

CHEF350LUX

Handleiding

**Voor installatie en gebruik van dit apparaat dient deze handleiding
goed te worden gelezen en zorgvuldig bewaard**

www.brandybest.com

Nederlands

Veiligheidsinstructies 3

Beschrijving van uw apparaat 6

Installatie en gebruik van uw apparaat 6

Uw oven gebruiken 6

Temperatuurinstelling 6

Temperatuurknop 7

Knop voor bakmodus 7

Knop voor baktijd 7

Het spit gebruiken 8

Gebruikstips 9

Gebruik accessoires. 9

Vlakken 9

Kooktips 10

Tips om goed te beginnen 10

Kookvoorbeelden 11

Bespaar energie 11

Onderhoud oven 11

Technische gegevens 12

Elektrisch diagram 12

Veiligheid 13

Verwijdering 13

Bescherming van het milieu – Verordening 2012/19/EU 13

Veiligheidsinstructies

1. Neem de tijd om alle instructies en de handleiding goed te lezen.
2. Dit apparaat voldoet aan alle geldende veiligheidseisen.
3. Indien u dit apparaat gebruikt in een ander land, laat het dan eerst bij een erkende dealer controleren. De veiligheidseisen kunnen per land verschillen.
4. **Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen onder 8 jaar inbegrepen) met geestelijke of fysieke beperkingen of die het aan kennis of ervaring ontbreekt, uitgezonderd van hen onder begeleiding van iemand die voor hun veiligheid en het gebruik van het apparaat verantwoordelijk is. Dit apparaat is niet geschikt als kinderspeelgoed. Bovenstaande geldt ook voor schoonmaak en onderhoud.**
5. **Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.**
6. Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
7. Dit apparaat is niet bedoeld voor inbouw. Plaats uw oven op een stevige ondergrond of op een keukenblad dat temperaturen van tenminste 90°C kan verdragen. Zorg voor voldoende ventilatiemogelijkheden rondom uw apparaat.
8. Houd altijd tenminste 2 cm. ruimte tussen voedselproducten en het bovenste verwarmingselement.
9. Het is normaal dat bij het eerste gebruik van het apparaat wat stoom en vreemde luchtjes ontsnappen; dit verschijnsel is maar van korte duur.
10. We raden u aan om de oven voor het eerste gebruik geheel leeg (zonder rooster) gedurende ongeveer 20 minuten te gebruiken met de thermostaat op ongeveer 230°C.
11. Controleer of de spanning zoals aangegeven op het apparaat correct is (alleen wisselstroom).
12. Gebruik uw oven niet nadat die is gevallen of zichtbaar is beschadigd dan wel niet meer naar behoren functioneert. In die gevallen dient die te worden nagekeken door een erkende specialist op mogelijk gevarenrisico's.
13. **Ingeval het netsnoer beschadigd is dient het te worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een erkend installateur teneinde veiligheidsrisico's te voorkomen.**
14. Verzekert u zich ervan dat uw elektrische installatie is berekend op een apparaat met dit vermogen.
15. Gebruik voor dit apparaat altijd een geaard stopcontact.
16. Laat het netsnoer nooit contact maken met de ovenhitte of hete onderdelen.
17. Ontkoppel het apparaat nooit door aan het snoer te trekken, maar gebruik hiervoor de stekker.
18. Gebruik alleen onbeschadigde, geaarde verlengsnoeren van eenzelfde dikte als de met het apparaat meegeleverde kabel.
19. **Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact alvorens dit apparaat te reinigen of accessoires te wisselen.**
20. Laat het snoer, de stekker of het apparaat zelf, nooit met water of andere vloeistoffen in contact komen om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
21. Oppervlaktes in de directe omgeving van het apparaat kunnen warmer worden tijdens het gebruik van de oven.

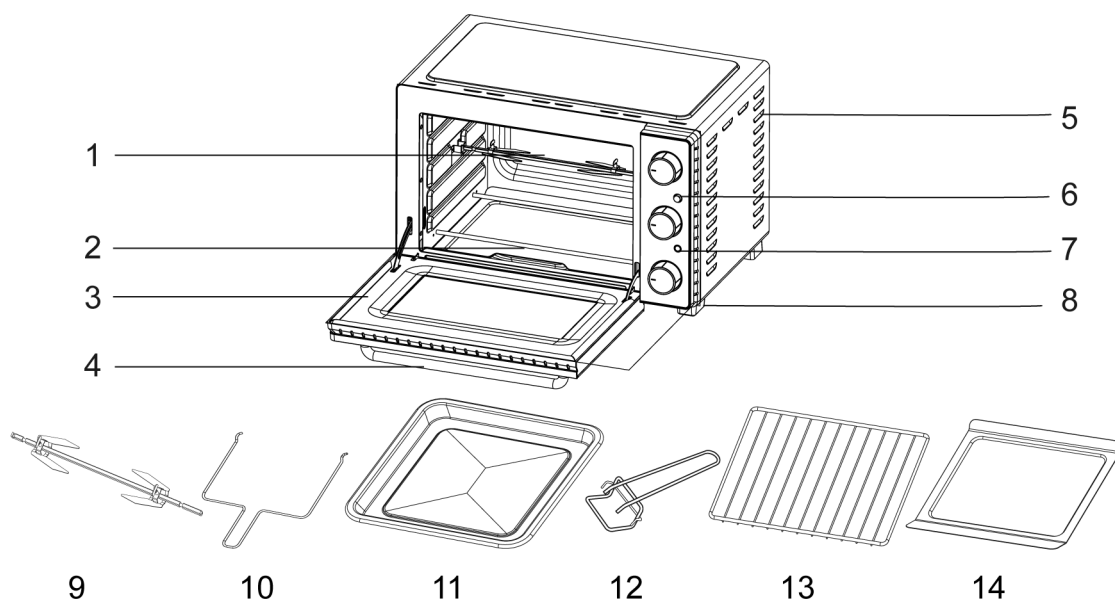
22. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen tijdens het schoonmaken.
23. Plaats het apparaat niet in de buurt van een hittebron (zoals een gasvlam), van elektrische apparatuur of van een ventilator. Plaats het zeker nooit bovenop andere apparaten.
24. Ondanks een goede thermische beveiliging: dit apparaat produceert hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.
25. Raak nooit metalen onderdelen of de glazen deur aan.
26. Tijdens gebruik kunnen de glazen deur en de behuizing van dit apparaat erg heet zijn.
27. Wees heel voorzichtig bij het uitnemen van de vetlekbak uit de oven. Heet vet kan zich ook nog binnenin bevinden. Gebruik altijd de het daarvoor bestemde hulpstuk voor het uit- en inzetten.
28. Gebruik de speciale handgrepen. Gebruik ovenhandschoenen indien nodig.
29. Wees voorzichtig met de ovendeur. Vermijd waterspatten op het glas tijdens, of net na gebruik: plotselinge schokken of verandering van temperatuur kunnen glasbreuk veroorzaken. Een speciale harding moet het wegschieten van glas ter veiligheid van de gebruiker van de oven, voorkomen.
30. Probeer nooit vlammen in en om de oven te doven met water, maar gebruik een vochtige handdoek of ander textiel. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat de deur dicht.
31. Bewaar nooit brandbare producten in de directe omgeving van het apparaat.
32. Gebruik het apparaat nooit onder een wandkast, houten stelling of in de buurt van brandbare materialen zoals jaloezieën, gordijnen e.d..
33. Plaats nooit brandbare materialen in of óp de oven zoals papier, karton, kaarsen, plastic...
34. Plaats geen zware voorwerpen op de geopende deur.
35. Gebruik nooit aluminiumfolie om het bakplateau te beschermen, tussen de verwarmingselementen of tegen de binnenwanden. U loopt dan het risico dat uw oven ernstig wordt beschadigd.
36. Houd de ventilatieopeningen van uw oven altijd vrij.
37. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen (zoals ontvetters op basis van soda) of speciale onderhoudsproducten voor metalen oppervlaktes. Gebruik geen metalen sponsjes.
38. Demonteer het apparaat nooit zelf; ga altijd naar een erkende vakman.
39. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, zoals:
 - landelijke woning ;
 - bedrijfskantines;
 - pensions;
 - hotelkamers of vergelijkbare locaties;
 - B & B's
- 40. Dit apparaat mag niet gebruikt worden met een aparte tijd klok of afstandsbediening.**
- 41. De oven moet altijd tegen een muur worden geplaatst.**
- 42. De oppervlaktes in de directe omgeving van de oven kunnen heet worden ti-**

jdens gebruik.

Alle informatie met betrekking tot de installatie en reiniging van dit apparaat worden hieronder beschreven.

LEES EN BEWAAR DE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN GOED EN NEEM ZE IN ACHT

Beschrijving van uw apparaat



1 rotisserie

2 weerstandsverwarming

3 Dubbele glazen deur

4 handvat

5 ventilator vent

6 lampschakelaar in de oven

7 Indicator licht

8 voeten

9 Draaispit

10 Accessoire draaispit

11 lekbak

12 Panklem

13 Ovenrooster

14 kruimel

Installatie en gebruik van uw apparaat

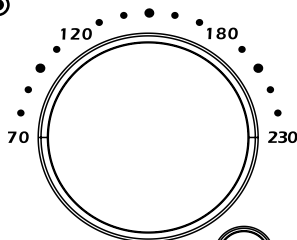
Plaats uw oven op een stabiel werkoppervlak. Zorg voor voldoende luchtcirculatie in de omgeving van uw apparaat. Er moet minstens 10 centimeter vrije ruimte zijn aan elke kant van de oven inclusief de achterkant en 30 centimeter aan de bovenkant. Rol de stroomkabel over zijn volledige lengte uit en verbind de stekker. Het is aangeraden de oven leeg (zonder rooster) in te schakelen op 230°C gedurende 15 minuten om de "geur van nieuwigheid" weg te werken.

Er kan een lichte rook verschijnen. Dit is vrij normaal en de rook zal snel verdwijnen.

Uw oven gebruiken

Temperatuurinstelling

Temperatuurknop



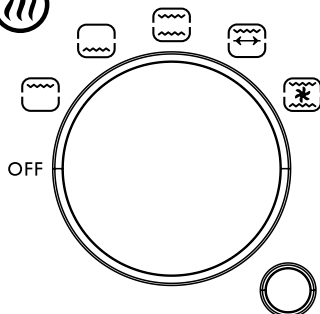
Oven lichtschakelaar

- Kies de temperatuur in functie van de maaltijd die u kookt.
- Draai de knop kloksgewijs om de juiste temperatuur te selecteren (van 70°C tot 230°C) voor de maaltijd die u kookt.

Knop voor bakmodus

Kies het juiste verwarmingselement afhankelijk van de maaltijd die u wil koken.

Functie en bakselectie

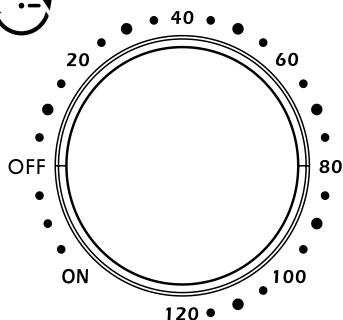


- Grill
- Onderwarmte
- natuurlijke convection
- Grill + rotisserie
- Convection

Oven Indicator licht

Knop voor baktijd

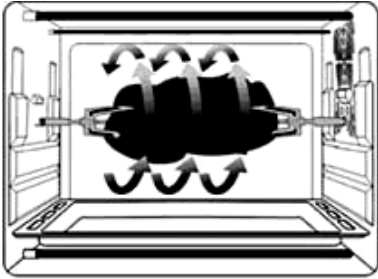
Tijdselectie



- Plaats de pijl voor tijd op de juiste duur (in minuten) voor de maaltijd die u gaat bereiden door de knop kloksgewijs te draaien.
- Via het indicatielampje kunt u zien of de verwarmingselementen correct werken. De oven wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de geselecteerde baktijd en dan zult u een "ping"-geluid horen.
- U kunt de oven handmatig uitschakelen door de knop tegen de wijzers in terug te draaien naar OFF.
- Gebruik de stand "ON" om de oven te laten functioneren

LET OP: Als de oven vuil is, is het mogelijk dat het bakken iets langer duurt dan normaal.

Het spit gebruiken



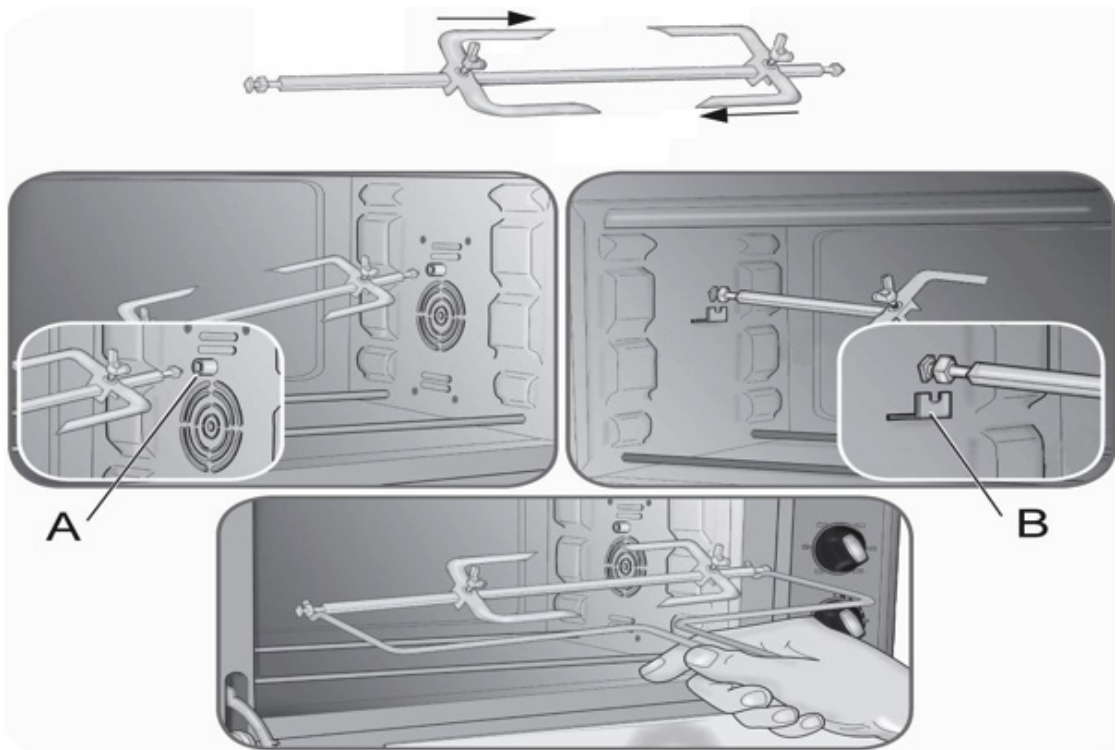
Met de functie “rotisserie” wordt het draaispit geleverd.

Opgelet!

Het spit kan slechts een gewicht van maximaal 3kg dragen.

Draaispit plaatsen

- Plaats het spit in de voorziene gaten “A” en “B” zoals hieronder aangegeven.
- Plaats vervolgens de bakplaat eronder om het kookvocht op te vangen.



- Gebruik na het bakken het meegeleverde handvat om het spit uit de oven te nemen en uit de gaten aan beide kanten te trekken zoals hierboven aangegeven.

WAARSCHUWING: Gebruik altijd het handvat om het spit uit de oven te nemen om zo brandwonden te vermijden. Let erop dat er vocht van uw eten kan druppelen.

Gebruikstips

Gebruik accessoires.

De Lekbak



Gebruik dit om vet of vlees op te vangen bij braden.

Gebruik van de Platte klem



De Lekbak + Het Rooster



Gebruik dit om eten te bereiden dat geen vocht produceert.



De Lekbak + Het Rooster

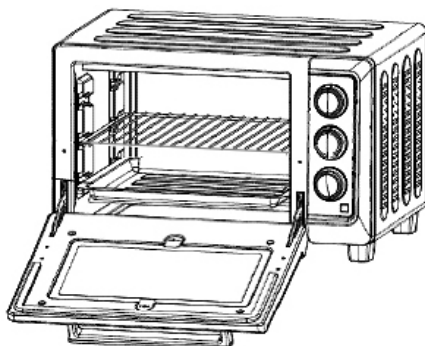


Gebruik ze allebei om eten te bereiden dat vocht produceert.

Accessoires Rotisserie



Vlakken



- U kunt de hoogte van de plaat aanpassen op verschillende niveaus afhankelijk van de maaltijd die u wil bereiden
- Wanneer u bijvoorbeeld een gratin of macaroni bereidt en de bovenkant meer gebakken wilt hebben, kunt u het tweede of derde vlak gebruiken. Gebruik het eerste vlak om kip te braden.

Kooktips

Tips om goed te beginnen

In uw oven kunt u alle hittebestendige schotels gebruiken.

Vlees en vis

Gebruik voor groot gebraad en gevogelte het draaispit en de lekbak. Giet water in de lekbak zodat de bodem gevuld is.

Plaats de maaltijd altijd midden op het rooster.

Plaats hete glazen schotels op een droge handdoek. Als het oppervlak nat of koud is, kan het glas breken.

Het resultaat bij braden hangt af van de aard en kwaliteit van het vlees.

Bij mager vlees giet u best 2 tot 3 eetlepels vloeistof op het vlees, bij gebraad 8 tot 10 eetlepels, afhankelijk van de grootte.

Draai de stukken vlees om wanneer de helft van de kooktijd verstreken is.

Laat het gebraad nog 10 minuten in een gesloten en uitgeschakelde oven staan wanneer het klaar is. Zo wordt het vocht beter verdeeld in het vlees.

Sluit de oven altijd wanneer u de grill gebruikt. Neem indien mogelijk stukken van dezelfde dikte. Ze moeten minstens 2-3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en sappig. Voeg slechts zout toe aan steaks wanneer ze al zijn gegrild.

Leg de te grillen stukken rechtstreeks op de grill. Als u één stuk grilt, zult u de beste resultaten krijgen door het in het midden van het rooster te plaatsen.

Plaats de lekbak op het laagste niveau. Hij vangt het vocht op zodat de oven minder vuil wordt.

Draai het spit na twee derden van de aangegeven tijd.

Cakes

Donkere metalen bakvormen zijn het meest geschikt.

Plaats de bakvorm altijd op het rooster.

De temperatuur en baktijd hangen af van de hoeveelheid en de aard van het deeg.

Diepgevroren kant-en-klaarmaaltijden

Haal bij bevroren maaltijden de maaltijd uit de verpakking en plaats het in een geschikte schotel op het rooster.

Volg de instructies op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van de aard en de hoeveelheid voedsel.

Kookvoorbeelden

Eten	Volume	Accessoires	Kookstand	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Rosbief	1kg	Lekbak		230°	45'
Kip	1,5kg	Draaispit + Lekbak		230°	90'
Eend	1,7kg	Draaispit + Lekbak		230°	100'
Aardappelgratin		Lekbak		170°	60'
Gegrilde vis	300g	Rooster + Lekbak		230°	20'
Pizza	30cm dun deeg	Rooster		210°	20'
Cake	Bakvorm van 30cm	Plaatsing van bakvorm op het rooster		200°	40'-60'

Opgelet: Referentietijd voor koude oven. De tijd kan ook variëren afhankelijk van de dikte en de starttemperatuur van het voedsel.

Bespaar energie

Verwarm de oven alleen voor als uw recept het vraagt.

Gebruik donkere bakvormen, zwart gelakt of geëmailleerd. Die soorten bakvormen nemen de warmte goed op.

Als u verschillende cakes wilt bakken, bak ze dan na elkaar. Omdat de oven dan nog warm is, zal de baktijd voor de tweede cake korter zijn. U kunt ook twee bakvormen naast elkaar in de oven laten bakken. Als de baktijd lang genoeg is, kunt u de oven 10 minuten voor de toegekende tijd uitschakelen en het bakken af laten maken door de restwarmte

Onderhoud oven

Haal de stekker altijd uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het schoon te maken of te verplaatsen.

Maak de plaat, de grill en het handvat schoon na ieder gebruik.

Maak de binnenkant van de oven en alle losse onderdelen schoon met een mild, niet-agressief reinigingsmiddel na ieder gebruik. Spoel en droog voorzichtig af.

Maak het glas aan de buitenkant van de oven schoon met glasreiniger of mild reinigingsmiddel en een vochtige doek. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die de oppervlaktecoating van uw apparaat kunnen beschadigen.

Spoel grondig af en droog met een schone, droge doek. Laat de oven volledig drogen alvorens de glazen deur te sluiten.

Om het schoonmaken te vergemakkelijken: maak de wanden automatisch schoon na een vette maaltijd door

de oven op maximale warmte te zetten terwijl hij leeg is, met gesloten deur gedurende 10 minuten.

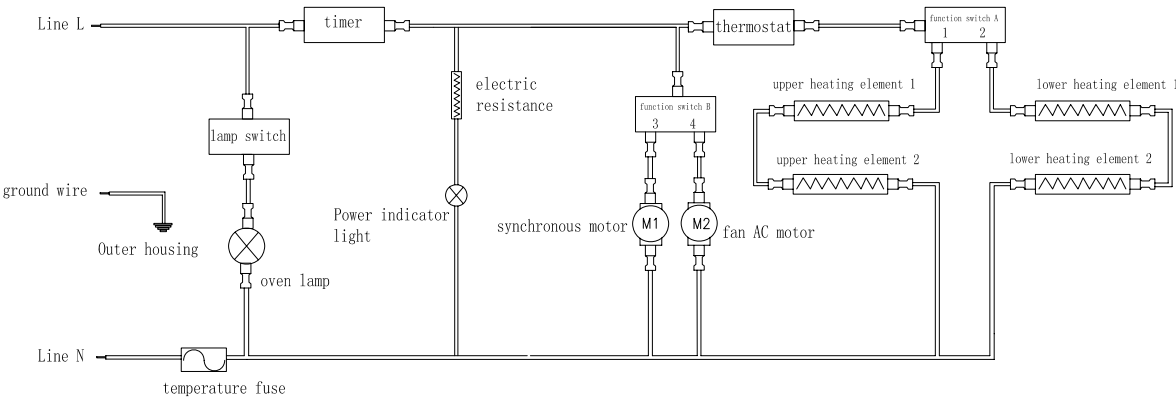
Als u de oven wilt opbergen, trek dan de stekker eruit, laat de oven afkoelen en maak hem schoon alvorens hem in de doos te plaatsen. Bewaar hem op een koele, droge plaats. Berg de oven nooit op terwijl hij nog warm is.

Draai de stroomkabel nooit rond het apparaat. Laat nooit spanning op de kabel staan waar hij aangesloten is op het apparaat. De kabel kan beschadigd raken en breken.

Technische gegevens

	CHEF350LUX
Voltage (V)	220-240; Class I
Frequentie (Hz)	50/60
Capaciteit (L)	35
Vermogen (W)	1600-1850
Gewicht (kg)	10
Productdimensies in cm (HxBxD)	53.6X41.5x34

Elektrisch diagram



Veiligheid



Waarschuwing!

Het is gevaarlijk voor iedereen, behalve gekwalificeerde technici, om de oven te demonteren of te proberen te repareren als dat demontage van de buitenpanelen.

Gevaar voor elektrische schokken.

Verwijdering



- Denk aan het milieu! Dit apparaat is voorzien van het WEEE-vignet. Deponeer dit apparaat nooit bij het huishoudelijk afval, maar breng het naar een speciaal daarvoor aangewezen recyclingbedrijf.



Bescherming van het milieu – Verordening 2012/19/EU

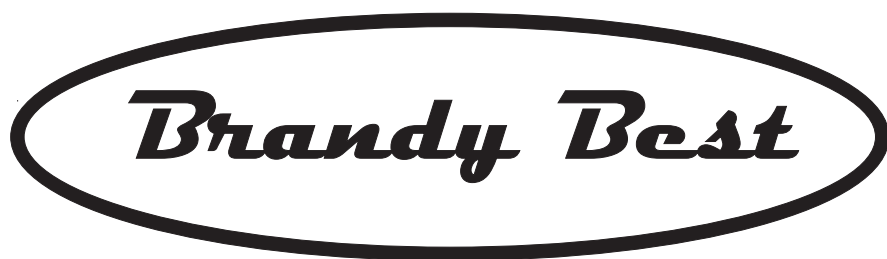
Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet de verwijdering van elektrische- en elektronische apparaten volgens zeer specifieke regels verlopen en vereist de inzet van iedereen: leverancier of gebruiker.

Het is om deze reden dat uw apparaat, zoals vermeld op het symbool op het fabrieksplaatje of op de verpakking, in geen geval in een openbare vuilnisbak of bij het huishoudelijk afval gegooid mag worden. Breng het te allen tijde naar een officieel goedgekeurd recyclingbedrijf.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.brandybest.com

Geproduceer in PRC





CHEF350LUX

Instruction Manual

**Prior to installation or first use of this appliance,
read these instruction closely. Save them for future reference**

www.brandybest.com

English

Safety instructions 3

Description of your appliance 6

Installation and use of your appliance 6

Using your oven 6

Temperature setting 6

Baking Mode Selector 7

Cooking Time Setting 7

Using the rotisserie 8

Usage Tips 9

Accessories Usage 9

Stands 9

Cooking tips 10

Tips to start well 10

Cooking Examples 11

Save energy 11

Oven maintenance 11

Product specifications 12

Electrical diagram 12

Security 13

Recycling 13

ENVIRONMENTAL PROTECTION – DIRECTIVE 2012/19/EU 13

Safety instructions

1. Take the time to read all safety instructions and refer to the user manual.
2. This unit complies with strict safety rules and regulations.
3. Given the diversity of standards, if this unit is used in a country other than where it was purchased, have it checked by an authorized customer service center.
4. **This unit may be used by children over the age of 8 and by people with limited physical, sensorial and mental capacity, or with lack of experience or knowledge if they have supervision or prior instruction as to the safe use of this device and the associated risks. Children should not play with this device. Cleaning and maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 and are supervised.**
5. **Keep this appliance and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old.**
6. Do not move the appliance while in use.
7. This appliance is not intended to be installed. Place your oven on a stable work surface or on a kitchen unit that supports temperatures of at least 90°C. Allow a free flow of air to circulate around your appliance.
8. Allow a minimum distance of at least 2cm between food and the top of the appliance.
9. It is typical to have a small amount of smoke or odors of “newness” emerge when you use your appliance for the first time. This is very normal and disappears quickly.
10. We advise you to use your appliance for the first time while empty (without the grill), setting the thermostat to +/- 230°C for about 15-20 minutes.
11. Check to see that the voltage corresponds to that indicated on the device. (AC only.)
12. Do not use your oven if it has been dropped and shows visible signs of damage or if it malfunctions. In this case, the appliance must be sent to the nearest authorized after-sales service center in order to avoid any danger.
13. **If the power cord is defective or damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service center or someone who is similarly qualified in order to avoid any danger.**
14. Make sure that your electrical current is able to supply sufficient power to this appliance.
15. Always plug the device into a grounded outlet.
16. Do not allow the power cord to hang over or touch the hot parts of the oven.
17. Do not unplug the appliance by pulling on the cord. Always unplug the oven by holding onto the plug itself.
18. Only use an extension cord in good condition, with a plug that is grounded, and with a cord whose diameter is the same as that of the cord that came with the product.
19. Unplug the power cord from the power supply before any maintenance cleaning or accessory installation.
20. To avoid electric shock, do not submerge the cord, the plug, or the appliance in water or any other liquid.
21. The temperature of exposed surfaces may be high when the appliance is in use.
22. Never immerse the appliance in water, or any other liquid, to clean it.
23. Do not place the appliance near any heat source, (a gas burner, for example), or near

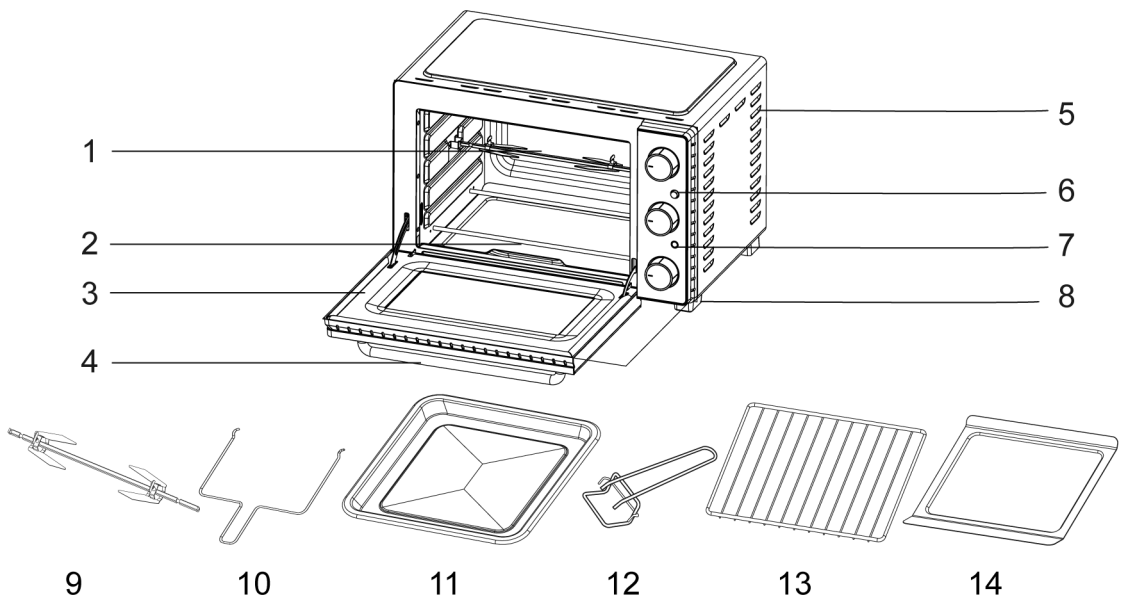
- electrical components or a fan. Do not place on top of other appliances.
24. In spite of high levels of thermal protection, this appliance operates at elevated temperatures that can cause burns.
 25. Do not touch the metal parts or the glass.
 26. The temperature of the door and of the exterior surfaces may be elevated when the appliance is in use.
 27. Exercise extreme caution when removing the drip pan. There could be hot grease deposits inside. Use the appropriate handle when inserting or removing it from the oven.
 28. Use the handles. Use an oven mitt if necessary.
 29. Be careful when handling the door to your oven. Do not spray water on the glass door while in use, nor immediately after use: any sudden shock or excessive thermal stress (like a change in temperature) can cause the glass to break. This is tempered glass, which avoids any risk of projectiles or danger for the user.
 30. In the event that any part of the appliance catches fire, never try to extinguish it with water. Smother the flames with a damp cloth. Unplug the appliance and do not open the door.
 31. Do not store flammable products near or beneath the cabinet where your appliance is situated.
 32. Do not operate the appliance beneath a wall cabinet, a shelf, or near flammable materials such as blinds, curtains, or drapes.
 33. Never place combustible materials inside the appliance, such as paper, cardboard, candles, plastic, or any other flammable materials. Do not place anything on top of the appliance (utensils, grill, objects).
 34. Do not place heavy objects on the open door.
 35. Do not put aluminum foil beneath the appliance to protect the work surface, nor between the heating elements, nor in contact with the interior walls, as this could seriously harm the functions and cause the oven to overheat.
 36. Never block or insert anything into the air vents.
 37. Do not use aggressive cleaning agents (notably those containing baking soda). Do not use abrasive sponges or metal scouring pads. Do not use special cleaning agents made for metals.
 38. For your safety, never disassemble the unit yourself. Contact an authorized service center.
 39. This appliance is intended for use in domestic situations, or those similar, such as:
 - A farmhouse
 - Staff kitchens in stores, offices, and other work environments
 - Guesthouses
 - By hotel and motel guests, or other environments of a residential nature
 - 40. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.**
 - 41. The oven must be placed against a wall.**
 - 42. The temperature of nearby surfaces may be higher when the oven is on.**

For information on installation and cleaning, please refer to the paragraph below

in the manual.

READ AND FOLLOW THESE SAFETY INSTRUCTIONS. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Description of your appliance



1 Rotisserie

2 Heating elements

3 Double glass door

4 Handle

5 Blowhole

6 Switch light

7 indicator light

8 feet

9 Turn spit

10 Turn spit accessories

11 Drip pans

12 Gripping-pan

13 Grill

14 Crumb plate

Installation and use of your appliance

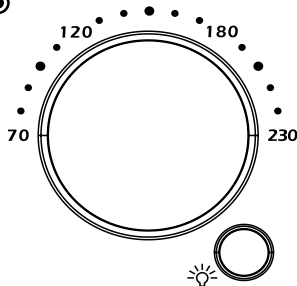
Place your oven on a solid tabletop. Keep a sufficient air circulation in the vicinity of your equipment. The oven must be surrounded by a free space of 10 centimeters on each side including the back and 30 centimeters on the top. Unwound the power cable over its entire length and connect the plug. We advise you to run your oven empty (without rack), thermostat on 230°C for like 15 minutes to eliminate the «new smell».

A light smoke may occur. This phenomenon, quite normal, will quickly disappear.

Using your oven

Temperature setting

Temperature Selector

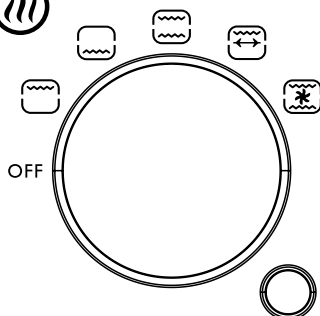


- Set the temperature according to the meal you are cooking.
- Rotate the selector using clockwise circular movements to select the appropriate temperature (from 70°C to 230°C) according to the meal you are cooking.

Baking Mode Selector

Select the appropriate heating element according to the meal you want to cook.

Function and Baking Selector

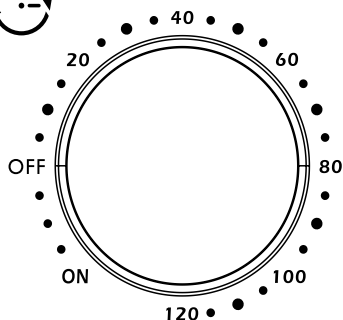


-  Grill element function
-  Bottom element function
-  Grill + bottom elements functions
-  Rotisserie function
-  Convection function (grill + bottom element + air brewing)

Oven Indicator light

Cooking Time Setting

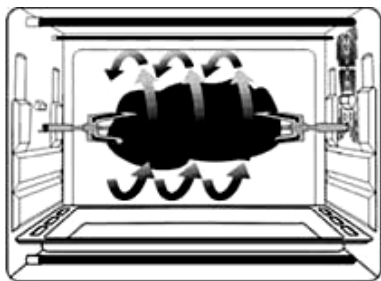
Time Selector



- Place the arrow of the time on the appropriate cooking duration (in minutes) for the meal that you are going to cook by rotating it clockwise.
- The indicator light allows checking the correct operation of the heating elements. The oven will turn off automatically at the end of the selected cooking duration and you'll hear a "bing" sound.
- You can manually turn off the oven by turning the timer counterclockwise to the OFF position.
- Use the "ON" position to keep the oven working

NOTE: If the oven is soiled, it is possible that the baking will be slightly longer than usual.

Using the rotisserie



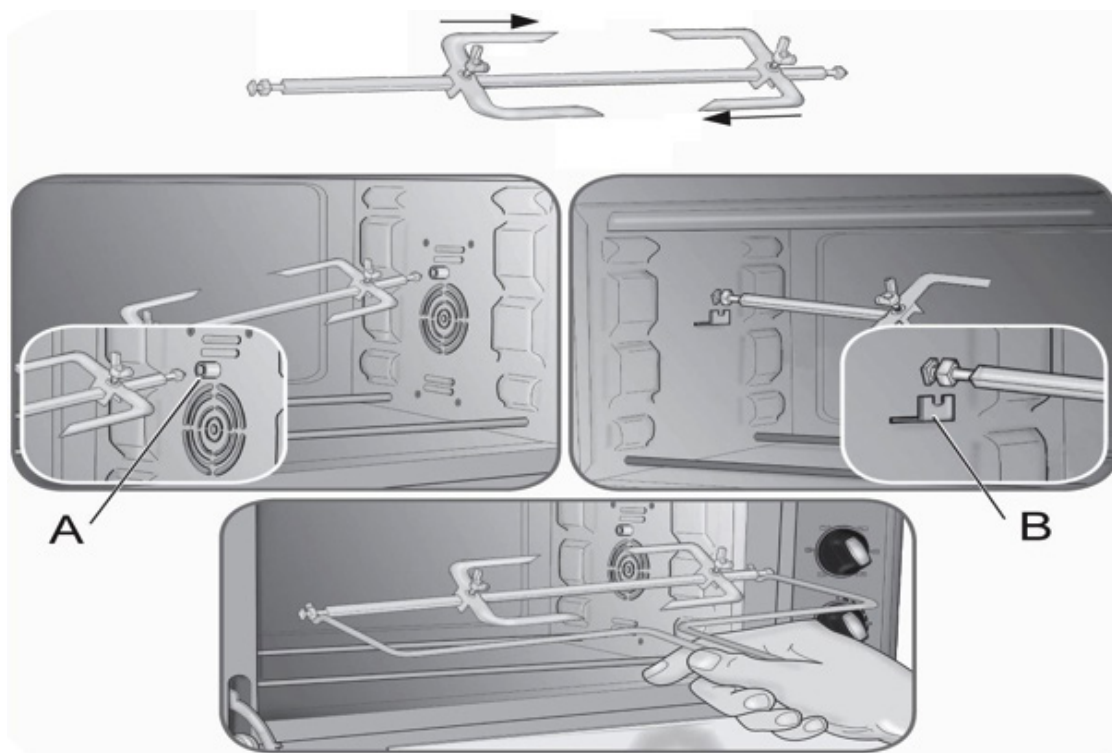
With the rotisserie function, the roasting pan holder is supplied.

Caution!

The spit can only support a maximum weight of 3 kg.

Roasting Pan Set up

- Install the roasting pan in the holes provided for this purpose « A » then « B » as illustrated below.
- Then place the baking tray underneath to recover the cooking juices



- After baking, use the handle, use the provided handle to take out the roasting spit as illustrated in the picture above and pull it out from both ends.

CAUTION: Always use the handle to take out the roasting spit in order to avoid burns. Be careful, juice drops may leak from your food.

Usage Tips

Accessories Usage

The Drip pan



Use for the recovery of fat or cooking meat for roasting

Usage of the Flat clip



The Rack



Use for food that doesn't produce cooking juices.

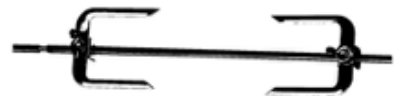


The Drip pan + The Rack

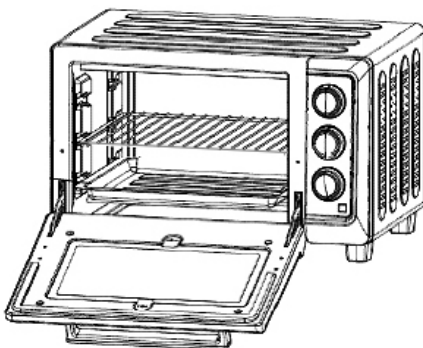


Use both for food producing cooking juices

Rotisserie Accessories



Stands



- You can adjust the height of the plate at different levels according to the meals you want to cook
- For example, when preparing a gratin of macaroni and wanting the top more cooked, use the second or third stand. For roasting a chicken, use the first stand.

Cooking tips

Tips to start well

In your oven, you can use any heat resistant dishes.

Meat and Fish

For large roasts and poultry, use the roasting spit and the drip pan. Pour water in the drip pan, so that the bottom is filled.

Always place the meal in the center of the rack.

Place the very hot glass dishes on a dry towel. If the surface is wet or cold, the glass may break.

The result of roasting depends on the nature and quality of the meat.

On the lean meat, pour in 2 to 3 tablespoons of liquid, and 8 to 10 tablespoons of liquid on braising roasts, this according to their size.

At half-time of cooking, turn the meat pieces.

Once the roast is ready, let it stand 10 more minutes in the closed and turned off oven. In this way, the juice is better distributed in the meat.

When using the grill, always close the oven. Take if possible grilling pieces of the same thickness. They must be 2-3 cm minimum thickness. They will be evenly browned and juicy. Add salt to steaks only once grilled.

Drop the pieces to be grilled directly on the grill. If you are grilling a single piece, you will get the best results by placing it on the center of the grid.

Put in addition the drip pan on the lowest level. It gets the meat juices and the oven gets less soiled.

After two thirds of the indicated cooking time, turn the grilling.

Cakes

Dark metal molds are the most suitable.

Always place the cake pan on the rack.

The temperature and the cooking time depend on the amount and nature of the dough.

Frozen ready meals

In terms of frozen meals, remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the rack.

Follow instructions on the package.

Thawing time depends on the nature and quantity of food.

Cooking Examples

Food	Volume	Accessories	Cooking mode	Temperature in °C	Time in minutes
Roast beef	1kg	Drip pan		230°	45'
Chicken	1,5kg	Roasting spit + Drip pan		230°	90'
Duck	1,7kg	Roasting spit + Drip pan		230°	100'
Potato gratin		Drip pan		170°	60'
Grilled fish	300g	Rack + Drip pan		230°	20'
Pizza	30cm thin paste	Rack		210°	20'
Cake	Mold of 30cm	position of the mold on the rack		200°	40'-60'

Please Note: Cold oven reference time, the time can also vary depending on the thickness and the initial temperature of the food

Save energy

Only preheat the oven when your recipe needs it.

Use dark cooking molds, black lacquered or enameled. These types of molds absorb heat well.

If you want to bake several cakes, cook them one after the other. The oven being still warm. Cooking time is reduced for the second cake. You can also bake two cake molds one next to the other.

If cooking times are long enough, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the allotted time and then finish cooking with the residual heat.

Oven maintenance

Always unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning or moving it.

Clean the tray, the grill, and the tray handle after each use.

Clean the interior of the oven and all of the removable parts with a mild, non-abrasive cleanser after each use. Rinse and dry carefully.

Clean the glass exterior of the oven door with glass cleaner or mild detergent and a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or pads that could scratch the surface coating of the appliance.

Rinse and dry thoroughly with a clean, dry cloth. Let the oven dry completely before closing the oven door.

To facilitate cleaning: auto clean the walls after a greasy meal by heating the oven to the maximum setting while empty, with the door closed for a period of 10 minutes.

If you need to store the oven, unplug it, allow it to cool, and clean it before placing it in the box. Store it in a

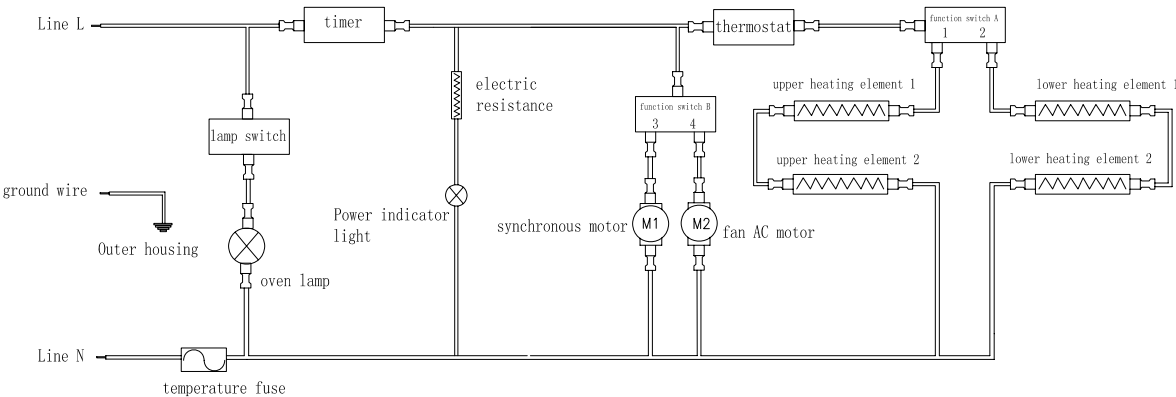
cool, dry place. Never store the unit when it is still hot.

Never wrap the power cord around the appliance. Do not put any stress on the power cord at the place where it is attached to the unit. It could become damaged and break.

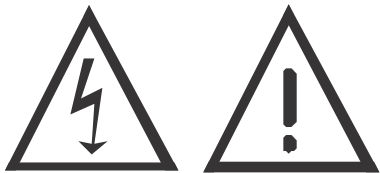
Product specifications

	CHEF350LUX
Voltage (V)	220-240; Class I
Frequency (Hz)	50/60
Capacity (L)	35
Power (W)	1600-1850
Weight (kg)	10
Product size in cm (HxLxP)	53.6X41.5x34

Electrical diagram



Security



Caution!

It is dangerous for anyone, other than qualified technicians) to dismantle or attempt to repair, which involves disassembly of the cover panels.

Risk of electric shocks.

Recycling



- This appliance carries the symbol WEEE (for Waste Electrical and Electronic Equipment Directive) which signifies that at the end of life, it must not be discarded with household waste, but disposed of at the local sorting/recycling center. Waste recovery aids in helping to preserve our environment



ENVIRONMENTAL PROTECTION – DIRECTIVE 2012/19/EU

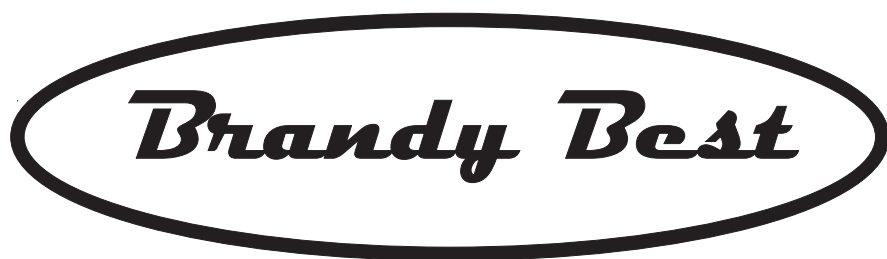
In order to preserve our environment and our health, end of life elimination of electric appliances and electronics must adhere to specific rules and requires everyone's involvement, whether supplier or user.

It is for this reason that your device, as noted by the symbol on the data plate or the packaging, should never be disposed of in a public or private bin for household waste. The user has the right to dispose of the device in a public electronics waste depot, which sorts and recycles or reuses it for other purposes in accordance with the law.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.brandybest.com

Made in PRC





CHEF350LUX

Notice d'emploi

**Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil,
lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.**

www.brandybest.com

Français

Consignes de sécurité 3

Description de votre appareil 6

Installation et utilisation de votre appareil 6

Utilisation de votre four 6

Réglage de la température 6

Sélecteur de Température 7

Sélection du mode de cuisson 7

Réglage de la durée de cuisson 7

Utilisation de la rôtissoire 8

Conseils d'utilisation 9

Utilisation des accessoires 9

Gradins 9

Conseils de cuisson 10

Astuces pour bien débiter 10

Exemples de cuisson 11

Economisez de l'énergie 11

Entretien du four 11

Spécifications techniques 12

Schéma électrique 12

Sécurité 13

Mise au rebut 13

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/EU 13

Consignes de sécurité

1. Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au manuel utilisateur.
2. Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
3. Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service après-vente agréé.
4. **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil en sécurité et aux risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne devront pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.**
5. **Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
8. Prévoyez une distance de 2cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
9. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
10. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 230°C pendant 15 à 20 min. environ.
11. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
12. N'utilisez pas votre four si celui-ci est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
13. **Si le cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
14. Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
15. Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
16. Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
17. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Débranchez systématiquement votre four en tenant la prise
18. N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
19. **Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires**

20. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
21. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
22. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ou tout autre liquide, pour le nettoyer
23. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (brûleur à gaz par exemple), à proximité d'éléments électriques ou directement à proximité d'un ventilateur. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
24. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique.
25. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.
26. La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
27. Faire preuve de la plus grande prudence lors du retrait de la lèchefrite. De la graisse chaude peut s'être déposée à l'intérieur. Utilisez la poignée appropriée pour l'insérer ou la retirer du four.
28. Utilisez les poignées. Utilisez des gants, si nécessaire.
29. Manipulez avec précaution la porte de votre four. Ne pas projeter d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement après utilisation : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
30. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
31. Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
32. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
33. Ne placez jamais de papier, carton, bougie, plastique ou tout autre matériau inflammable dans l'appareil. Ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).
34. Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte.
35. Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
36. N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
37. N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
38. Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
39. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaire telle que : Les gîtes, les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; Maisons d'hôtes ou par les clients dans les hôtels,

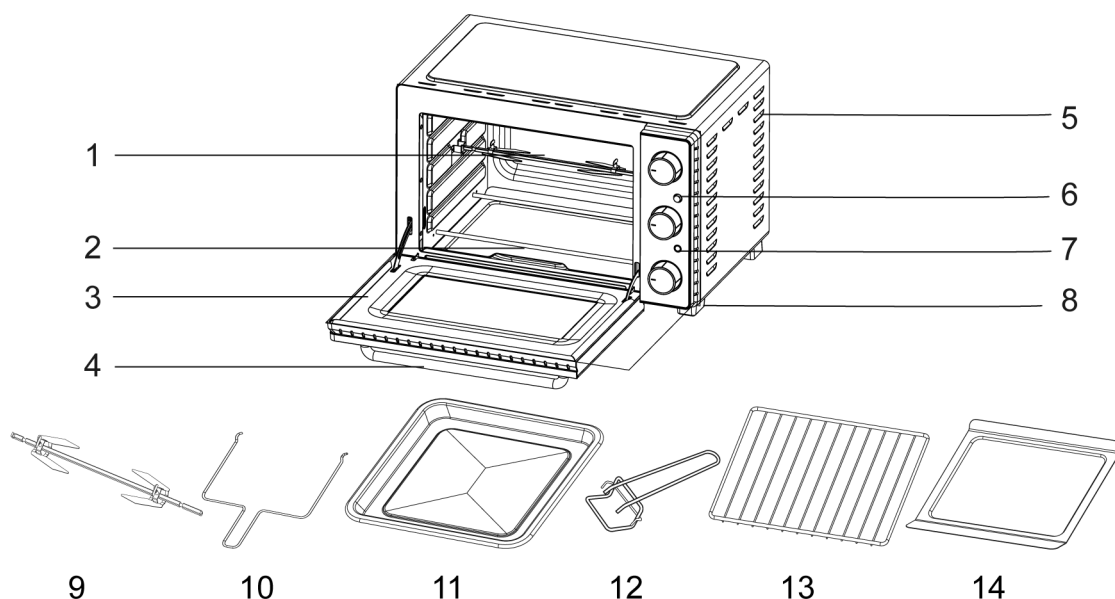
motels et autres environnements de type résidentiel et Les environnements de type chambres d'hôtes.

- 40. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- 41. Le four doit être placé contre un mur**
- 42. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.**

En ce qui concerne les informations relatives à l'installation et le nettoyage de l'appareil, merci de se référer au paragraphe ci-dessous du manuel

LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Description de votre appareil



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1 Rotisserie | 8 Pieds |
| 2 Resistance chauffante | 9 Tourne broche |
| 3 Porte double | 10 Accessoire tourne broche |
| 4 Poignée | 11 Lèchefrite |
| 5 Zone de ventilation | 12 Pince plat |
| 6 Interrupteur lampe dans le four | 13 Grille de cuisson |
| 7 Témoin lumineux | 14 Ramasse miettes |

Installation et utilisation de votre appareil

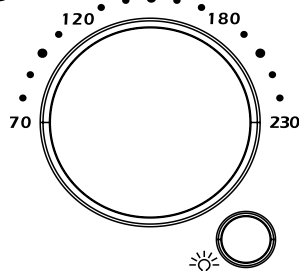
Placez votre four sur un plan de travail stable. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil. Le four doit être entouré d'un espace libre d'au moins 10 centimètres de chaque côté y compris l'arrière et 30 centimètres sur le dessus. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la prise. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur 230°C pendant 15 minutes environ pour éliminer « l'odeur de neuf ».

Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement.

Utilisation de votre four

Réglage de la température

Sélecteur de Température



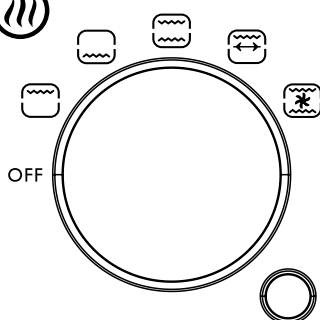
- Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.
- Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée (de 70°C à 230°C) en fonction du plat que vous allez cuisiner.

Bouton d'allumage de la lampe vous permettant de visualiser les aliments dans le four.

Sélection du mode de cuisson

Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous souhaitez cuisiner

Sélecteur de fonction et de cuisson

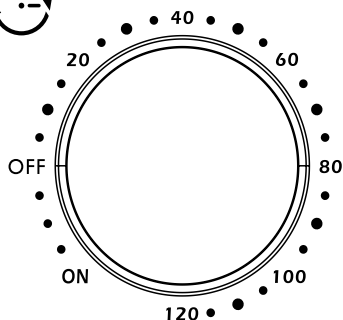


- Fonction résistance de grill
- Fonction résistance de sole
- Fonction résistance grill + sole
- Fonction rotisserie
- Fonction convection (grill + sole + brassage de l'air)

Témoin de fonctionnement du four

Réglage de la durée de cuisson

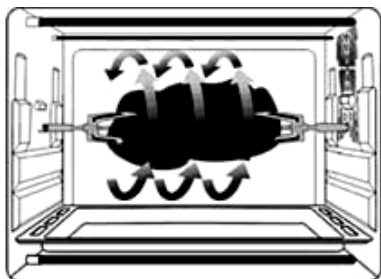
Sélecteur de temps



- Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le voyant lumineux permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et un "bing" retentira.
- Vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
- La position "ON" permet de laisser le four en fonction indépendamment de la minuterie.

REMARQUE: Si le four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

Utilisation de la rôtière



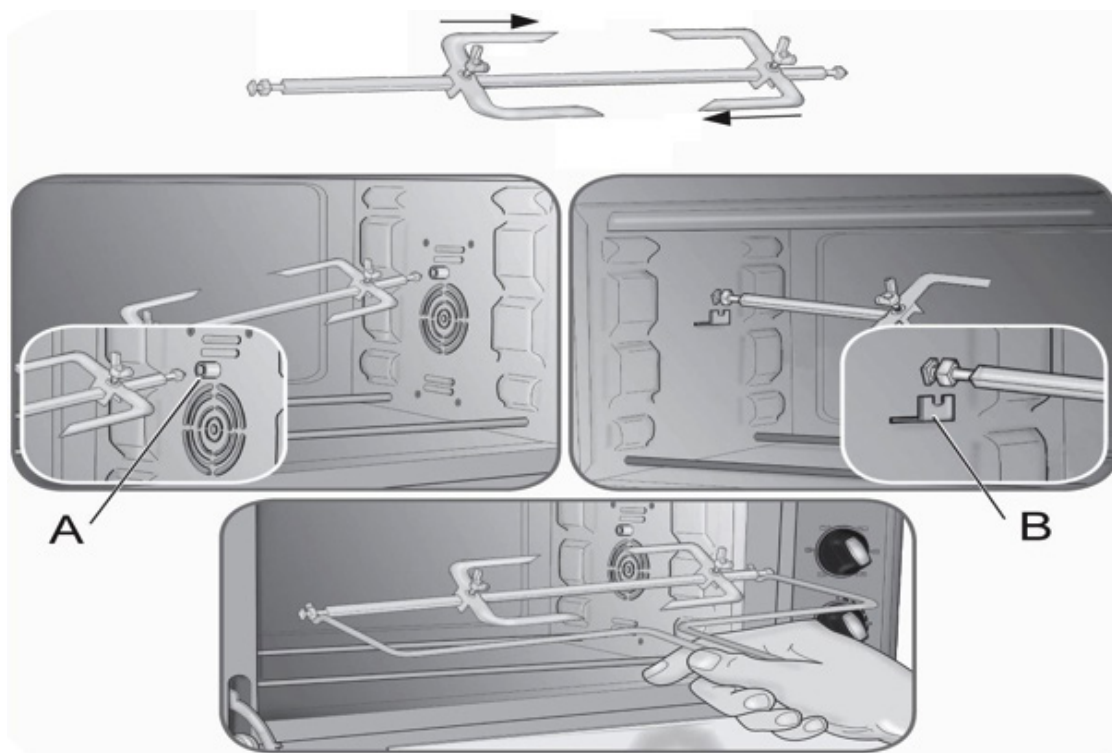
Avec la fonction rôtière, le support tournebroche est fourni.

Attention !

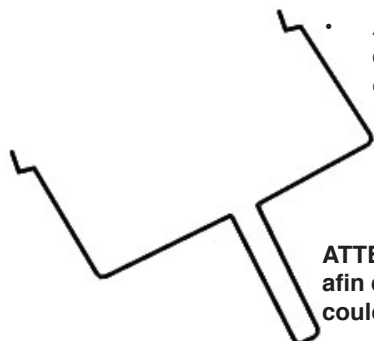
La broche peut supporter un poids maximum de 3kg.

Mise en place du tournebroche

- Installez le tournebroche dans les trous prévus à cet effet « A » puis « B » comme sur l'illustration ci-dessous.
- Mettez ensuite dessous le plateau de cuisson afin de récupérer le jus de cuisson



- Après cuisson, utilisez la poignée prévue pour sortir le tournebroche comme sur l'illustration ci-dessus et retirez-le de chacune de ses extrémités.



ATTENTION : Utilisez toujours la poignée pour sortir le tournebroche afin de ne pas vous brûler. Faites attention, des gouttes de jus peuvent couler de votre nourriture.

Conseils d'utilisation

Utilisation des accessoires

La lèchefrite



Utilisation pour la récupération des graisses ou la cuisson de viande à rôtir

Utilisation du pince plat



La grille



Utilisation pour les aliments ne produisant pas de jus de cuisson

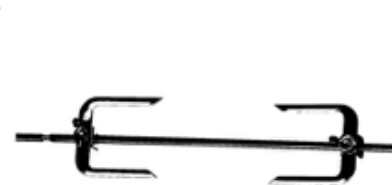


La lèchefrite + grille

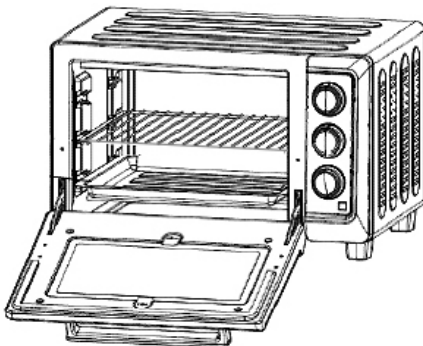


Utilisation de l'ensemble pour les aliments produisant du jus de cuisson

Accessoires rôtisserie



Gradins



- Vous pouvez régler la hauteur du plateau à des niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner
- Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaroni et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le deuxième ou le troisième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le premier gradin.

Conseils de cuisson

Astuces pour bien débiter

Dans votre four, vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Les viandes et poissons

Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez le tournebroche et la lèchefrite. Versez de l'eau dans la lèchefrite, de sorte que le fond soit recouvert.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four. Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau le plus bas. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

Les gâteaux

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte.

Plats cuisinés surgelés

En matière de plats surgelés, sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille. Respectez les consignes indiquées sur l'emballage.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Exemples de cuisson

Aliments	Volume	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps en minutes
Rosbif	1kg	lèche-frite		230°	45'
Poulet	1,5kg	tournebroche + lèche-frite		230°	90'
Carnard	1,7kg	tournebroche + lèche-frite		230°	100'
Gratin de pomme de terre		lèche-frite		170°	60'
Poisson grillé	300g	grille + lèche-frite		230°	20'
Pizza	30cm pâte fine	grille		210°	20'
Gâteau et cake	moule de 30cm	moule à positionner grille		200°	40'-60'

Notez bien: Temps de référence à four froid, les temps peuvent également varier en fonction de l'épaisseur et de la température initiale des aliments

Economisez de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque votre recette le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur. Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Entretien du four

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer.

Nettoyez le plat, la grille, la poignée du plat après chaque utilisation.

Nettoyez l'intérieur du four et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin.

Nettoyez la porte vitrée et extérieure du four avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer le revêtement de l'appareil.

Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.

Pour faciliter le nettoyage : pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

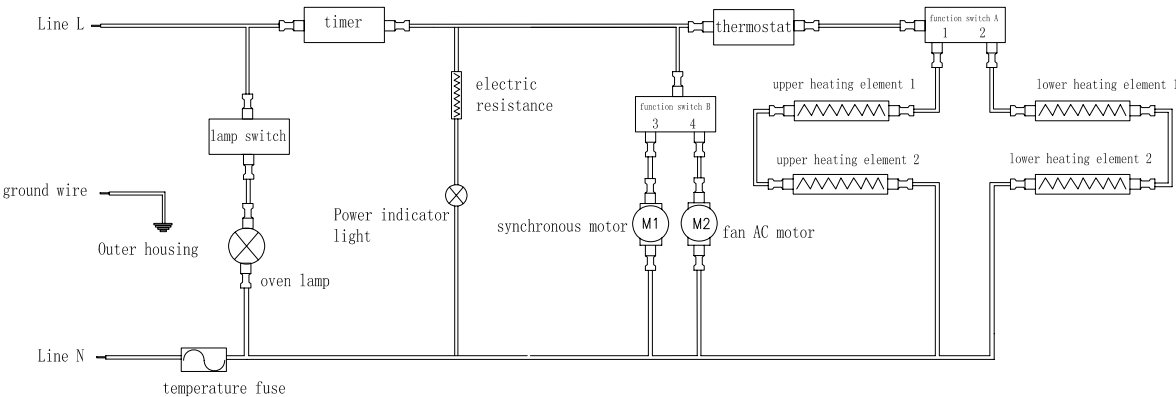
Si vous avez besoin de stocker le four, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger dans sa boîte. Conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil quand il est encore chaud.

Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

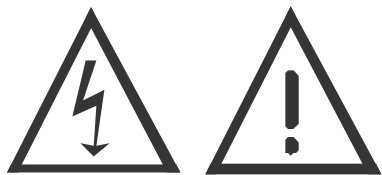
Spécifications techniques

	CHEF350LUX
Voltage (V)	220-240; Class I
Fréquence (Hz)	50/60
Capacité (L)	35
Puissance (W)	1600-1850
Poids (kg)	10
Dimensions du produit en cm (HxLxP)	53.6X41.5x34

Schéma électrique



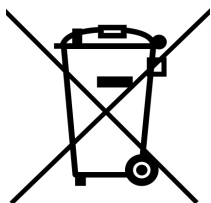
Sécurité



Attention!

Il est dangereux à toute personne, (autre qu'un technicien qualifié) de démonter ou de tenter une réparation qui implique le démontage des panneaux de carrosserie.
Risque de chocs électriques.

Mise au rebut



- Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/EU

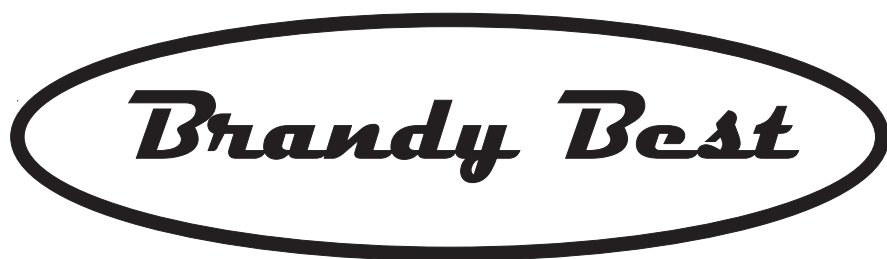
Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.bandybest.com

Fabriqué en R.P.C





CHEF350LUX

Gebrauchsanleitung

**Von der installation oder der ersten Benutzung dieses Geräts lesen
Sie bitte aufmerksam diese Anleitung.
Danach bewahren Sie sie ordentlich auf.
www.brandybest.com**

Deutsch

Sicherheitsanweisungen 3

Beschreibung Ihres Geräts 6

Inbetriebnahme und Bedienung 6

Bedienung 6

Einstellung der Garraumtemperatur 6

Garraumtemperatur wählen 7

Betriebsart wählen 7

Einschaltdauer einstellen 7

Bedienung der Bratfunktion 8

Tipps für eine optimale Bedienung 9

Zubehör 9

Auflagen 9

Tipps 10

Tipps und Tricks zu einem guten Start 10

Beispiele 11

Energie sparen 11

Pflege des Ofens 11

Technische Daten 12

Schaltkreis 12

Sicherheit 13

Entsorgung 13

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU 13

Sicherheitsanweisungen

1. Nehmen Sie sich Zeit, um alle Anweisungen zu lesen und schlagen Sie in der Gebrauchsanweisung nach.
2. Dieses Gerät entspricht den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
3. Angesichts der Vielzahl von gültigen Normen lassen sie das Gerät von einem zugelassenen Kundendienstzentrum überprüfen, wenn es in einem anderen Land verwendet wird als dem, wo es gekauft wurde.
4. **Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Menschen, deren physische, geistige oder Wahrnehmungsfähigkeiten reduziert sind oder die keine Erfahrung oder kein Wissen mit dem Umgang mit einem solchen Apparat haben, benutzt werden, wenn sie dabei überwacht werden oder eine vorige Einweisung in die sichere Benutzung des Gerätes und die damit verbundenen Risiken erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege dieses Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als acht Jahre alt und unter Aufsicht sind.**
5. **Bewahren Sie das Gerät und sein Stromkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter acht Jahren auf.**
6. Bewegen Sie das Gerät nicht während seiner Nutzung.
7. Dieser Apparat ist nicht dafür gedacht, eingebaut zu werden. Platzieren Sie ihren Ofen auf einer stabilen Arbeitsfläche oder einem Küchenmöbel, welche beide zumindest 90 °C aushalten. Bewahren Sie eine freie Luftzirkulation um ihr Gerät.
8. Halten Sie eine Distanz von mindestens 2cm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Widerstand ein.
9. Es ist normal, dass ein wenig Rauch oder „neuer“ Geruch austritt, wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, dieses absolut normale Phänomen wird schnell verschwinden.
10. Wir raten Ihnen dazu, Ihren Ofen zum ersten Mal während etwa 15 bis 20 Minuten leer zu betreiben (ohne Grill), bei einer Temperatur von etwa 230°C.
11. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung jener auf dem Gerät angegebenen entspricht (nur Wechselstrom).
12. Verwenden Sie Ihren Ofen nicht, wenn dieser heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsfehler aufweist. In diesem Fall sollte das Gerät zum nächsten zugelassenen Kundendienstzentrum geschickt werden.
13. **Wenn das Stromkabel fehlerhaft oder beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Menschen mit gleichwertigen Qualifikationen ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr auszuschließen.**
14. Versichern Sie sich, dass die Stromversorgung ausreicht, um ein Gerät mit dieser Leistung zu betreiben.
15. Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
16. Lassen Sie das Kabel niemals hängen oder die heißen Teile des Ofens berühren.
17. Ziehen Sie den Stecker nicht heraus, indem Sie am Kabel ziehen. Ziehen Sie den Stecker nur heraus, indem Sie direkt die Steckdose anfassen.
18. Benutzen Sie nur ein geerdetes Verlängerungskabel im guten Zustand und mit einer Länge, die mindestens jener des mitgelieferten Kabels entspricht.

19. Ziehen Sie das Stromkabel immer vor jeder Reinigung, Pflege oder Montage von Zubehör aus der Steckdose.

20. Um Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
21. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts erhöht sein.
22. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um es zu reinigen.
23. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle (z. B. einen Gasbrenner), in die Nähe von elektrischen Geräten oder direkt in die Nähe eines Ventilators. Stellen Sie es nicht auf andere Geräte.
24. Dieses elektrische Gerät wird mit erhöhten Temperaturen betrieben, welche Verbrennungen auslösen können, trotz des hohen Wärmeschutzes.
25. Berühren Sie weder die Metallteile noch die Glasscheibe.
26. Die Temperatur der Tür oder der Außenflächen kann während des Betriebs des Geräts erhöht sein.
27. Seien Sie so vorsichtig wie möglich, wenn Sie die Auffangschale herausnehmen. Heißes Fett könnte sich im Inneren abgesetzt haben. Verwenden Sie den passenden Griff, um sie hineinzustellen oder herauszunehmen.
28. Verwenden Sie die Griffe und Handschuhe, wenn nötig.
29. Fassen Sie die Tür Ihres Ofens nur vorsichtig an. Spritzen Sie während oder direkt nach der Benutzung kein Wasser auf die Tür: Jeder heftige thermische Schock oder thermische Belastung können zum Splintern der Scheibe führen. Diese besteht aus gehärtetem Glas, um jegliche Splittergefahr und somit jegliche Gefahr für den Nutzer zu vermeiden.
30. Wenn bestimmte Teile des Produkts in Brand geraten, versuchen Sie niemals, diesen Brand mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie den Stecker und öffnen Sie nicht die Tür.
31. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts oder unter dem Möbel, auf dem dieses abgestellt ist, auf.
32. Betreiben Sie das Gerät nicht in einem Einbaumöbel, einem Regal oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen oder Wandbehängen...
33. Legen Sie niemals Papier, Karton, Kerzen, Plastik oder andere brennbaren Materialien in das Gerät. Stellen Sie nichts darauf (Utensilien, Grills und andere Gegenstände...).
34. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür.
35. Legen Sie keine Alufolie weder unter das Gerät, um die Arbeitsplatte zu schützen, noch zwischen die Heizspiralen, noch so, dass sie in Kontakt mit den Innenwänden oder den Widerständen kommt denn dadurch laufen Sie Gefahr, den Ofen schwer zu beschädigen oder der Arbeitsplatte zu schaden.
36. Führen Sie nichts in die Lüftungsschlitze ein und decken Sie sie nicht ab.
37. Verwenden Sie keine aggressiven Pflegeprodukte (vor allem keine natronhaltigen Beizmittel), keine Pfannenkratzer und keine rauen Schwämme. Verwenden Sie keine speziellen Metallreinigungsprodukte.
38. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie niemals das Gerät selbsttätig auseinanderbauen.

Wenden Sie sich an ein zugelassenes Servicezentrum.

39. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch o.ä. gedacht, z.B. für:

- Ferienhäuser ;
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- Gästehäuser ;
- Für Kunden in Hotels, Motels oder anderen Ferienwohnungen;
- Gästezimmer oder Pensionen.

40. Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung betrieben zu werden.

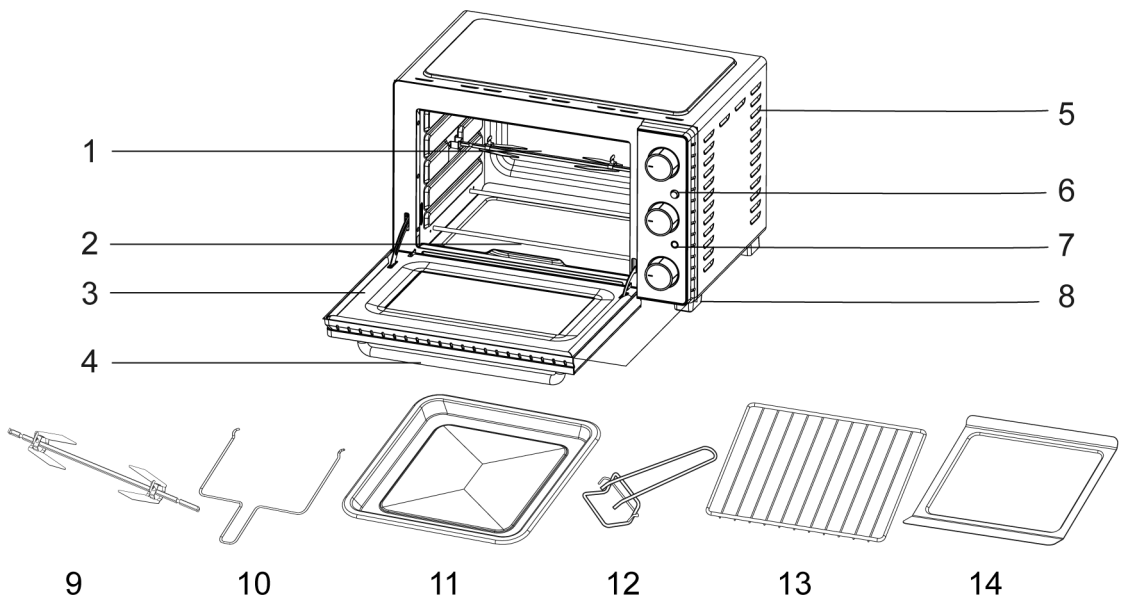
41. Der Ofen muss gegen eine Wand gestellt werden.

42. Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann erhöht sein, wenn das Gerät betrieben wird.

Was die Informationen bzgl. der Einrichtung und der Reinigung des Geräts betrifft, bitten wir Sie, den folgenden Absatz der Gebrauchsanleitung zu lesen.

LESEN UND BEFOLGEN SIE DIESE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.

Beschreibung Ihres Geräts



- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1 Rotisserie | 8 Füße |
| 2 Widerstandsheizung | 9 Drehspieß |
| 3 Doppelglastür | 10 Drehspieß-Zubehör |
| 4 Griff | 11 Auffangschale |
| 5 Lüfteröffnung | 12 Zange |
| 6 Lampenschalter in den Ofen | 13 Gitterrost |
| 7 Leuchtanzeige | 14 Krume |

Inbetriebnahme und Bedienung

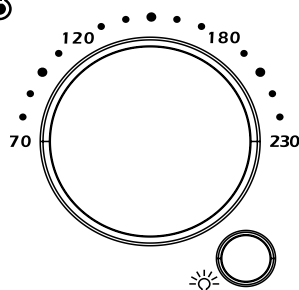
Legen Sie Ihren Backofen auf eine stabile Arbeitsfläche hin. Sorgen Sie dafür, dass die Luftzirkulation um das Gerät ungehindert ist. Sorgen Sie auch für einen freien Mindestabstand von 10 cm von jeder Seite sowie der Rückseite, und von 30 cm oberhalb des Geräts. Anschlusskabel auf volle Länge aufwickeln und das Gerät in einer Steckdose anschließen. Vor der ersten Benutzung des Ofens empfiehlt es sich, den leeren Garraum (ohne Gitterrost) auf 230°C während ca. 15 Minuten zu beheizen, um den Geruch Ihres neuen Geräts zu entfernen.

Dabei kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Dieses normale Phänomen verschwindet aber schnell.

Bedienung

Einstellung der Garraumtemperatur

Garraumtemperatur wählen



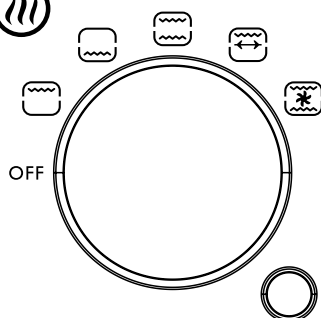
- Je nach Backrezept oder Backergebnis muss die Temperatur angepasst werden.
- Am Temperaturwähler in Uhrzeigerrichtung drehen und die geeignete Temperatur (70°C - 230°C) einstellen.

Backofen Lichtschalter

Betriebsart wählen

Geeignete Betriebsart je nach Backrezept wählen

Funktions- und Betriebsartschalter

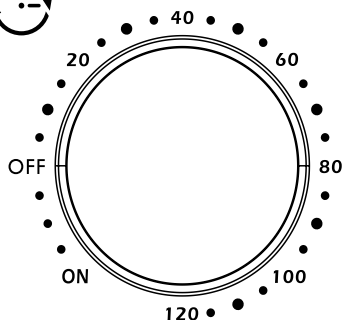


- Grill
- Herdboden
- Grill + Herdboden
- Bratfunktion
- Konvektion

Backofen Anzeileuchte

Einschaltdauer einstellen

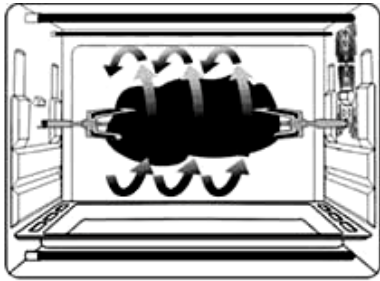
Timer



- Am Timer in Uhrzeigerrichtung drehen. Der Pfeil soll die geeignete Temperatur (in Minuten) zeigen.
- Die Leuchtanzeige sorgt für das ordnungsgemäße Funktionieren der verschiedenen Heizelemente. Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus. Dabei ertönt ein Signalton.
- Sie können den Backofen manuell ausschalten, indem Sie am Timer gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er die OFF-Position erreicht.
- Verwenden Sie die Position "ON" den Ofen weiter zu arbeiten

HINWEIS: Verschmutzungen im Garraum können zu einem verlängerten Backvorgang führen.

Bedienung der Bratfunktion

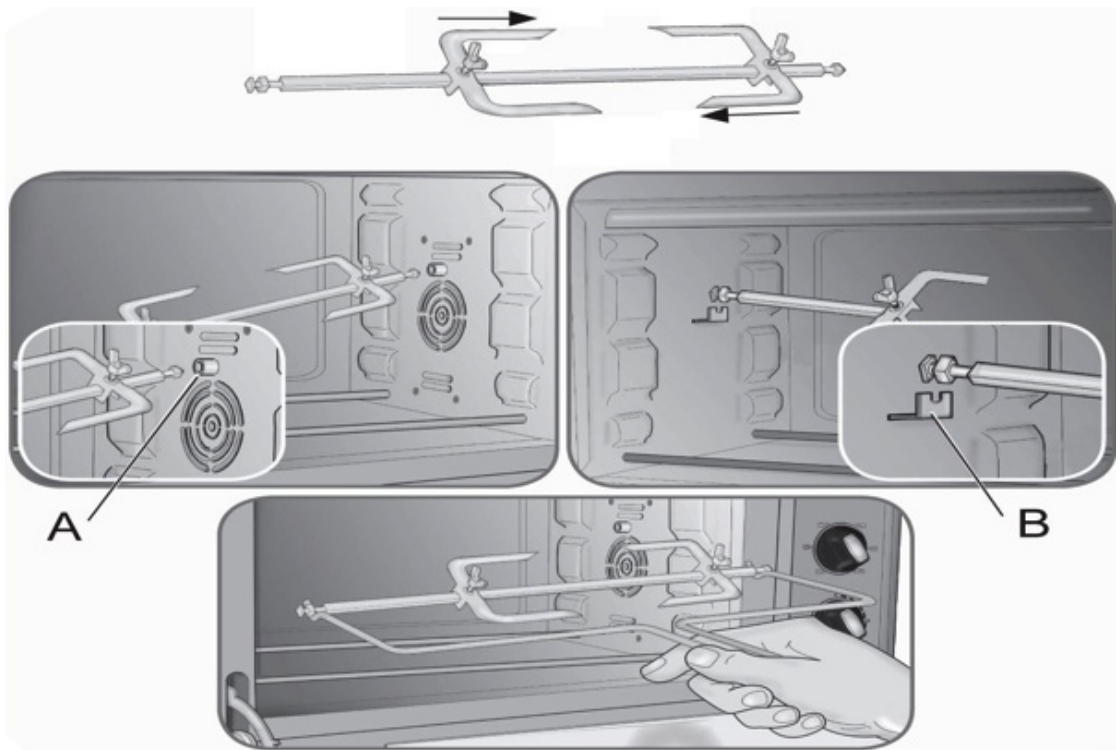


Mit der Bratfunktion ist der Drehspeißhalter mitgeliefert

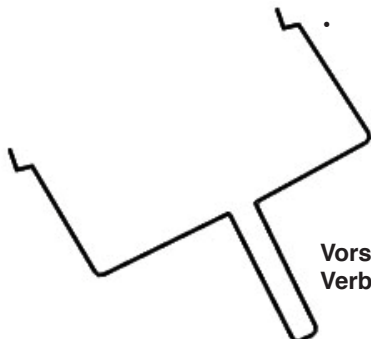
Vorsicht! Der Drehspeiß hat eine Tragkraft von maximal 3 kg.

Einbau des Drehspeißes

- Den Drehspeiß in die dafür vorgesehenen Bohrungen A und B schieben (Siehe Abbildung unten).
- Das Backblech zur Aufnahme des Bratensaftes unterstellen.



- Den vorgesehenen Griff benutzen, um den Drehspeiß nach dem Fertigbraten herauszunehmen (Siehe Abbildung unten).



Vorsicht beim Herausnehmen des Drehspeißes wegen Bratflüssigkeit! Verbrennungsgefahr!

Tipps für eine optimale Bedienung

Zubehör

Auffangschale



Eignet sich zur Aufnahme der Fette oder des Bratensaftes

Benutzung der Zange



Gitterrost



Eignet sich für trockene Nahrungsmittel



Auffangschale + Gitterrost

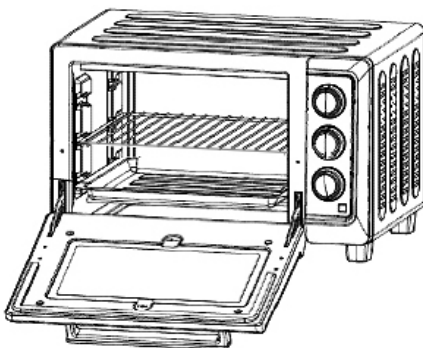


Eignet sich für trockene Nahrungsmittel

Bratfunktion-Zubehör



Auflagen



- Je nach Backrezept Backblech in die geeignete Auflage schieben.
- Backblech in die Auflage 2 oder 3 schieben, wenn Sie z.B. eine knusprigere und bräunere Oberschicht (Macaronigratin) wünschen. Auflage 1 eignet sich gut zum Braten eines Hähnchens.

Tipps

Tipps und Tricks zu einem guten Start

Dans votre four, vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Fleisch und Fisch

Bei dicken Braten oder beim Geflügel empfiehlt es sich, den Drehspieß und die Auffangschale zu benutzen. Etwas Wasser in den Grund der Auffangschale gießen. Das Backblech ständig in die Mitte des Gitterrostes stellen. Heißes Glasgeschirr auf ein trockenes Tuch legen. Sollte es feucht oder kalt sein, kann das Glas zerbrechen.

Das Ergebnis des Bratvorgangs wird durch die Art und die Qualität des Fleisches bestimmt.

2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit auf mageres Fleisch gießen, je nach Größe 8 bis 10 Esslöffel Flüssigkeit auf zu schmorendes Bratfleisch gießen.

Nach Ablauf der halben Garzeit die Fleischstücke wenden.

Nach Fertigbraten 10 Minuten mehr im ausgeschalteten und geschlossenen Backofen ziehen lassen. So zieht der Bratensaft regelmäßiger ein.

Mit der Grillfunktion muss der Ofen ständig geschlossen sein. Für ein schönes und saftiges Ergebnis empfiehlt es sich, Fleischstücke von gleicher Dicke (minimal 2 bis 3 cm) zu grillen. Salz nur dazu geben, wenn die Steaks gegrillt sind.

Legen Sie die Fleischstücke direkt auf den Gitterrost. Zum optimalen Grillen eines einzigen Stücks legen Sie es in der Mitte.

Die Auffangschale in die untere Auflage schieben. So können Sie den Bratensaft aufnehmen und dadurch Ihren Backofen vor Verschmutzungen schützen.

Nach Ablauf der zwei Drittel des Grillvorgangs Grillfleisch wenden.

Gebäck

Dunkle metallene Backformen vorzugsweise benutzen.

Die Backform auf den Gitterrost stellen.

Backdauer und Gartemperatur werden durch die Teigmenge und die Teigqualität bestimmt.

Tiefkühlgerichte

Gericht aus der Verpackung nehmen und in ein entsprechendes Backblech auf den Gitterrost legen.

Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten werden durch die Art und die Menge der Lebensmittel bestimmt.

Beispiele

Nahrungsmittel	Umfang	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Roastbeef	1kg	Auffangschale		230°	45'
Hähnchen	1,5kg	Drehspieß + Auffangschale		230°	90'
Ente	1,7kg	Drehspieß + Auffangschale		230°	100'
Kartoffelgratin		Auffangschale		170°	60'
Gegrillter Fisch	300g	Gitterrost + Auffangschale		230°	20'
Pizza	30cm patte fine	Gitterrost		210°	20'
Kuchen und Cake	moule de 30cm	Backform auf den Gitterrost stellen		200°	40'-60'

Bitte beachten: Zeitangaben bei kaltem Ofen. Sie können auch je nach der Dicke und der Temperatur der Nahrungsmittel abweichen.

Energie sparen

Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen zum Absorbieren von Wärme. Es empfiehlt sich gegebenenfalls, mehrere Cakes nacheinander zu garen. Durch die Restwärme kann die Backdauer vom zweiten Cake gekürzt werden. Es ist auch möglich, zwei Cakeformen gleichzeitig auf den Gitterrost zu stellen.

Restwärme nutzen: Ab einer längeren Dauer das Gerät 10 Minuten vor Backende ausschalten.

Pflege des Ofens

Ziehen Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder umsetzen.

Reinigen Sie das Blech, den Grill und den Blechgriff nach jeder Benutzung.

Reinigen Sie das Ofeninnere und alle beweglichen Teile mit einem sanften, nicht ätzenden Reinigungsmittel nach jeder Reinigung. Spülen und trocknen Sie alles sorgfältig ab.

Reinigen Sie die Glastür des Ofens von innen und außen mit einem Glasreiniger oder einen sanften Essigreiniger und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen ätzenden Reiniger oder einen rauen Schwamm, welche die Verkleidung des Geräts kratzen könnten.

Spülen Sie das Gerät sorgfältig ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch trocken. Lassen Sie den Ofen trocknen, bevor Sie die Glastür schließen.

Zur Vereinfachung der Reinigung: Für die selbstreinigenden Wände können Sie nach einer fettigen Zubereitung den Ofen bei maximaler Hitze und geschlossener Tür 10 Minuten lang leer erhitzen.

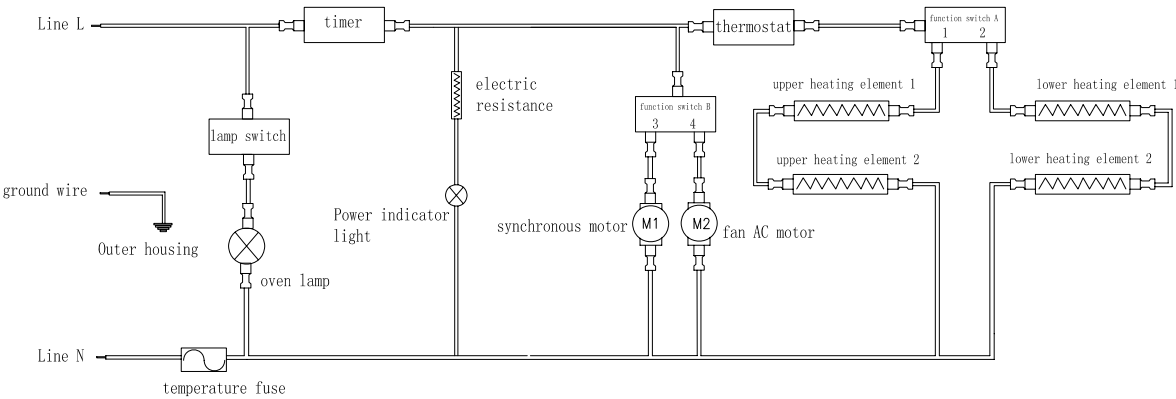
Wenn Sie den Ofen wegräumen müssen, ziehen Sie ihn aus, lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie ihn, bevor Sie ihn in seine Schachtel räumen. Bewahren Sie ihn in einem kühlen und trockenen Raum auf. Räumen Sie ihn nicht weg, wenn er noch heiß ist.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät. Üben Sie keinen Druck auf das Kabel an der Stelle aus, wo es in das Gerät hineinführt. Es könnte beschädigt werden und reißen.

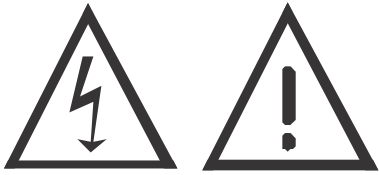
Technische Daten

	CHEF350LUX
Spannung (V)	220-240; Class I
Frequenz (Hz)	50/60
Kapazität (L)	35
Leistung (W)	1600-1850
Gewicht(kg)	10
Umfang in cm (HxLxT)	53.6X41.5x34

Schaltkreis



Sicherheit



Vorsicht!

Zur Vermeidung von Unfällen wird jede Reparatur oder Demontage der Abdeckungen abgeraten, ausser wenn sie von einem Fachmann durchgeführt wird.

Gefahr von Stromschlägen.

Entsorgung



- Dieses Gerät trägt das WEEE-Zeichen (Waste of Electric and Electronic Equipment), was bedeutet, dass es nach dem Ende seines Lebenszyklus nicht in den Hausmüll geworfen werden sollte, sondern auf den örtlichen Recyclinghof gehört. Die Wiederverwertung von Elektronikschrott trägt dazu bei, unsere Umwelt zu schonen.



UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

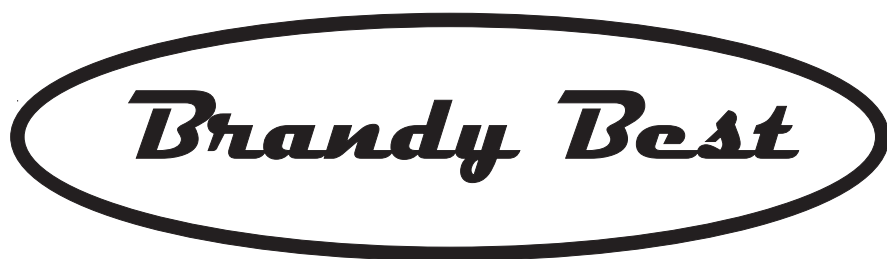
Um unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen, sollte die Entsorgung nicht mehr funktionsfähiger Elektro- und Elektronikgeräte nach präzisen Regeln erfolgen. Dies erfordert das Engagement eines jeden, egal ob Hersteller oder Verbraucher.

Aus diesem Grund sollte ihr Gerät, wie es das Zeichen auf dem Aufkleber oder auf der Packung anzeigt, keinesfalls in den öffentlichen oder privaten Hausmüll geworfen werden. Der Verbraucher hat das Recht, das Gerät bei öffentlichen Recycling-Sammelpunkten abzugeben, sodass es entweder recycelt oder für andere nach dieser Richtlinie vorgesehene Zwecke wiederverwendet werden kann.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.brandybest.com

Hergestellt in der VR
China





CHEF350LUX

Instrucciones de Uso

**Antes de la instalación o de la primera utilización de este aparato,
lea atentamente estas instrucciones.**

Luego consérvelas en un lugar seguro.

www.brandybest.com

Spanish

Consignas de seguridad 3

Descripción del aparato 6

Instalación y utilización del aparato 6

Utilización del horno 6

Regulación de la temperatura 6

Selector de Temperatura 7

Selección del modo de cocción 7

Regulación de la duración de cocción 7

Utilización del asador 8

Consejos de uso 9

Utilización de los accesorios 9

Niveles 9

Consejos de cocción 10

Astucias para debutar bien 10

Ejemplos de cocción 11

Economice energía 11

Mantenimiento del horno 11

Especificaciones técnicas 12

Esquema eléctrico 12

Seguridad 13

Descarte 13

Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2012/19/EU 13

Consignas de seguridad

1. Tómese el tiempo para leer todas las instrucciones y remítase al manual de instrucciones.
2. Este aparato ha sido fabricado conforme a las reglas y condiciones de seguridad vigentes.
3. Teniendo en cuenta la diferencia de normas vigentes, si este aparato es usado en un país diferente al que ha sido adquirido, hágalo verificar por un centro de servicio pos venta autorizado.
4. **Este aparato puede ser utilizado por niños mayores a 8 años y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento siempre que estén vigilados o tengan instrucciones previas de seguridad sobre el uso de este aparato y sus riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y mantenimiento no deberán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y que estén vigilados.**
5. **Guarde el aparato y su cable alimentador fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
6. No desplace el aparato durante el uso.
7. Este aparato no está previsto para ser empotrado. Ubique el horno sobre una mesa estable o mueble de cocina que soporte una temperatura de al menos 90°C. Deje libre circulación del aire alrededor de todo el aparato.
8. Prevea una distancia de 2cm como mínimo entre los alimentos y la resistencia superior.
9. Es normal que emita un humo leve u olor a nuevo al usarse por primera vez el aparato, es totalmente normal y se disipará rápidamente.
10. Le aconsejamos hacerlo funcionar la primera vez sin nada dentro (sin parrilla), termostato en +/-230°C durante 15 a 20 min. en promedio.
11. Verifique que la tensión de la red eléctrica corresponda a la indicada en el aparato (corriente alternativa solamente).
12. No use el horno si se cayó y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento. En ese caso, el aparato debe ser enviado al centro de servicio autorizado más cercano para evitar todo peligro.
13. **Si el cable de alimentación está defectuoso o dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio pos venta o por personas de calificación similar para evitar todo peligro.**
14. Asegúrese de que la instalación eléctrica sea suficiente para alimentar un aparato de esta potencia.
15. Conecte siempre el aparato en una toma con cable a tierra.
16. No deje el cable colgando ni que toque las partes calientes del horno.
17. No desenchufe el aparato tirando del cable. Desenchufe el horno teniendo la toma.
18. Solo utilice un alargador en buen estado, con una toma a tierra y un cable de sección al menos igual al cable proporcionado con el producto.
19. **Desconecte el cable de alimentación de la corriente eléctrica antes de toda operación de mantenimiento y de montaje de accesorios**

20. A fin de evitar choques eléctricos, no sumerja el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato en agua u otro líquido.
21. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada una vez que el aparato funcione.
22. Jamás sumerja el aparato en agua ni en ningún líquido para limpiarlo.
23. No ubique el aparato próximo a una fuente de calor (quemador a gas, por ejemplo), cerca de elementos eléctricos o próximo a un ventilador. No lo ponga sobre otros aparatos.
24. Este aparato eléctrico funciona con temperaturas elevadas que podrían ocasionar quemaduras. A pesar de la fuerte protección térmica.
25. No tocar las partes metálicas ni el vidrio.
26. La temperatura de la puerta y de la superficie externa puede elevarse una vez que el aparato funciona.
27. Tener mucha prudencia al retirar la asadera. La grasa caliente puede depositarse en el interior. Utilice la agarradera para ingresarla o retirarla del horno.
28. Utilice las agarraderas. Utilice guantes, de ser necesario.
29. Manipule con precaución la puerta del horno. No derrame agua en el vidrio de la puerta durante o inmediatamente después del uso: todo fuerte choque o presión térmica excesiva
30. pueden generar la rotura del vidrio. Este es de vidrio templado a fin de evitar todo riesgo de proyección y por ende todo peligro para el usuario. Si sucediera que ciertas partes del producto se incendien, nunca apague con agua. Apague las llamas con un trapo húmedo. Desconecte el aparato y no abra la puerta.
31. No guarde productos inflamables en proximidad o bajo el mueble donde está ubicado el aparato.
32. No haga funcionar el aparato bajo un mueble mural, estantes o en proximidad de materiales inflamables como persianas, cortinas, empapelados...
33. Jamás ubique papel, cartón, velas, plástico ni ningún otro material inflamable en el aparato. No coloque nada encima de él (utensilios, parrilla, objetos...).
34. No coloque ningún objeto pesado sobre la puerta abierta.
35. No poner hojas de aluminio bajo el aparato para proteger la superficie sobre la que está apoyado, ni entre elementos de calentamiento, ni en contacto con las paredes interiores o las resistencias, ya que puede dañar gravemente el funcionamiento del horno o dañar la superficie sobre la que está apoyado.
36. No introduzca nada en las tomas de ventilación, no las obstruya.
37. No utilice ningún producto agresivo de limpieza (especialmente los corrosivos a base de soda cáustica, ni esponja raspadora, ni paño abrasivo. No utilice producto de limpieza específico para metales.
38. Por su seguridad, jamás desmonte el aparato usted mismo; llame a un centro de servicio autorizado.
39. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o similares tales como: en alojamientos, cocinas del personal de tiendas, las oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros lugares de tip esidencial y habitaciones de huéspedes
- 40. Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de**

un interruptor temporizado o por un sistema de comando a distancia.

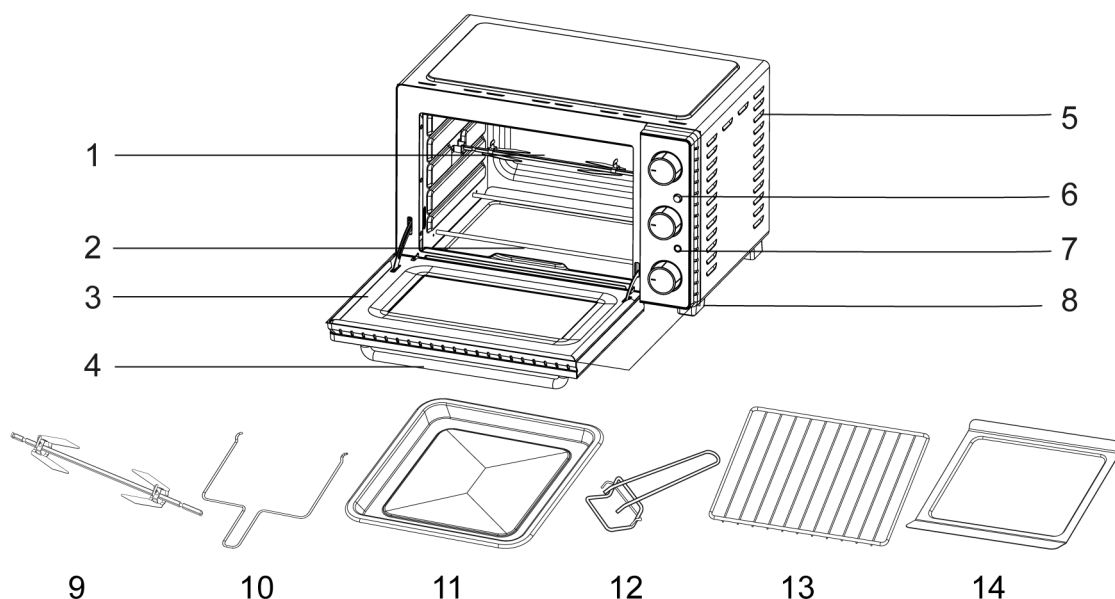
41. El horno debe ubicarse contra una pared.

42. La temperatura de las superficies accesibles puede elevarse una vez que el aparato está en marcha.

Para información relativa a la instalación y limpieza del aparato, consulte las indicaciones a continuación del manual

LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción del aparato



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 Rotisserie | 8 Pies |
| 2 Resistencia calefactora | 9 Asado |
| 3 Doble puerta de cristal | 10 Accesorios del asado |
| 4 Manilla | 11 Bandeja |
| 5 Orificio de ventilación | 12 Alicates de plato |
| 6 interruptor de la luz en el horno | 13 Rejilla de cocción |
| 7 Testigo luminoso | 14 Recoge migajas |

Instalación y utilización del aparato

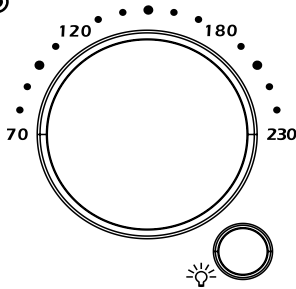
Coloque el horno en una superficie estable. Deje libre circulación de aire alrededor del aparato. El horno debe tener un espacio libre de al menos 10 centímetros de cada lado comprendido la parte trasera y 30 cm en la parte superior. Desenrolle el cable de alimentación y enchufe con la toma. Le aconsejamos que haga funcionar el horno la primera vez vacío (sin parrilla), termostato en 230°C durante 15 minutos aproximadamente para eliminar el "olor a nuevo".

Puede producirse una leve humareda. Esto es totalmente normal y se disipará rápidamente.

Utilización del horno

Regulación de la temperatura

Selector de Temperatura

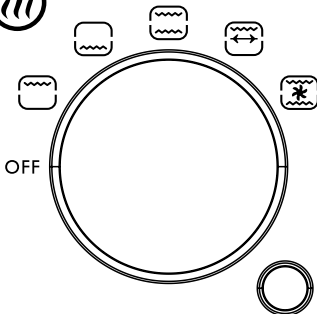


- Regule la temperatura en función del plato que vaya a cocinar.
- Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura apropiada (de 70°C a 230°C) en función del plato que vaya a preparar.

Selección del modo de cocción

Seleccione el elemento de calentamiento apropiado en función del plato que desee cocinar

Selector de función y de cocción

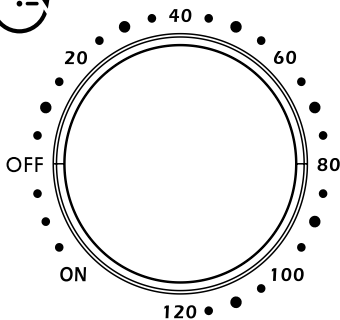


-  Función de la resistencia de la parrilla
-  Función de la resistencia inferior
-  Función de la resistencia de la parrilla + resistencia inferior
-  Función del asador
-  Función convección

Testigo de funcionamiento del horno

Regulación de la duración de cocción

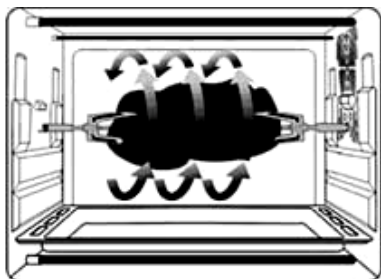
Selector de tiempo



- Coloque la flecha del minuterero en la duración de cocción (en minutos) apropiada para el plato que vaya a cocinar girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- El indicador luminoso permite verificar el buen funcionamiento de los elementos de calentamiento. El horno se apagará automáticamente al final de la duración de la cocción seleccionada y un "bing" se escuchará.
- Puede apagar el horno de forma manual girando el minuterero en el sentido inverso a las agujas del reloj hasta la posición OFF.
- La posición ON permite al horno funcionar independientemente del reloj

NOTA: Si el horno está sucio, puede que la cocción dure ligeramente algo más que de costumbre.

Utilización del asador



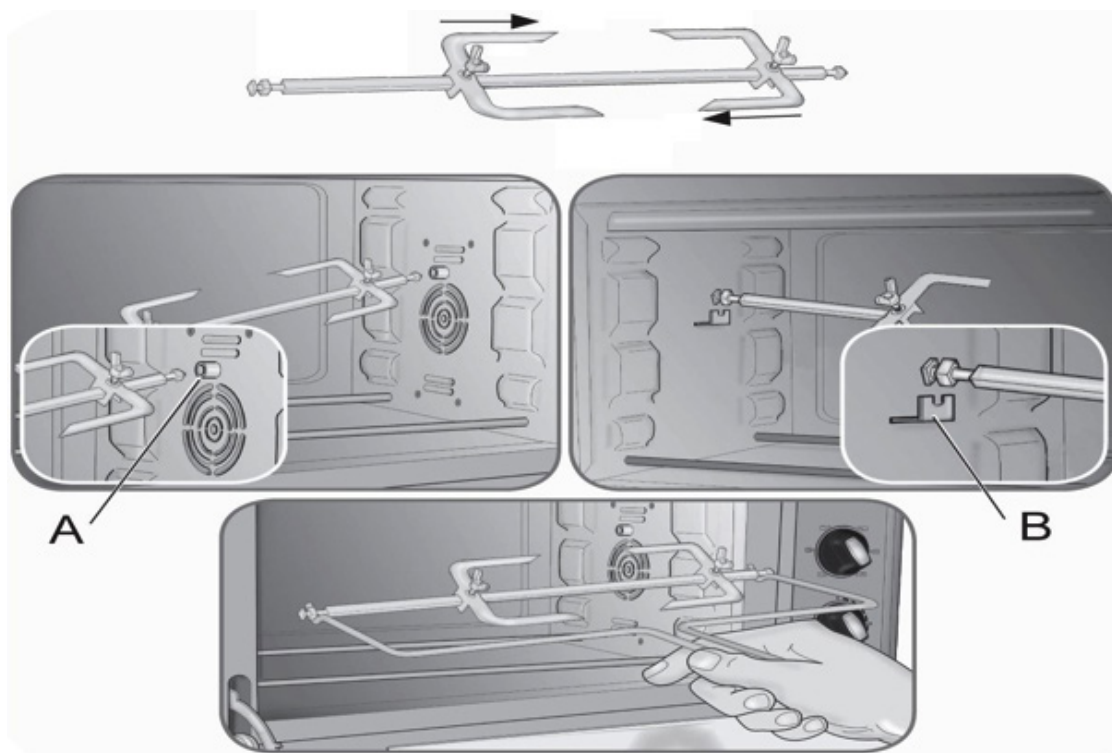
Con la función asador se provee el accesorio asador.

¡Atención!

El accesorio asador puede soportar un peso máximo de 3 kilogramos.

Colocación del accesorio asador

- Instale el accesorio asador en todos los agujeros previstos para esto "A", luego "B" como se ve en la ilustración a continuación.
- Luego coloque debajo la asadera para recuperar el jugo de cocción



- Después de la cocción, utilice el asa prevista para sacar el accesorio asador como como en la ilustración aquí arriba y retírelo de cada una de sus extremidades

ATENCIÓN: Utilice siempre la agarradera para sacar el accesorio asador para evitar quemarse. Tenga cuidado, porque las gotas de jugo pueden gotear de la comida

Consejos de uso

Utilización de los accesorios

La asadera



Utilización para la recuperación de la grasa o para la cocción de la carne a asar

Utilización de la pinza



La parrilla



Utilización para los alimentos que no producen jugo de cocción



La asadera + parrilla

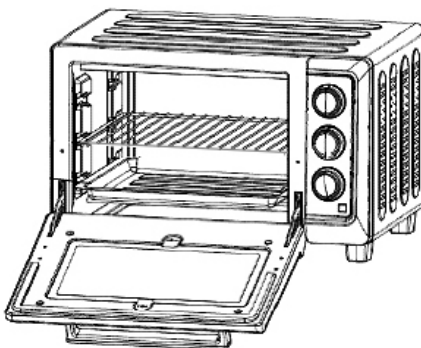


Utilización del conjunto para los alimentos que producen jugo de cocción

Accesorios para asar



Niveles



- Usted puede regular la altura de la asadera a niveles diferentes en función de los platos que vaya a cocinar
- Por ejemplo, cuando prepara un gratinado de macaronis y quiere que la parte superior esté más cocida, utilice el segundo o tercer nivel. Para asar un pollo, utilice el primer nivel.

Consejos de cocción

Astucias para debutar bien

Puede utilizar todo tipo de vajilla resistente al calor en el horno.

Las carnes y los pescados

Para grandes carnes braseadas y aves, utilice el accesorio asador y la asadera. Vierta agua en la asadera, para que el fondo esté recubierto.

Ubique siempre el plato asador en el centro de la parrilla

Coloque la vajilla de vidrio muy caliente sobre una repasador seco. Si la superficie está húmeda o fría, el vidrio puede romperse.

El resultado del asado depende de la naturaleza y de la calidad de la carne.

Sobre la carne sin grasa, vierta de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido, y de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido sobre la carne a brasear, dependiendo del tamaño.

Dé vuelta al medio tiempo de cocción los pedazos de carne.

Una vez que la carne esté cocida, déjela reposar 10 minutos más dentro del horno apagado y cerrado. Así el jugo se reparte mejor en la carne.

Cuando utiliza la parrilla, siempre cierre el horno. Si es posible, tome piezas a asar del mismo espesor.

Deben tener de 2 a 3 cm de espesor como mínimo. Así, se dorarán uniformemente y quedarán bien jugosas. Sale la carne solamente una vez que esté asada.

Coloque los pedazos de carne a asar directamente sobre la parrilla. Si asa una sola pieza, obtendrá mejores resultados al colocarla en el medio de la parrilla.

Ponga además en el horno la asadera al nivel más bajo. Retendrá el jugo de la carne y el horno se ensuciará menos.

A los dos tercios del tiempo indicado de cocción, dé vuelta la parrillada.

Los pasteles

Los moldes de metal de color oscuro son los más apropiados. Coloque siempre el molde de pastel sobre la parrilla.

La temperatura y la duración de la cocción dependen de la cantidad y naturaleza de la mezcla.

Platos cocidos congelados

En cuanto a platos congelados, saque el alimento de su paquete luego colóquelo en un plato apropiado sobre la parrilla. Respete las consignas indicadas en el paquete.

Los tiempos de descongelado dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos.

Ejemplos de cocción

Alimentos	Volumen	Accesorios	Modo de cocción	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Rosbif	Tiempo en	lèche-frite		230°	45'
Pollo	1,5kg	tournebroche + lèche-frite		230°	90'
Pato	1,7kg	tournebroche + lèche-frite		230°	100'
Gratinado de papas		lèche-frite		170°	60'
Pescado asado	300g	grille + lèche-frite		230°	20'
Pizza	30cm pâte fine	grille		210°	20'
Pastel y cake	moule de 30cm	moule à positionner grille		200°	40'-60'

Notez bien: Temps de référence à four froid, les temps peuvent également varier en fonction de l'épaisseur et de la température initiale des aliments

Economice energía

No precaliente el horno si su receta no lo demanda.

Utilice moldes oscuros, negros laqueados o esmaltados. Estos tipos de moldes absorben bien el calor. Si quiere cocinar varios pasteles, hágalo uno después del otro. El horno estando todavía caliente. El tiempo de cocción disminuye al segundo pastel. También puede colocar dos moldes de pastel uno al lado del otro.

Si los tiempos de cocción son bastante largos, puede apagar el horno 10 minutos antes del fin de la duración impartida y luego termine la cocción con el calor residual.

Mantenimiento del horno

Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriarse totalmente antes de limpiarlo o desplazarlo.

Lave el plato, la parrilla, el asa del plato luego de cada utilización.

Limpie el interior del horno y todas las partes móviles con un limpiador suave no abrasivo luego de cada uso. Enjuague y seque con precaución.

Limpie la puerta de vidrio y exterior del horno con un limpiador para superficies vidriadas o un detergente suave y un paño húmedo. No utilice un limpiador o esponja abrasiva que podrían rayar el revestimiento del aparato.

Enjuague y seque con precaución con la ayuda de un paño limpio. Deje secar el horno antes de cerrar la puerta vidriada.

Para facilitar la limpieza: para las paredes auto limpiantes luego de una cocción grasa, caliente el horno vacío, con el termostato en posición máximo durante 10 minutos con la puerta cerrada.

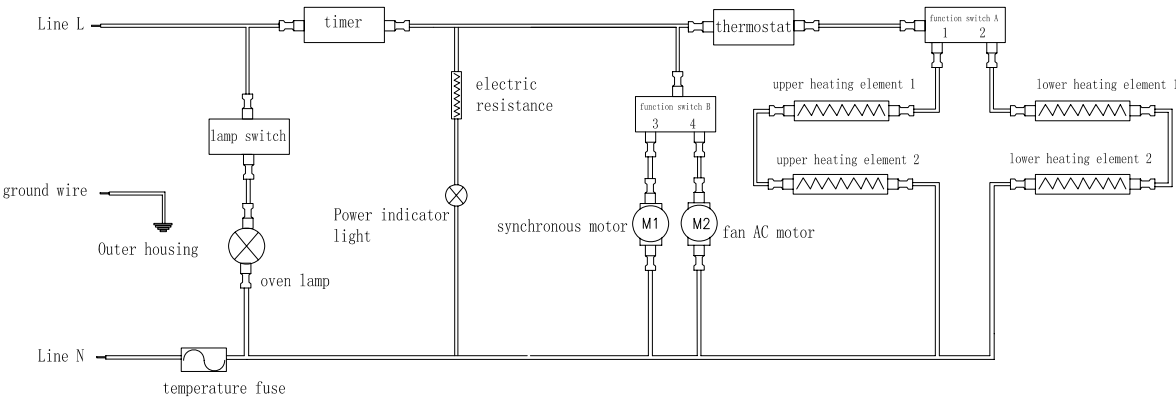
Si necesita guardar el horno, desenchúfelo, déjelo enfriar y límpielo antes de guardarlo en su caja. Consérvelo en un lugar fresco y seco. No guarde nunca el aparato cuando esté aun caliente.

Nunca tense el cable de alimentación alrededor del aparato. No ejerza ninguna tensión sobre el cable de alimentación en el lugar en que éste entra en el aparato. Podría dañarse y romperse

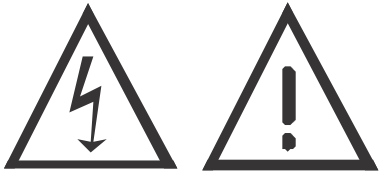
Especificaciones técnicas

	CHEF350LUX
Voltaje (V)	220-240; Class I
Frecuencia (Hz)	50/60
Capacidad(L)	35
Potencia (W)	1600-1850
Peso (kg)	10
Dimensiones del producto (HxLxP) cm	53.6X41.5x34

Esquema eléctrico



Seguridad



¡Atención!

Es peligroso para cualquier persona que no sea técnico calificado el desmontar o intentar una reparación que implique el desmontaje.

Riesgo de choque eléctrico.

Descarte



- Este aparato tiene el símbolo WEEE (Descarte de equipamiento eléctrico y electrónico) que significa que hacia el fin de su vida, no debe ser tirado con los desechos domésticos, sino en el centro clasificación de la comunidad. La clasificación de los residuos permite contribuir con la preservación del medio ambiente.



Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2012/19/EU

Con el fin de preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación hacia el fin de la vida útil de los aparatos eléctricos y electrónicos debe realizarse según reglas bien precisas y se requiere la participación de cada uno, sea proveedor o usuario.

Es por esta razón que su aparato, como lo señala el símbolo dispuesto en la placa de señalización o en el embalaje, no debe en ningún caso tirarse en la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene el derecho de depositar el aparato en lugares públicos que procedan a la clasificación selectiva de los residuos para ser reciclado, o reutilizado para otras aplicaciones conformes a la directiva.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.brandybest.com

Fabricado en R.P.C

