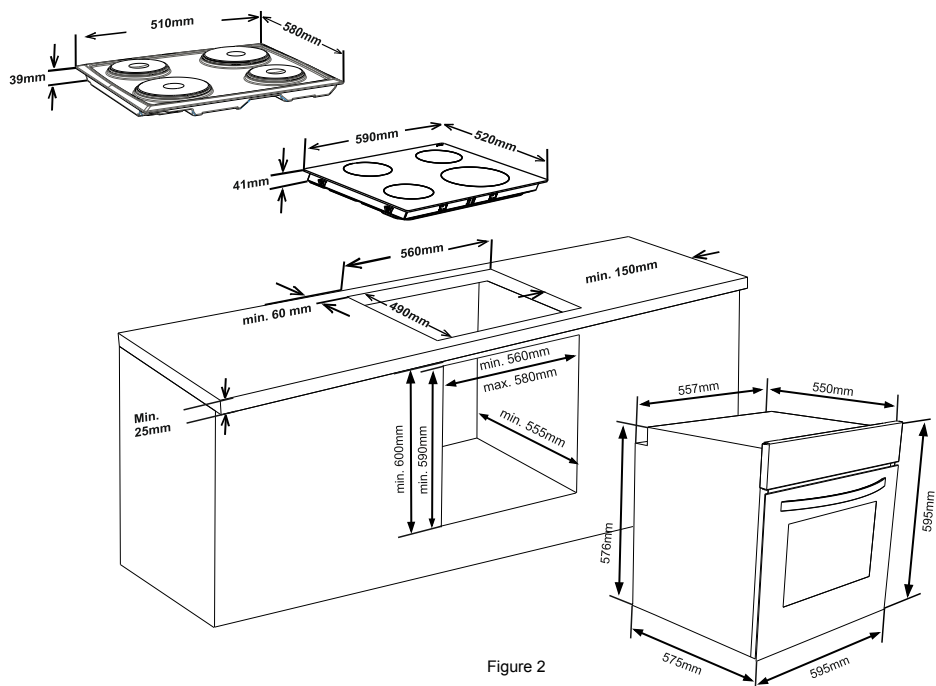


Figure 2

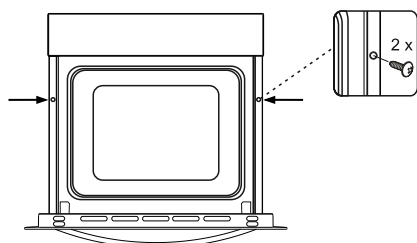


Figure 3

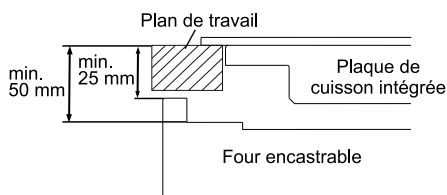


Figure 4

Insérez le four dans l'armoire en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois de l'armoire, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du bandeau de commande doit être d'au moins 25 mm.



## Les instructions d'installation pour la cuisson Schott Ceran gammes GK 60.1

Installation et fonctionnement - conformément à ces instructions selon la Loi sur la sécurité des appareils ainsi que les prescriptions et réglementations applicables dans le pays d'installation de la table de cuisson.

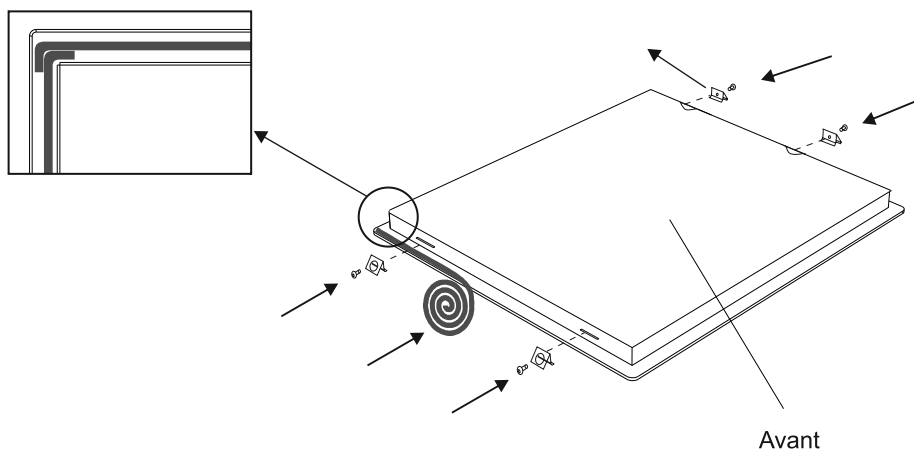


Figure 5

### Installation de la table de cuisson KP 60.1

Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant simple face sur l'extrémité de la table de cuisson en commençant par le coin de l'appareil. Veillez à ne laisser aucun espace entre le ruban d'étanchéité et l'extrémité de la table de cuisson.

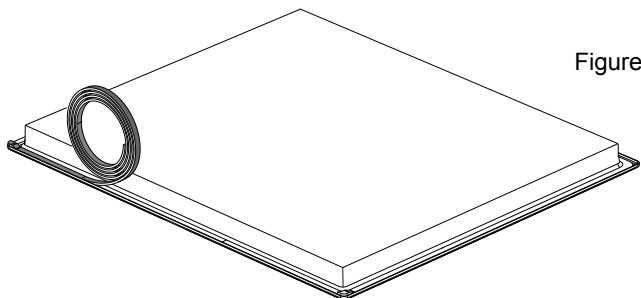


Figure 6

Coupez le ruban d'étanchéité manuellement.

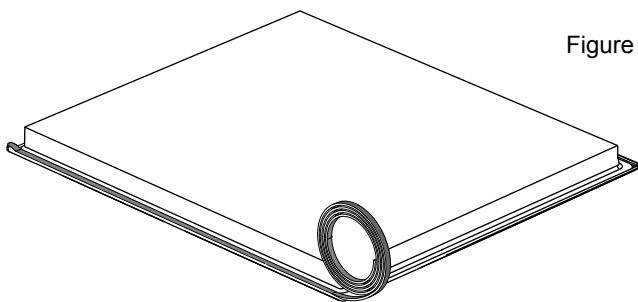


Figure 7

Continuez à appliquer le ruban d'étanchéité sur les autres extrémités en procédant de la même manière. Veillez également à ce que les intersections se chevauchent aux extrémités.

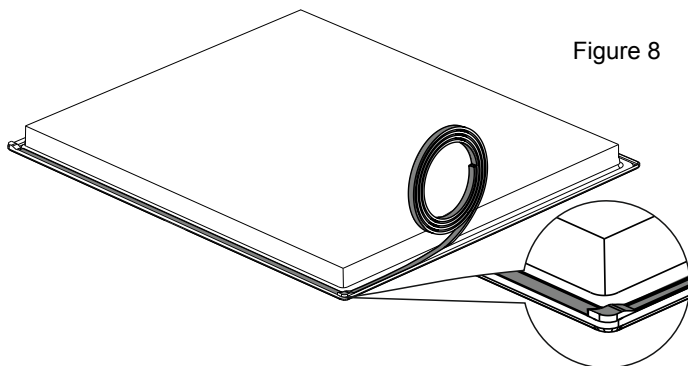


Figure 8

Disposez soigneusement l'appareil à l'intérieur de l'ouverture et veillez à ce qu'il soit positionné au centre. Fixez la table de cuisson en vous servant des supports de fixation et des vis. Réglez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail tel qu'indiqué sur le schéma et serrez les vis en commençant par le côté inférieur avant.

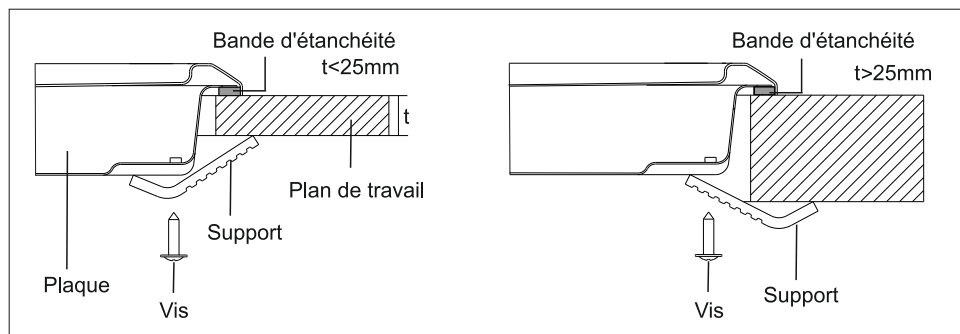


Figure 9

### 3.4. INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

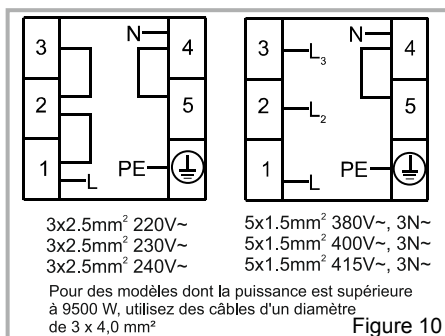
**Les instructions données ci-dessous doivent être scrupuleusement respectées pendant l'installation électrique :**

- Le câble de mise à la terre doit être raccordé au moyen de la vis ayant la marque de mise à la terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit s'effectuer tel que le présente le schéma 6. Si vous ne disposez pas de sortie de mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur dans l'environnement de l'installation, appelez immédiatement le service agréé.
- La sortie mise à la terre doit être dans le voisinage immédiat de l'appareil. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'oubliez pas d'appeler le service agréé. Le câble doit être remplacé par le service agréé.
- L'installation électrique de l'appareil doit être effectuée par le service agréé. Utilisez exclusivement le câble d'alimentation de type H05VV-F.
- Un câblage défectueux peut endommager l'appareil. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil a été conçu pour être raccordé à une tension électrique comprise entre 220 et 240 V ; si cette valeur est différente de celle indiquée ci-dessus, appelez immédiatement le service agréé.

**Le fabricant décline sa responsabilité en cas de dommage ou de perte résultant du non-respect des normes de sécurité !**

### 3.5. INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ DU FOUR COMBINÉ ENCASTRABLE

L'installation électrique de l'appareil doit être effectuée par le service agréé. L'appareil a été conçu pour être raccordé à des tensions électriques comprises entre 220 et 240 V, et 380-415 V 3N. Si le réseau d'alimentation électrique présente des spécifications différentes de celles indiquées ci-haut, appelez immédiatement le service agréé. Le raccordement de l'appareil doit s'effectuer tel que présenté au schéma 6. L'appareil a été conçu pour un branchement fixe au secteur. Il convient d'installer un dispositif de coupure omnipolaire à l'intérieur du circuit d'alimentation avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm (32 A, fonctionnement retardé).



## PART 4 : USING THE OVEN

### Bandeaux de commande

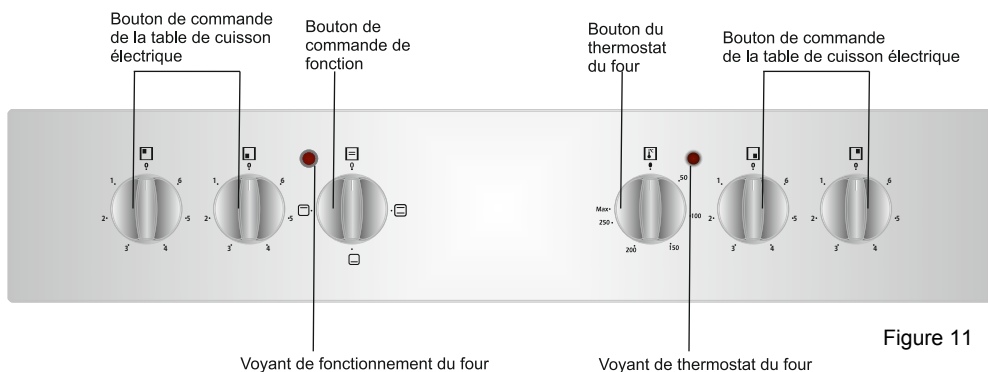
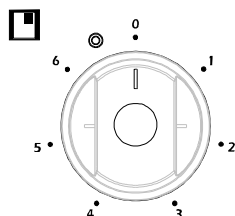


Figure 11

## PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

### Boutons de réglage de la chaleur pour les cuisinières vitrocéramiques

Pour faire fonctionner l'appareil, utilisez les boutons de contrôle et la chaleur conservée est confirmée par un indicateur de chaleur résiduelle sur la surface vitrocéramique



La plaque de cuisson commandée par des boutons est conçue pour fonctionner à 6 niveaux de chaleur :

- 1 Conserver la position chaude
- 2-3 Position de chaleur au niveau bas
- 4-5-6 Cuisson – position de grillade et d'ébullition

Figure 12

### Nettoyage

Les ustensiles de cuisson aux fonds durs ne doivent pas être utilisés, car ils peuvent rayer la surface vitrocéramique. Le fond des ustensiles de cuisson en bon état doit être aussi épais et plat que possible. Avant toute utilisation, assurez-vous que les fonds de l'ustensile en question sont propres et secs.

Positionnez toujours l'ustensile sur la zone de cuisson avant sa mise en marche. Dans la mesure du possible, couvrez toujours l'ustensile. Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas être plus petit ni plus grand que les zones de cuisson. Il doit en revanche avoir la taille appropriée telle qu'indiquée ci-dessous pour éviter les pertes d'énergie.

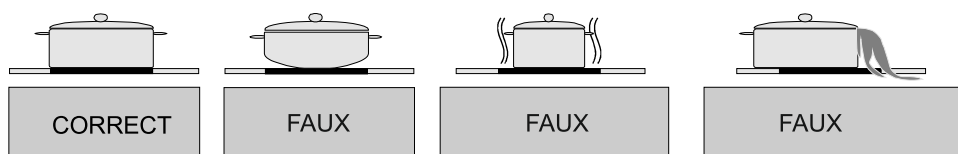


Figure 13

Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la d'abord de la source d'alimentation électrique. Ensuite, assurez-vous qu'il n'existe aucune chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre en céramique est très résistant aux températures élevées et à la surchauffe. S'il existe une chaleur résiduelle restée dans l'appareil, l'indicateur de la chaleur résiduelle y afférente s'allume. Afin d'éviter de vous faire brûler par l'appareil, laissez-le refroidir.

Retirez tous les aliments et les graisses déversés à l'aide d'un grattoir pour fenêtre. Ensuite, nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un liquide vaisselle et d'un chiffon humide et propre. Frottez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et sec. Si des articles en plastique ou en aluminium fondent accidentellement sur la surface de la table de cuisson, retirez-les immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un grattoir. Ceci permet d'éviter tout éventuel dommage sur la surface. Ceci s'applique également à tout déversement de sucre ou d'aliments contenant du sucre sur la plaque de cuisson.

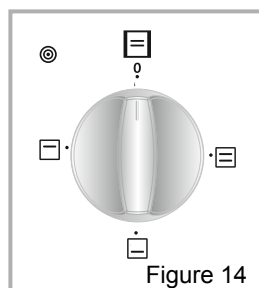
Si d'autres aliments fondent sur la surface de la plaque de cuisson, enlevez ces déversements lorsque l'appareil a refroidi. Utilisez un nettoyant adapté au revêtement en vitrocéramique ou en acier inoxydable lorsque vous nettoyez la surface. Évitez d'utiliser des torchons ou des éponges abrasives pour nettoyer une surface vitrocéramique. Car ces matériaux endommagent la surface.

Évitez d'utiliser des détergents chimiques, des vaporisateurs ou des détachants sur la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent causer des incendies ou une décoloration de la surface vitrocéramique. Nettoyez avec de l'eau et du liquide vaisselle.

## Utilisation du four de l'appareil

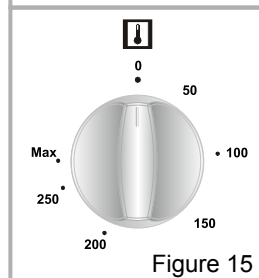
### Bouton de commande des fonctions du four :

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton vers le symbole correspondant (Figure 14 ). Les détails relatifs aux fonctions du four sont expliqués dans le Tableau 1 et la section suivante.



### Bouton du thermostat du four :

Après avoir réglé la fonction de cuisson, vous pouvez régler la température souhaitée à l'aide du bouton du thermostat (Figure 15 ) et le four commence à fonctionner (la minuterie doit être réglée au besoin). Le témoin lumineux du thermostat est activé ou désactivé en fonction de son utilisation.





## Utilisation du bouton de commande de la fonction du four



### Fonction de cuisson statique

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner.

La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



### Fonction de chauffage inférieur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant commence à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieur est idéale pour la cuisson des pizzas, car la chaleur provient du fond du four et réchauffe les aliments. Cette fonction est appropriée pour chauffer plutôt que cuire les aliments.



### Fonction de chauffage supérieur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur se met en marche.

Dans ce type de cuisson, la chaleur provenant de l'élément de chauffage supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est appropriée pour faire frir la partie supérieure de l'aliment déjà cuit, et chauffer l'aliment.

ALIMENTS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			VENTILATEUR INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			GRIL		
	Position du thermostat (en °C)	Position de la grille	Temps de cuisson (en min)	Position du thermostat (en °C)	Position de la grille	Temps de cuisson (en min)	Position du thermostat (en °C)	Position de la grille	Temps de cuisson (en min)
Pâtisserie stratifiée	170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190	2 - 3	25 - 35			
Gâteau	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Biscuit	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Boulettes de viande grillée							200	5	10 - 15
Plats liquides	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet	200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	4 - 5	50 - 60
Côtelette							200	4 - 5	15 - 25
Bifeck							200	5	15 - 25
Gâteau cuit sur deux plaques									
Pâtisserie cuite sur deux plaques									

Figure 16

## **PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR**

### **5.1. NETTOYAGE**

Avant de commencer à nettoyer votre four, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à l'arrêt et que l'appareil s'est refroidi. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de produit nettoyant contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des produits de nettoyage en crème ou en liquide, qui ne contiennent pas de particules. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, ni de poudres de nettoyage corrosifs, ni même les objets durs. Si l'excès de liquide qui s'est déversé s'est brûlé, il peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides qui se sont déversés. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.

#### **Nettoyage de l'intérieur du four**

N'oubliez pas de débrancher le four avant de procéder à son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque celui-ci est légèrement chaud. Essuyez votre four avec un morceau de tissu doux imbibé d'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, nettoyez-le à nouveau, cette fois, à l'aide d'un chiffon plongé dans de l'eau, et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec. Terminez le nettoyage en utilisant des produits nettoyants secs et en poudre. Pour les produits qui ont des cadres en émail catalytique, les murs arrière et latéraux du cadre intérieur ne nécessitent pas de nettoyage. Cependant, selon l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

#### **Nettoyage de la table de cuisson du four encastré**

Pour les fours combinés encastrables, les tables de cuisson doivent être nettoyées avec un tissu imbibé. Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit se faire uniquement à l'eau et de telles parties doivent être nettoyées à sec avec un tissu doux ou du chamois. Les espaces et les recoins doivent être nettoyés à l'aide des détergents ou du vinaigre tiède. Lorsque vous nettoyez les modèles de couvercles avec les couvercles vitrés, utilisez de l'eau chaude et un tissu dur. Essayez de nettoyer sans frotter / broser. Vous pouvez utiliser des détergents liquides, si nécessaires. Un autre aspect auquel il faut prêter attention est le fait que le couvercle vitré ne doit pas être fermé avant que le tableau de la table de cuisson ne se soit complètement refroidi.

#### **Nettoyage du brûleur vitrocéramique**

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Attendez que le verre en céramique se soit complètement refroidi avant de commencer le nettoyage.
- Assurez-vous que les produits nettoyants que vous utiliserez ne contiennent pas de particules susceptibles de rayer la vitre. Utilisez des détergents en crème ou en liquide.
- La surface vitrocéramique doit être nettoyée avec de l'eau froide et essuyée à sec avec un morceau de tissu doux jusqu'à ce qu'aucun produit nettoyant ne soit laissé sur la surface.
- Vous pouvez utiliser la spatule de nettoyage fournie avec votre appareil, pour le nettoyage des résidus et des aliments déversés.
- Les desserts doivent être nettoyés immédiatement après leur déversement sans toutefois attendre que le verre en céramique se refroidisse.

- Tout frottement de la surface vitrocéramique de l'appareil avec des chiffons de nettoyage métalliques peut l'endommager. Les dépôts de poussière à la surface doivent être nettoyés à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.
- Les changements de couleur qui pourraient se produire à la surface vitrocéramique n'ont aucune incidence sur sa structure fonctionnelle ou sur sa performance. Les changements de couleur ne s'expliquent pas par le changement de matière. Au contraire, ils se justifient par le fait que les résidus brûlés à la surface ne sont pas nettoyés, ou que les récipients utilisés ont usé la surface vitrée, ou encore parce que des produits nettoyants non appropriés ont été utilisés.
- La spatule de nettoyage doit toujours être utilisée avant toute substance de nettoyage chimique. Avec cette spatule, vous pouvez nettoyer jusqu'à la moindre saleté qui se trouve sur la surface vitrocéramique. Les saletés difficiles à enlever, comme le plastique fondu, les huiles lourdes, et les substances sucrées, peuvent facilement être enlevées à l'aide de la spatule. Puisque la spatule a une lame, elle est dangereuse et doit être hors de portée des enfants.
- Pendant le nettoyage avec la spatule, veillez à ne pas égratigner les siliciums adhésifs qui se trouvent sur les côtés de la vitre.

## 5.2. ENTRETIEN

### Remplacement du témoin du four

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien qualifié. L'ampoule doit être de 230 V, 25 Watt, de Type E14, T300. Avant de procéder au remplacement, le four doit être mis hors tension et refroidi.

La conception de l'ampoule est spécifique pour une utilisation dans des appareils de cuisson domestiques, et n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce dans une maison.

## **PARTIE 6 : SERVICE ET TRANSPORT**

### **6.1. CONSIGNES À OBSERVER AVANT DE CONTACTER LE SERVICE AGRÉÉ**

#### **Si le four ne fonctionne pas :**

Il se peut qu'il soit débranché, ou qu'une coupure de courant soit survenue. Sur les modèles installés avec une minuterie, le temps peut ne pas être réglé.

#### **Si le four ne chauffe pas :**

La chaleur peut ne pas être réglée avec l'interrupteur de contrôle de la chaleur du four.

#### **Si les ampoules d'éclairage intérieur ne s'allument pas :**

L'électricité doit être contrôlée. Vous devez vérifier si les ampoules sont défectueuses. Si c'est le cas, vous pouvez les remplacer conformément aux prescriptions du guide.

#### **Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de façon uniforme) :**

Contrôlez les étagères, le temps de cuisson et les valeurs de chauffage conformément au manuel.

***Pour tout autre problème avec votre appareil, veuillez appeler le « service agréé ».***

### **6.2. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT**

#### **Si vous avez besoin de transporter votre appareil :**

Conservez-en l'emballage et servez-vous-en au moment de transporter votre appareil. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Attachez la cuisinière au niveau des parties supérieures, des chapeaux et des têtes, ainsi que les porteurs de casseroles vers les panneaux de cuisson.

Mettez un papier entre le couvercle supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur, puis collez-le sur surfaces latérales du four.

Collez le carton ou le papier sur le couvercle avant de l'intérieur vitré du four car il conviendra aux plaques, pour que le gril et les plaques de votre four n'endommagent pas le couvercle de l'appareil pendant le transport. Collez également les couvercles du four aux murs latéraux.

#### **S'il ne dispose pas d'emballage :**

Prenez des mesures pour que les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four ne subissent pas d'éventuels chocs.

Marque		<b>VESTEL</b>
Modèle		<b>EHA BASIC XA3</b>
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	34,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,8
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,85
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	64
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

#### Conseils en matière d'économie d'énergie

##### Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		<b>VESTEL</b>
Modèle		KP 60.1
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	194,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	193,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

#### Conseils en matière d'économie d'énergie

##### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Marque		<b>VESTEL</b>
Modèle		GK 60.1
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

#### Conseils en matière d'économie d'énergie

##### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.



## Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



## Mise au rebut de l'appareil



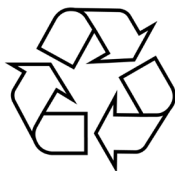
Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement

évités.

Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

## Recyclage



Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :

l'emballage extérieur est fait à base de carton et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).

Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.

Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.

---

# **VESTEL**

**EHA BASIC XA3**

**KP 60.1**

**GK 60.1**

**NL**

**GEBRUIKS- EN  
INSTALLATIEHANDLEIDING  
VOOR INGEBOUWDE OVEN**

---

---

**Geachte klant,**

Wij zien het als ons doel om kwaliteitsproducten te bieden die uw verwachtingen overstijgen. Daarom bieden wij u producten aan die zorgvuldig zijn gefabriceerd in moderne faciliteiten en vooral zijn getest op kwaliteit.

Deze handleiding is samengesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, dat is gefabriceerd met de nieuwste technologieën, met vertrouwen en maximale doeltreffendheid. Lees deze handleiding goed, voordat u uw apparaat gebruikt. Er staat basisinformatie in voor goede en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met een erkende serviceafdeling bij u in de buurt voor de plaatsing van uw product.

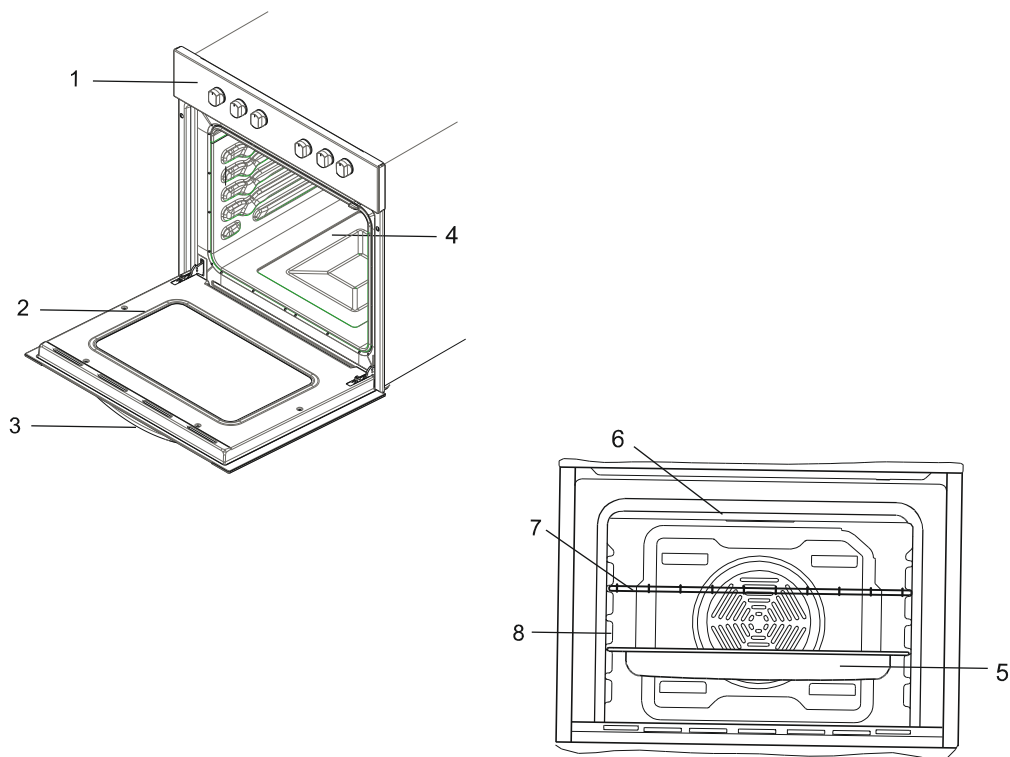


---

## **Inhoud**

- 1-** Introductie en afmetingen van het product
- 2-** Waarschuwingen
- 3-** Voorbereiding voor installatie en gebruik
- 4-** De oven gebruiken
- 5-** Uw product reinigen en onderhouden
- 6-** Service en transport

## DEEL 1: INTRODUCTIE EN AFMETINGEN VAN HET PRODUCT



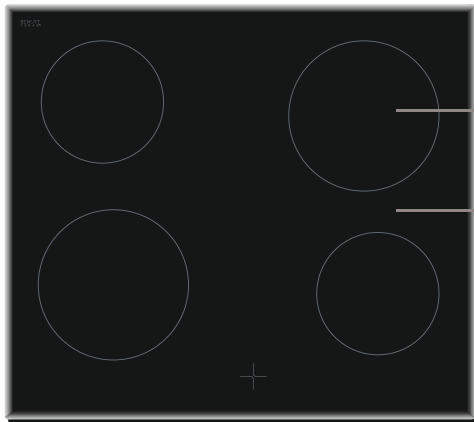
### LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Résistance inférieure
- 5- Dienblad
- 6- Résistance supérieure

- 7- Grille
- 8- Racks

Afbeelding 1

## Keramische kookplaat

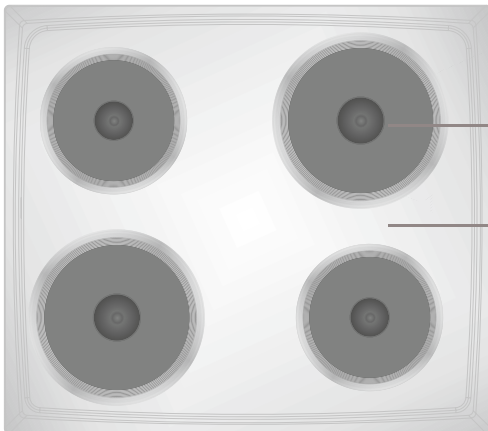


1

2

- 1 Keramische Heater
- 2 keramische glasoppervlak

## Mass kookplaat



1

2

- 1 Elektrische kookplaat
- 2 Hob Surface

## DEEL 2 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

### Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- WAARSCHUWING: Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat te wijzigen of te veranderen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.



- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

#### **Waarschuwingen bij de installatie**

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.

- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, enz.

- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

#### **Tijdens het gebruik**

- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunnen de isolatiematerialen en de verwarmingselementen een bepaalde geur veroorzaken. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. U moet de omgeving waarin het product wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.

- Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakten van de oven heet. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die uit de oven komt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.

- Gebruik altijd keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.

- Blijf in de buurt van het fornuis wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.

- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Houd de hoofdschakelaar voor de bediening uitgeschakeld.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.

- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig dat u geen hete vloeistof morst.

- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of de deksel breken.

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken....enz.) in de onderste lade. Dit omvat kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

#### **Tijdens reiniging en onderhoud**

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.

- Verwijder de bedieningsknoppen niet bij reiniging van het bedieningspaneel.

**OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.**

## DEEL 3: VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

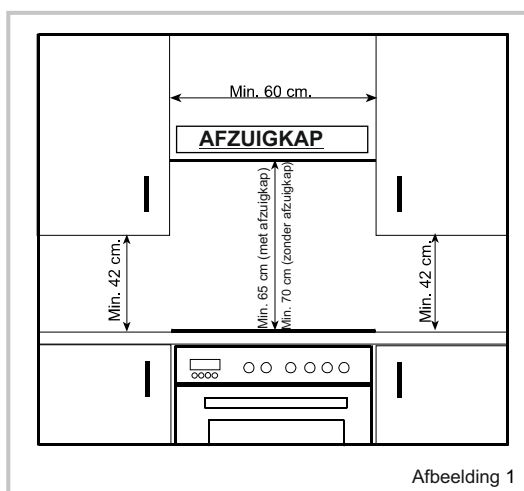
Deze moderne, functionele en praktische oven, die met onderdelen en materialen van de hoogste kwaliteit is gefabriceerd, zal in alle opzichten in uw behoeftes voorzien. Zorg ervoor dat u deze handleiding leest om goede resultaten te krijgen en in de toekomst geen problemen te ondervinden. De informatie die hieronder wordt gegeven bevat regels die nodig zijn voor de goede plaatsing en onderhoudsbeurten. De regels moeten, vooral door de monteur die het apparaat zal plaatsen, goed worden gelezen.

**NEEM VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN CONTACT OP MET DE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST!**

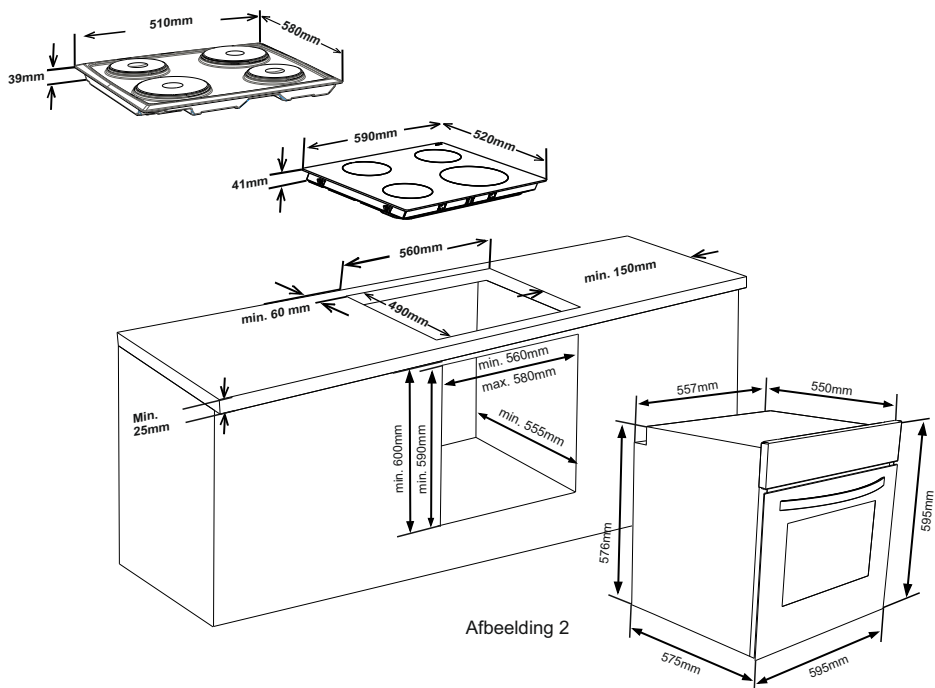
### 3.1. EEN PLAATS VOOR DE OVEN KIEZEN

Er zijn een aantal punten waarop moet worden gelet als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening houdt met de onderstaande aanbevelingen, om problemen en gevaarlijke situaties die zich later voor zouden kunnen doen, te vermijden!

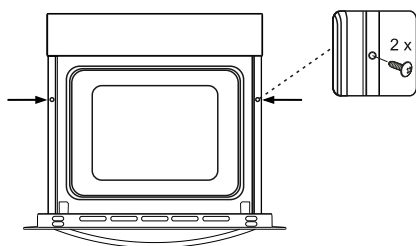
- Wanneer u een plaats voor de oven kiest, moet u erop letten dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om de oven heen moeten zijn gemaakt van materialen die zijn bestand tegen temperaturen van 50C° hoger dan de kamertemperatuur.
- In afbeelding 1 worden vereiste veranderingen aan de keukenkastjes en de afzuigkap boven het ingebouwde combiproduct en de minimum hoogtes boven de oven weergegeven. De afzuigkap moet zich dus minimaal 65 cm boven de kookplaat bevinden. Als er geen afzuigkap is, moet er minstens 70 cm hoogte zijn.



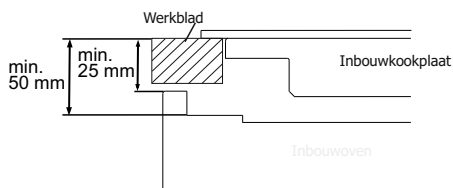
## 3.2. INSTALLATIE VAN INBOUWOVEN



Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4

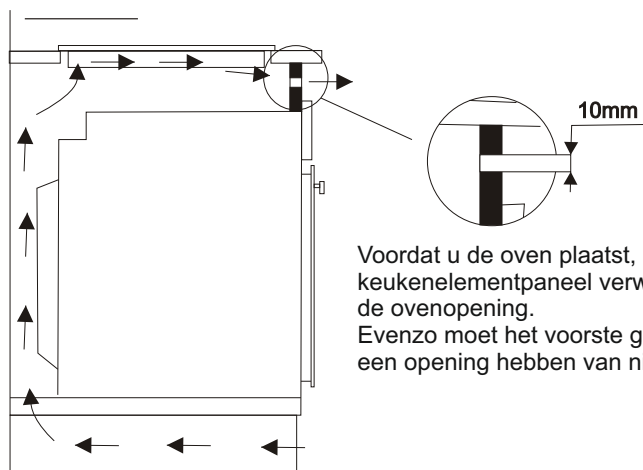
Plaats de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en plaats 2 schroeven in de gaten die zich op het ovenframe bevinden. Draai de schroeven vast met het frame van het product tegen het houten oppervlak van het kastje.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, moet de afstand tussen het aanrechtblad en de oven minimaal 50 mm en de afstand tussen het aanrechtblad en het bedieningspaneel minimaal 25 mm zijn.

De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd, moeten juist zijn en bestand zijn tegen temperatuursverhogingen. Bij een goede installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde delen worden voorkomen. Geïsoleerde delen moeten op een dusdanige manier worden geplaatst dat ze niet kunnen worden verwijderd met gereedschap. Het wordt niet aanbevolen om het apparaat in de buurt van een koelkast of vriezer te installeren. Anders kan de prestatie van de bovengenoemde apparaten negatief worden beïnvloed door de uitgestraalde warmte. Controleer, nadat u de oven uit de verpakking hebt verwijderd, dat de oven niet is beschadigd. Gebruik het apparaat niet als u denkt dat het beschadigd kan zijn. Neem in dat geval onmiddellijk contact op met een erkende onderhoudsdienst.

De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd moet correct zijn en bestand zijn tegen verhogingen in de temperatuur. Bij een juiste installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde onderdelen worden geperforeerd. Isolerende onderdelen moeten zo worden aangebracht dat ze niet kunnen worden verwijderd door gebruik te maken van een gereedschap. Het apparaat wordt niet in de buurt van een koelkast of een vrieskist geplaatst. Anders zal de prestatie van de bovengenoemde apparaten negatief beïnvloed worden door warmte uit te voeren.

#### Waarschuwing voor de installatie van een ingebouwde oven zonder koelventilator

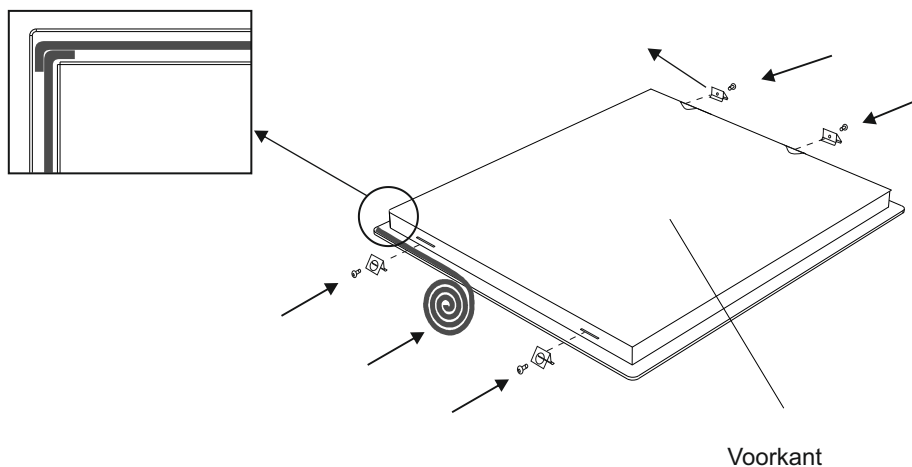


Afbeelding 5

Voordat u de oven plaatst, moet u het achterste keukenelementpaneel verwijderen in het gebied van de ovenopening.  
Evenzo moet het voorste gedeelte van het element een opening hebben van niet minder dan 10 mm.

### Bevestiging van de vitroceramische kookplaat.

Breng de eenzijdige zelfklevende afdichtband aan de rand van de kookplaat langs de buitenste rand van het glaspaneel. Strek het niet uit. Schroef de 4 bevestigingsbeugels op de zijwanden van het product vast. Plaats de kookplaat in de opening op het werkblad.

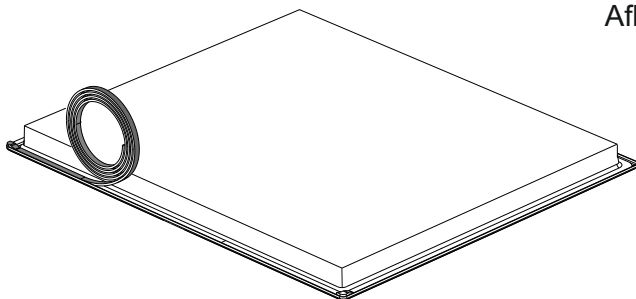


Afbeelding 6

### Installatie voor kookplaat kookplaat KP 60.1

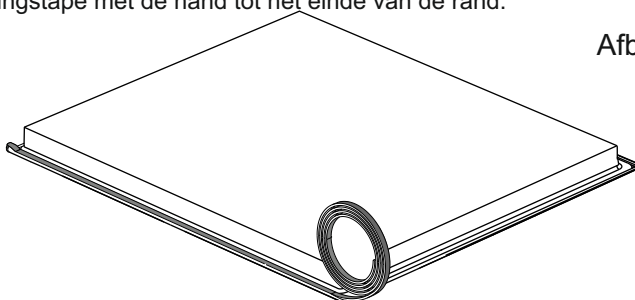
Breng de eenzijdig zelfklevende afdichtband start in een hoek van de inrichting aan de rand van de kookplaat. Zorg ervoor dat er geen ruimte tussen de afdichtstrip en de rand van de kookplaat wordt gecreëerd.

Afbeelding 7



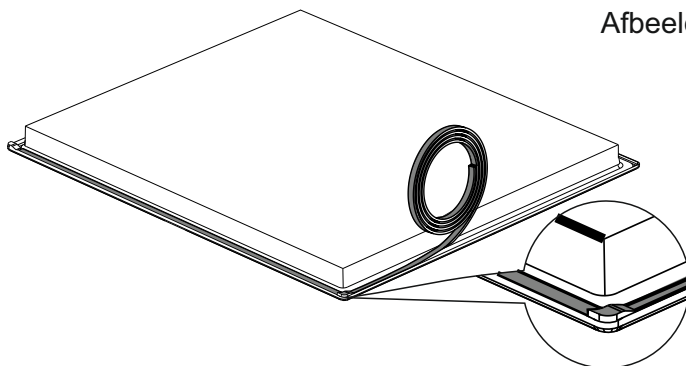
Trek de afdichtingstape met de hand tot het einde van de rand.

Afbeelding 8

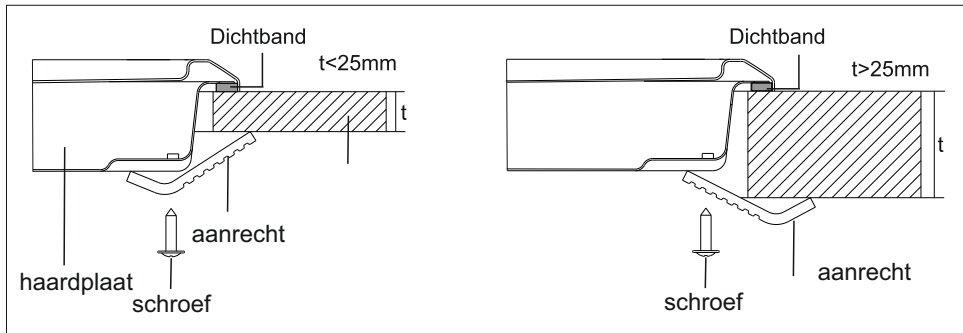


Bevestig de afdichtband op deze wijze aan de andere randen. Zorg ervoor dat de aansluitpunten bij de hoeken overlappen.

Afbeelding 9



Plaats hem voorzichtig in de opening en zorg ervoor dat het is gecentreerd in de opening. Repareren behulp beugels en schroeven. Pas de positie van de houders, afhankelijk van de dikte van het werkblad zoals afgebeeld en draai de schroeven vast beginnen aan de voorkant onderrand.



Afbeelding 10



### 3.4. AANSLUITING EN VEILIGHEID VAN DE INBOUWOVEN

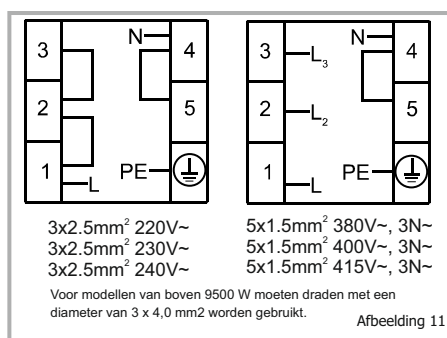
**De onderstaande instructies moeten nauwlettend worden opgevolgd bij de aansluiting:**

- De aardkabel moet via de schroef met het aardingsteken worden aangesloten. De aansluiting van de voedingskabel moet gebeuren zoals is weergegeven in afbeelding 6. Als de installatieruimte niet beschikt over een goedgekeurd geaard stopcontact, moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst bellen.
- Het geaarde stopcontact moet zich dicht in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met het hete oppervlak van het product.
- Als de voedingskabel is beschadigd, dient u de erkende onderhoudsdienst te bellen. De kabel moet worden vervangen door de erkende onderhoudsdienst.  
De bedrading van het apparaat moet door de erkende onderhoudsdienst worden aangesloten. Er moet een voedingskabel van het type H05W-F worden gebruikt.
- Het apparaat kan beschadigd raken als het niet juist is aangesloten. Dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Het apparaat is ontworpen vooraansluiting op stroomvoorziening 220-240 V. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst

**De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de veiligheidsnormen!**

### 3.5. AANSLUITING EN VEILIGHEID VAN DE INGEBOUWDE COMBI-OVEN

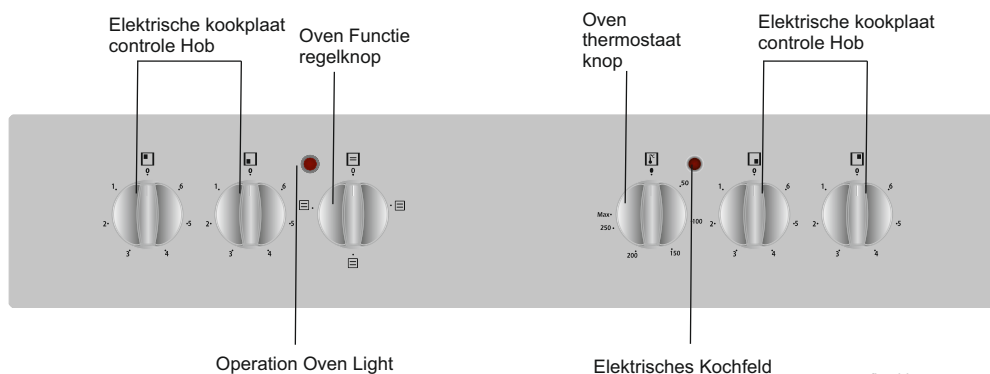
De bedrading van het apparaat moet door de erkende onderhoudsdienst worden aangesloten. Het toestel is ontworpen op te worden aangesloten op een netspanning van 220-240V- en 380-415V 3N ~. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende serviceafdeling. Het apparaat moet worden aangesloten zoals is weergegeven in afbeelding 6. Het apparaat is ontworpen voor een vaste aansluiting op het elektriciteitsnet. Er moet een omnipolige scheidingsschakelaar worden geïnstalleerd in het stroomcircuit met een contactopening van minstens 3 mm (40A, type vertraagde werking)



## DEEL 4: DE OVEN GEBRUIKEN

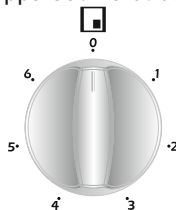
### 4.1 BEDIENINGSPANELEN

#### Inbouwoven



Afbeelding 12

Het apparaat wordt bediend met behulp van de knopregeling.



De kookplaat met regelknop werkt op 6 warmteniveaus:

1 Warmhoudstand

2-3 Verwarmstand bij lage temperatuur

4-5-6 Kook-, bak- en gaarstand

Afbeelding 13

### Waarschuwing:

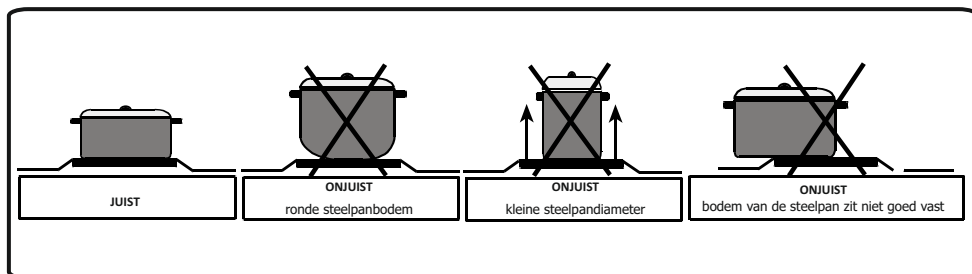
Bij het eerste gebruik of wanneer de warmhoudplaat gedurende langere tijd niet is gebruikt, moet vocht - dat rond de elektrische elementen van de plaat verzameld kan zijn - worden verwijderd door de elektrische plaat gedurende ongeveer 20 minuten op de laagste stand aan te zetten.

Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.

Gebruik nooit een pan met een kleinere diameter dan de warmhoudplaat.

Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voordat u deze op de warmhoudplaat plaatst.

Wanneer de warmhoudplaat aan staat, is het van belang dat de pan correct in het midden van de plaat staat.



Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de warmhoudplaat.

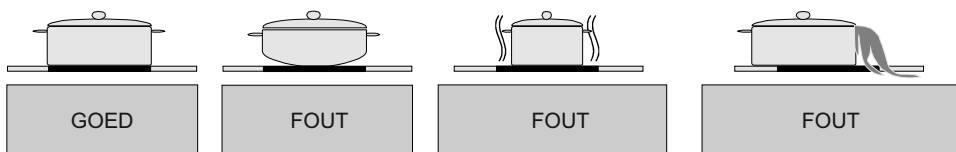
De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Houd kinderen en dieren daarom tijdens en na het gebruik van de warmhoudplaat buiten bereik.

Als u een barst op de warmhoudplaat ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en worden vervangen.

## Reiniging en verzorging

Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak. De onderkant van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Controleer voor het gebruik of de onderkant van het kookgerei schoon en droog is.

Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze ingeschakeld. Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan. De bodem van het kookgerei mag niet kleiner of groter zijn dan de kookzone. Ze moeten van de juiste afmeting zijn zoals hieronder vermeld om geen energie te verspillen.



Voordat u de kookplaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact trekken. Controleer of er geen restwarmte in het apparaat is opgeslagen. Keramisch glas is zeer bestand tegen hoge temperaturen en oververhitting. Als er restwarmte in het apparaat is opgeslagen, zal de overeenkomstige restwarmte-controlelamp branden. Laat het apparaat goed afkoelen om brandwonden te voorkomen. Verwijder alle gemorste voedselresten en vet met een ruitenkrabber. Veeg de kookplaat dan af met een geschikt afwasmiddel en een schone en vochtige doek. Wrijf het apparaat op met een schone en droge doek.

Als er per ongeluk aluminiumfolie of een kunststof voorwerp op het oppervlak van de kookplaat is gesmolten, moet dit onmiddellijk met een krabber van het hete kookoppervlak worden verwijderd. Dit voorkomt enige schade aan het oppervlak. Dit geldt ook voor voedsel dat suiker bevat en op de kookplaat is gemorst.

Voor alle andere voedselresten die op het oppervlak van de kookplaat zijn gesmolten, verwijdert u het vuil als het apparaat is afgekoeld. Gebruik een reiniger voor glaskeramik of roestvrij staal bij het reinigen van het oppervlak.

Gebruik geen vaatdoek of schuurspons bij het reinigen van het vitrokeramische oppervlak. Deze materialen kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen, sprays of vlekkenverwijderaars op het vitrokeramische oppervlak. Deze materialen kunnen brand of kleurvervaging van het vitrokeramiek veroorzaken. Reinig met water en afwasmiddel.

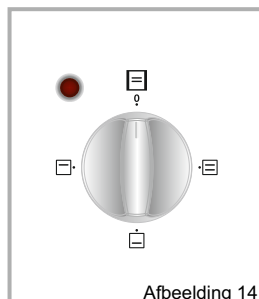
### Bedieningsknop ovenfunctie:

Draai de knop naar het betreffende symbool om de gewenste kookfunctie te selecteren (afbeelding 11). De details van de ovenfuncties worden in het volgende gedeelte in tabel 1 toegelicht.

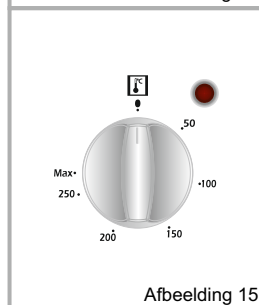
### Knop oventhermostaat:

Nadat de kookfunctie is ingesteld, kan de gewenste temperatuur door de knop van de oventhermostaat worden geregeld (afbeelding 12) en treedt de oven in werking (timer, indien van toepassing, moet worden ingesteld).

Het lampje van de oventhermostaat is naar gelang de thermostaatwerking aan of uit.



Afbeelding 14



Afbeelding 15

## 4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

### 4.2. DE BEDIENINGSKNOP VAN DE OVENFUNCTIE GEBRUIKEN

\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



#### Functie statisch koken

Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking.

De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van de onder- en bovengerechten. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het wordt aanbevolen de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



#### Functie onderwarmte

Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het verwarmingselement onderin de oven treedt in werking.

De functie onderwarmte is ideaal voor het bakken van pizza, omdat de warmte vanuit de onderkant van de oven komt en het voedsel opwarmt. Deze functie is geschikt voor verwarmen van het eten, niet voor bakken.



#### Functie bovenwarmte

Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het verwarmingselement bovenin de oven treedt in werking.

Bij deze manier van bereiden wordt door het verwarmingselement bovenin de oven de bovenkant van het eten verwarmd. De functie bovenwarmte is ideaal voor bakken van de bovenkant van reeds bereide schotels en voor het opwarmen van eten.

GERECHTEN	TURBO			ONDERSTE-BOVENSTE			ONDERSTE-BOVENSTE VENTILATOR			GRILL		
	Stand thermostaat (°C)	Stand rek	Kooktijd (min.)	Stand thermostaat. (°C)	Stand rek	Bereiding periode (min.)	Stand thermostaat. (°C)	Stand rek	Bereiding periode (min.)	Thermostaat stand (°C)	Stand rek	Bereiding periode (min.)
Bladerdeeggebak	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Koekjes	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Gerosterde gehaktballen										200	4	10 - 15
Vochtige gerechten	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Kip				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Karbonade										200	3 - 4	15 - 25
Biefstuk										200	4	15 - 25
Cake met twee lagen	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Gebak met twee lagen	170 - 190	1 - 4	35 - 45									
* Bereiden van draaispit voor geroosterde kip...												

Afbeelding 16



## DEEL 5: UW OVEN REINIGEN EN ONDERHOUDEN

### 5.1. REINIGING

Voordat u uw oven begint te reinigen, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningsknoppen uit staan en dat uw apparaat is afgekoeld. Trek de stekker uit uw apparaat.

Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op de gelakte en geverfde delen van uw oven. Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde middelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Als het overtollige vocht dat in uw oven morst, verbrandt, kan dit het emaille beschadigen. Maak het gemorste vocht onmiddellijk schoon. Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.

#### De binnenkant van de oven reinigen

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voordat u de oven reinigt. U boekt de beste resultaten als u de binnenkant van de oven reinigt terwijl de oven nog enigszins warm is. Veeg uw oven schoon met een zachte doek die na elk gebruik wordt bevochtigd met zeepwater. Veeg de oven vervolgens weer af, dit keer met een natte doek, en veeg hem droog. Volledige reiniging met gebruik van droge en poedervormige reinigingsmiddelen. Voor de producten met katalytische emaille frames geldt dat de achter- en zijwanden van het binnenframe niet hoeven te worden gereinigd. Afhankelijk van het gebruik, wordt echter aangeraden dat u ze na een bepaalde tijd vervangt.

#### De kookplaat van de ingebouwde combioven reinigen

Bij ingebouwde combiproducten moeten kookplaten worden gereinigd door ze schoon te vegen met een vochtige doek. De delen van roestvrij staal mogen alleen met water worden gereinigd. Deze delen moeten met een zachte doek of zeemlap worden droog geveegd. Spleten en hoeken moeten worden gereinigd met vloeibare schoonmaakmiddelen of lauwe azijn. Gebruik heet water en een ruwe doek, om de deksels van de modellen met glazen bovendeckels te reinigen. Probeer schoon te maken zonder te poetsen/boenen. U kunt zonodig vloeibare schoonmaakmiddelen gebruiken. Een ander punt waar u op moet letten is dat de glazen deksel niet mag worden gesloten tot de kookplaat volledig is afgekoeld.

#### De pit van vitrokeramisch glas reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact voor u met reinigen begint.
- Wacht tot het vitrokeramische glas volledig is afgekoeld voor u begint met reinigen.
- Zorg ervoor dat de reinigingsmaterialen die u zult gebruiken geen deeltjes bevatten die het glas kunnen bekrassen. Gebruik crème of vloeibare schoonmaakmiddelen.
- De vitrokeramische oppervlakte moet worden afgeveegd met koud water, en worden droog geveegd met een zachte doek tot er geen reinigingsmiddel meer op de oppervlakte over is.
- U kunt de reinigingsspatel die bij uw product is geleverd, gebruiken om gemorst eten en resten te reinigen.
- Nagerechten en dergelijke moeten onmiddellijk na het morsen worden gereinigd, zonder te wachten tot het vitrokeramische glas is afgekoeld.

- Boenen met staaldraad kan het vitrokeramische glas beschadigen. Stofvorming op het oppervlak moet worden schoongemaakt met een vochtige doek.
- Kleurverandering die kan optreden op het keramische glas heeft geen invloed op de functionele structuur of op de duurzaamheid van de vitrokeramiek. De reden van de kleurveranderingen is niet de verandering van het materiaal. Het kan zijn omdat de verbrande resten op de oppervlakte niet zijn schoongemaakt of de gebruikte pannen de glasoppervlakte hebben versleten, of omdat ongeschikte reinigingsmaterialen zijn gebruikt.
- De reinigingsspatel moet altijd voor chemische reinigingsmiddelen worden gebruikt. Met deze spatel kunt u de kleinste vuiltjes op de vitrokeramische oppervlakte schoonmaken. Vuiltjes die moeilijk te verwijderen zijn, zoals gesmolten plastic, zware olie en zoete stoffen, kunnen met de spatel gemakkelijk worden verwijderd. Aangezien de spatel een mesje heeft, is het een gevaarlijk voorwerp dat buiten bereik van kinderen moet worden gehouden.
- Tijdens het reinigen met de spatel, moet u erop letten dat u de hechtmiddelen van silicium aan de zijkanten van het glas niet eraf schraapt.

## 5.2. ONDERHOUD

### Het ovenlampje vervangen

Het vervangen van het ovenlampje moet worden uitgevoerd door een erkende monteur. Het moet een lampje zijn van 230 V, 25 Watt, type E14, T300. Voordat het lampje wordt vervangen moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken en moet de oven afgekoeld zijn.

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur en is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

## DEEL 6: SERVICE EN TRANSPORT

### 6.1. VEREISTEN VOOR U CONTACT OPNEEMT MET DE ONDERHOUDSDIENST

#### **Indien de oven niet werkt:**

Het kan zijn dat de stekker van de oven niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest. Op modellen die met een timer zijn uitgerust, is de tijd misschien niet ingesteld.

#### **Indien de oven niet opwarmt:**

De warmte kan niet aangepast worden met de temperatuurregelaar van de ovenverwarming.

#### **De binnenverlichting werkt niet:**

De elektriciteit moet worden gecontroleerd. Er moet worden gecontroleerd of de lampjes stuk zijn. Als ze stuk zijn, kunt u ze vervangen door de handleiding op te volgen.

#### **Koken (als de verwarmingselementen boven- en onderaan niet gelijkmatig koken);**

Controleer de plaats van de platen, de kookperiode en de hittewaarde, volgens de handleiding.

***Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Erkende onderhoudsdienst".***

### 6.2. INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET TRANSPORT

#### ***Als u transport nodig hebt:***

Bewaar de oorspronkelijke verpakking van het product en vervoer het product in de oorspronkelijk verpakking. Volg de transporttekens op de verpakking op. Plak de kookplaat aan de bovenste delen vast, en de deksel- en steelpandragers aan de kookvlakken.

Plaats papier tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel, en tape het deksel vervolgens aan de zijanten van de oven.

Maak karton of papier vast aan het voordeksel van de binnenkant van het glas van de oven. Zo kunnen de grill en de platen in uw oven het deksel van de oven tijdens het transport niet beschadigen. Maak ook de bedekking van de oven aan de zijwanden vast.

#### **Als de oorspronkelijke verpakking er niet meer is:**

Zorg ervoor dat de externe oppervlakken (glazen en geverfde oppervlakken) van de oven worden beschermd tegen mogelijke klappen.

Merk		<b>VESTEL</b>
Model		<b>EHA Basic XA3</b>
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	34,0
Index energie-efficiëntie - conventioneel		103,8
Index energie-efficiëntie – hete lucht		-
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,85
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	-
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	64
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

### Tips voor energiebesparing

#### Oven

- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.
- Houd de voorverwarmtijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.
- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.

<b>Merk</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Model</b>		<b>KP 60.1</b>
<b>Type kookplaat</b>		Elektrisch
<b>Aantal kookzones</b>		4
<b>Verwarmtechnologie-1</b>		Warmhoudplaat
<b>Formaat-1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbruik-1</b>	Wh/kg	193,0
<b>Verwarmtechnologie-2</b>		Warmhoudplaat
<b>Formaat-2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbruik-2</b>	Wh/kg	193,0
<b>Verwarmtechnologie-3</b>		Warmhoudplaat
<b>Formaat-3</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbruik-3</b>	Wh/kg	193,0
<b>Verwarmtechnologie-4</b>		Warmhoudplaat
<b>Formaat-4</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbruik-4</b>	Wh/kg	194,0
<b>Energieverbruik van kookplaat</b>	Wh/kg	193,3
<b>Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2</b>		

#### **Tips voor energiebesparing**

##### **Kookplaat**

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

<b>Merk</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Model</b>		<b>GK 60.1</b>
<b>Type kookplaat</b>		Elektrisch
<b>Aantal kookzones</b>		4
<b>Verwarmtechnologie-1</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbruik-1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Verwarmtechnologie-2</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbruik-2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Verwarmtechnologie-3</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-3</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbruik-3</b>	Wh/kg	192,0
<b>Verwarmtechnologie-4</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-4</b>	cm	Ø 18,0
<b>Energieverbruik-4</b>	Wh/kg	192,0
<b>Energieverbruik van kookplaat</b>	Wh/kg	192,0
<b>Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2</b>		

#### **Tips voor energiebesparing**

##### **Kookplaat**

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

## EG-conformiteitsverklaring

**CE** We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

🖐️ De bedieningsinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

## Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.