

**COMFORTCOOK**  
**Model: 99393 – Electric oven 55L**



**Handleiding elektrische oven**  
**Bedienungsanleitung Elektrischer Backofen**  
**Instruction manual electric oven**  
**Mode d'emploi four électrique**

**Index**

Nederlands .....	5
Français.....	11
English .....	17
Deutsch.....	23

## Nederlands

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMATREDELINGEN**

#### ***Bewaar deze instructies***

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd elementaire voorzorgsmaatregelen gevolgd te worden, waaronder de volgende:

- Lees alle instructies.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik het handvat of knoppen.
- Er is nauw toezicht benodigd als het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Plaats de elektrische oven niet in water of andere vloeistoffen om te beschermen tegen elektrische schokken.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, toonbank of hete oppervlakken hangen.
- Bedien het apparaat niet met beschadigd stroomsnoer, een beschadigde stekker of nadat het apparaat storing heeft, of is beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde bevoegde servicepunt voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Houd ten minste 10 cm ruimte aan alle zijden van de oven voor voldoende luchtcirculatie.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of vóór het schoonmaken.
- Het gebruik van accessoires, die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, kan gevaar of letsel veroorzaken.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van heet gas of een elektrische kookplaat.
- Als u het apparaat wilt loskoppelen, draai de knop naar de stand STOP en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact. Trek altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Bedek geen delen van de oven met metaalfolie. Dit kan leiden tot oververhitting van de oven.
- Niet schoonmaken met metalen schuursponsjes.
- Voedingsmiddelen die te groot zijn of metalen voorwerpen mogen niet in een elektrische oven worden gedaan, omdat dit kan leiden tot brand of elektrische schokken.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt in werking.
- Er kan brand ontstaan als de oven tijdens gebruik wordt bedekt met of in aanraking komt met brandbare materialen, waaronder gordijnen, draperieën, muren en dergelijke. Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van containers die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.
- Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier, of iets dergelijks.
- Bewaar geen materialen, anders dan de accessoires die door de fabrikant worden aangeraden, in de oven wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Draag altijd beschermende geïsoleerde ovenhandschoenen bij het plaatsen of verwijderen van voedsel in/uit de hete oven.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het bedoelde gebruik.
- Dit apparaat is ALLEEN geschikt voor HUISHOUELIJK GEBRUIK.
- De temperatuur van de deur of het oppervlak aan de buitenkant kan hoger zijn als het apparaat in werking is.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of een externe afstandsbediening.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door mensen met weinig ervaring of kennis of door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens indien zij instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat, worden begeleid en zich bewust zijn van de risico's die samengaan met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij deze kinderen ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Bij apparaten met een type Y-aanzetstuk moet de voedingskabel, indien deze beschadigd is, door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- De achterkant van de apparaten moet tegen een muur worden geplaatst en zijn niet toegankelijk met de testsonde 41 van EN61032.

## **HOE DE OVEN TE GEBRUIKEN**

### **Vorbereiding vóór gebruik:**

Voordat u uw elektrische oven voor het eerst gebruikt, moet u:

- Alle instructies in deze handleiding lezen.
- Ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is en de timerknop in de stand "OFF" staat.
- Alle accessoires verwijderen en wassen in een warm sopje of in de vaatwasser.
- Alle accessoires grondig drogen en ze opnieuw monteren in de oven. Steek de stekker in het stopcontact en daarna bent u klaar om uw nieuwe elektrische oven te gebruiken.
- Het is mogelijk dat er bij het eerste gebruik wat geur of rook ontstaat. Dit is normaal en komt door de beschermende stof op de verwarmingselementen. Deze stof biedt bescherming tijdens het transport van de fabriek. Er wordt dus aangeraden om de oven eerst droog te gebruiken voor ongeveer 15 minuten en er bovendien voor te zorgen dat de ruimte goed geventileerd blijft.

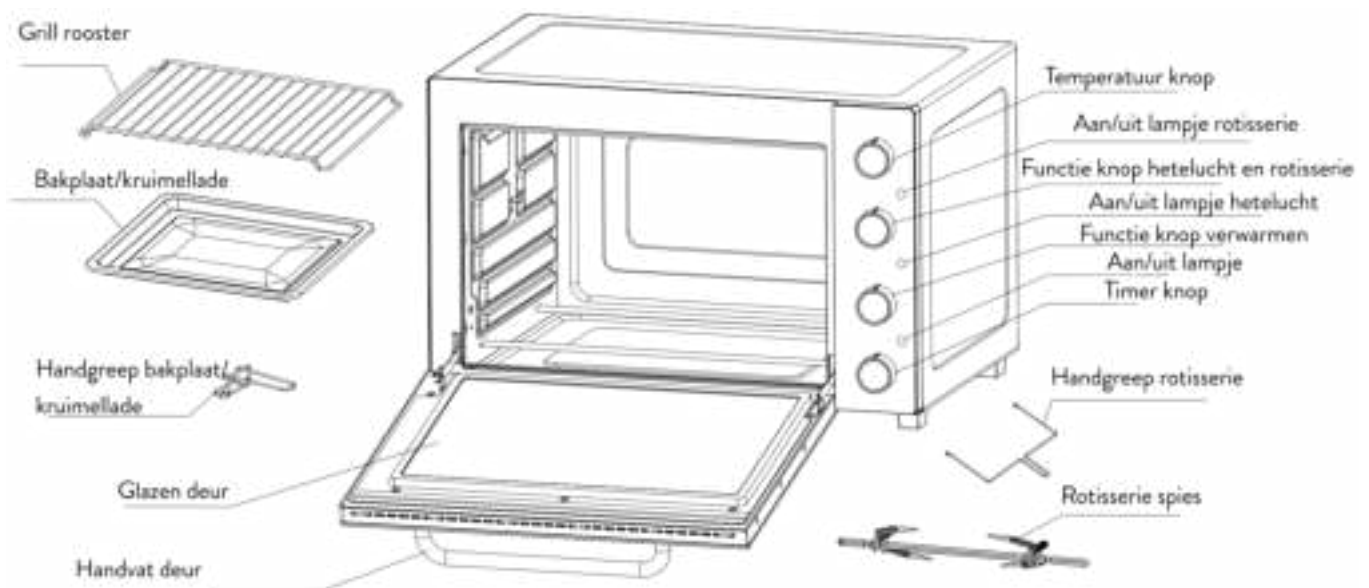
### **Wanneer je begint te gebruiken:**

- Controleer of het gemarkeerde stroomverbruik in overeenstemming is met de elektrische energie in uw huishouden.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of toonbank hangen om te voorkomen dat kinderen over het snoer struikelen.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze wordt gerepareerd.
- De oven moet naar de fabrikant, een erkend onderhoudsmonteur of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden gestuurd om gevaar te voorkomen.

Dit apparaat heeft een kort netsnoer om het risico te beperken dat u verstrikt raakt in of struikelt over een lang snoer. Een verlengsnoer kan worden gebruikt als u voorzichtig bent met het gebruik ervan:

- Het elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat.
- Een verlengsnoer met het netsnoer moet zodanig worden aangebracht dat het niet over het aanrecht of tafelblad valt, waar het door kinderen kan worden aangeslagen of per ongeluk kan worden omgegooid.

## Onderdelen en bediening van de oven



**Temperatuur knop:** kies de gewenste temperatuur van 90°C tot 230°C.

**Functie knop hetelucht en rotisserie:** Kies rotisserie functie (↔) of hetelucht functie (☼) of rotisserie en hetelucht functies werken samen (☼↔).

**Functie knop verwarmen:** kies de gewenste verwarmingsfuncties: bovenste verwarming, onderste verwarming, dubbele verwarming

**Opmerking:** De hetelucht functie combineert hetelucht beweging door middel van een ventilator. Deze functie zorgt in veel gevallen voor een snellere bereiding dan gewone stralingsovens. De ventilator stuurt zachtjes lucht naar elk deel van het voedsel, dat snel bruin wordt, knapperig wordt en zich in vocht en smaak afsluit. Het zorgt voor een gelijkmatigere temperatuur rondom het voedsel door luchtbeweging, zodat het voedsel gelijkmatiger kookt dan de normale ovens. De hetelucht functie maakt het mogelijk om op lagere temperaturen te koken, wat energie bespaart en helpt om de keuken koeler te houden. De hetelucht is oververhit en circuleert rond het voedsel, zodat het voedsel beduidend sneller wordt gekookt dan normale ovens

**Timer Knop:** draai de knop naar rechts (met de klok mee) en de oven zal automatisch uitschakelen aan het einde van de geselecteerde tijd en een bel zal bellen. Wanneer u de timer instelt op minder dan 5 min., draai deze dan naar meer dan 6 min. en dan terug naar de geselecteerde tijd.

**Aan/uit-lampje:** deze brandt wanneer de timer wordt ingeschakeld.

**Aan/uit-lampje rotisserie:** deze brandt wanneer de rotisserie wordt ingeschakeld.

**Aan/uit-lampje hetelucht:** deze brandt wanneer hetelucht wordt ingeschakeld.

**Grill rooster:** voor het roosteren, bakken en algemeen koken in braadpannen en het laden van standaard pannen.

**Bakplaat/Kruimellade:** voor gebruik bij het bakken en braden van verschillende voedingsmiddelen die sappen bevatten of die tijdens het koken water of olie vrijgeven.

**Handgreep bakplaat/kruimellade:** biedt de mogelijkheid om de bakplaat/kruimellade of eventueel grill rooster op te pakken om brandwonden te voorkomen.

**Rotisserie spies:** voor gebruik bij het bakken en braden van kip en diverse gerechten. Deze bestaat uit een as van 2 stuks vorken met een schroef.

**Rotisserie handgreep:** voor gebruik bij het uitnemen van de rotisserie spies uit de elektrische oven.

### ***Bij gebruik van de oven***

- Steek de stekker in van de oven
- Selecteer de kookmodus met de functieknop met de gewenste tijd.
- Selecteer met de temperatuurknop de gewenste temperatuur.
- Plaats het eten op de grillplaat of het dienblad en sluit de ovendeur.
- Gebruik geen papieren of plastic bakje.
- Gebruik het dienblad voor eten dat klein van formaat is of die tijdens het koken kunnen druppelen.
- Plaats het voedsel gelijkmatig op het rooster.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de kookfunctie en de gewenste temperatuur in.
- Als het koken is voltooid, draait u de knop van de timer naar de stand "0".
- Trek de netstekker uit het stopcontact na het koken.

**Let op: het gewicht van het voedsel dat op bakplaat/grillrek wordt gelegd, mag niet meer dan 3,5 kg bedragen. (alleen ter referentie). Het voedsel kan zich niet volledig garen op één kant van de bakplaat/grillrek, u kunt beter het voedsel verspreiden**

### ***Bij gebruik van de rotisserie functie***

- Stel de temperatuurknop in op 230°C.
- Plaats het vlees of gevogelte dat u gaat koken op de rotisserieas en controleer het vlees of het gevogelte dat u gaat koken dat het zeker goed vastzit op de schacht met de vorken en schroeven. Zorg ervoor dat het vlees of het gevogelte gecentreerd is op de schacht.
- Steek het spitse uiteinde van de rotisserieas in de aandrijfcilinder aan de rechterkant van de as. (handzijde van de ovenwand) Zorg ervoor dat het vierkante uiteinde van de rotisserieas op de rotisserieassteun aan de linkerkant van de ovenwand rust.
- Schuif de bakplaat op de laagste stand om de voedselresten op te vangen.
- Kies de rotisserie functie. Indien hetelucht gewenst is, kies dan voor de rotisserie en hetelucht. Deze functies werken samen.
- Stel de gewenste tijd in.
- Draai de knop van de timer na het koken naar de stand "Off-0"..
- Haal de rotisserieas uit de oven door de haken van de rotisserie kit te plaatsen, onder de groeven aan weerszijden van de rotisserieas, en til eerst de linkerzijde van de rotisserieas op door deze op en uit te tillen. Trek vervolgens de rotisserieas uit de aandrijf-as en verwijder het braadstuk voorzichtig uit de oven.

Plaatsing van het rooster bij het maken van

- . koekjes - gebruik de onderste en middelste steungeleiders.
- . één laag koekjes - gebruik alleen de onderste rek (één voor één bakken).
- . taarten - gebruik de onderste en middelste rekken.



## REINIGING EN ZORG

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u begint met het onderhoud of reinigen van dit apparaat.
- Het is belangrijk het apparaat na elke gebruik schoon te maken om aanslag van vuil en vet te voorkomen net als slechte geurtjes
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld en de stekker niet insteekt alvorens u begint schoon te maken.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om te beschermen tegen het risico van elektrische schokken. Het buitenoppervlak van het apparaat mag alleen worden gereinigd met een schone vochtige doek.
- Was alle accessoires in warm schuimend water of in de vaatwasser. Veeg de deur af met een schone vochtige doek en droog met keukenrol of een theedoek. Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen bij het schoonmaken van dit apparaat.
- Maak alle onderdelen en het oppervlak grondig droog voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt en de oven weer gebruikt.

## VERWIJDERING VAN APPARATEN



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

### OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

## GARANTIE

U dient zich voor garantiegevallen altijd tot uw leverancier te wenden.

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

## **CE RICHTLIJNEN**

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederland, verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële EU-richtlijnen.

De conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd via [techdoc@commaxxgroup.com](mailto:techdoc@commaxxgroup.com)



## **TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Naam:               Electrische 55L oven  
Artikelnummer:   99396  
Spanning:         220V ~ 240V / 50Hz  
Vermogen:         2.000 W

## **SERVICE**

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a  
6361 HB, Nuth  
Nederland  
Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)



## Français

### PRÉCAUTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

#### *Conservez ces instructions*

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent systématiquement être suivies, parmi lesquelles:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces brûlantes. Utiliser les poignées ou les molettes.
- Une surveillance proche est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou proche d'eux.
- Pour protéger contre les électrochocs, ne placez aucune partie du four électrique dans l'eau ou autre liquide.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le coin d'une table ou d'un comptoir, ne pas toucher les surfaces brûlantes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou après un quelconque dégât, renvoyez l'appareil au centre de réparation le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- Lorsque vous faites fonctionner le four, gardez au moins un espace de quatre pouces sur chaque côté du four pour une circulation adéquate de l'air.
- Débrancher du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- Pour déconnecter, positionnez le bouton sur STOP, puis débranchez la prise. Tenez toujours la prise, mais ne tirez jamais par le cordon.
- Ne couvrez pas le bac de cuisson ou d'autres parties du four avec du papier aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four.
- Ne nettoyez pas avec des tampons abrasifs en métal.
- Les aliments trop gros ou les ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four électrique car ils constituent un risque d'électrochoc.
- Un risque d'incendie existe lorsque le four est couvert ou en cas de contact avec des matières inflammables, y compris les rideaux, les draps, les murs etc. pendant le fonctionnement. Ne rangez aucun objet dans le four pendant le fonctionnement.
- Une extrême précaution doit être exercée lorsque vous utilisez des récipients autres que métalliques ou en verre.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: Carton, plastique, papier ou tout ce qui s'en rapproche.
- Ne rangez aucun objet, autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Portez toujours des gants protecteurs isolés lorsque vous mettez ou enlevez des objets dans le four.
- Cet appareil est équipé d'une porte en verre trempé de sécurité. Le verre est plus résistant que du verre ordinaire et plus résistant à la casse. Le verre trempé peut se rompre, mais les morceaux n'auront pas de rebords coupants. Évitez les rayures sur la surface de la porte ou les coins. Si vous constatez une rayure ou une encoche, n'utilisez pas.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil est **UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE**.
- La température de la porte ou de la surface extérieure peut être très élevée lorsque l'appareil

fonctionne.

- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissance ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'il soit âgés de 8 ans et plus et supervisés.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation d'un appareil équipé d'un raccord de type Y, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur et n'est pas accessible avec la sonde de test 41 de la norme EN61032.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie

## **UTILISATION L'APPAREIL**

### **Avant utilisation:**

Avant d'utiliser votre four électrique pour la première fois, assurez-vous de:

- Lisez toutes les instructions comprises dans ce manuel.
- Assurez-vous que le four est débranché et que la molette du minuteur est sur la position « OFF ».
- Enlevez tous les accessoires. Lavez dans de l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Séchez bien tous les accessoires et réassemblez-les dans le four. Branchez le four dans la prise lorsque vous êtes prêt à utiliser votre nouveau four avec la grille pour griller et le bac de nourriture.
- De la fumée ou une odeur peut être émise lors de la première utilisation. Cela est normal. Cela est dû à la substance protectrice sur les éléments chauffants, qui évite les effets salants pendant le transport depuis l'usine. Donc il est recommandé de faire fonctionner le four à vide pendant 15 minutes lors de la première utilisation, par ailleurs assurez-vous de maintenir une bonne ventilation dans la pièce.

### **Quand commencer à utiliser:**

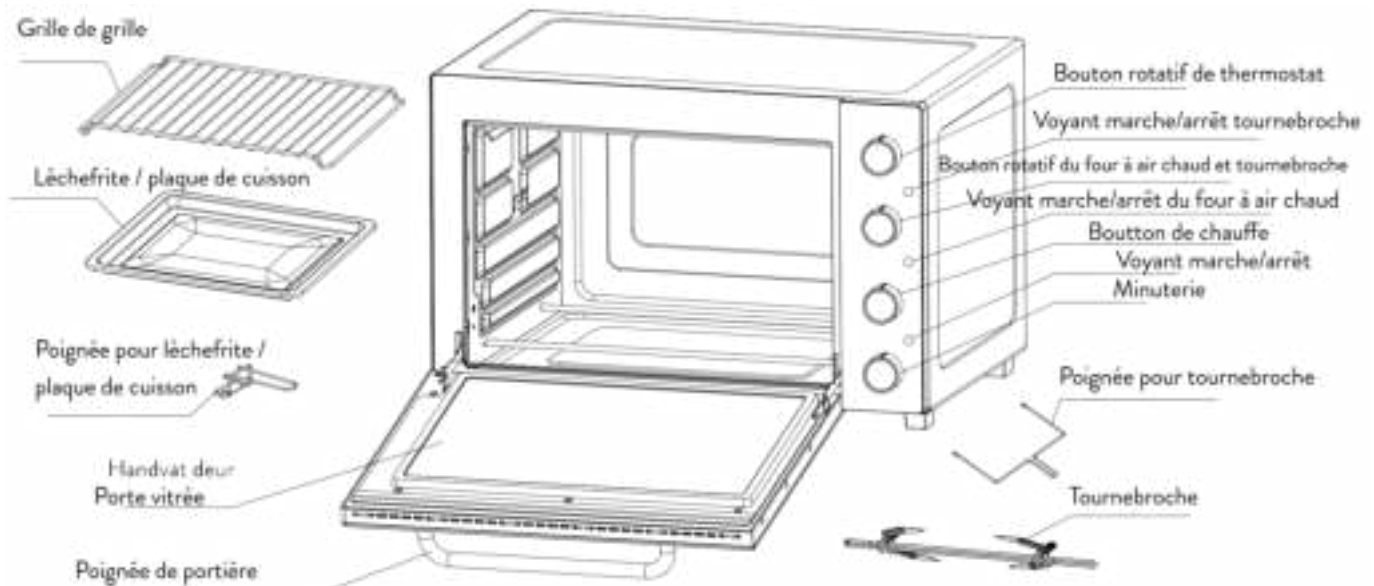
- Confirmez que la consommation d'énergie indiquée est conforme à l'alimentation électrique de votre maison.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir pour éviter que les enfants ne trébuchent.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé.
- Le four doit être envoyé au fabricant, à un agent de service autorisé ou à une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon. Une rallonge peut être utilisée si vous faites preuve de prudence dans son utilisation:

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.

- Une rallonge avec le cordon d'alimentation doit être disposée de façon à ce qu'elle ne puisse pas s'enrouler sur le comptoir ou sur le dessus de table à un endroit où les enfants pourraient les tirer ou les faire trébucher par accident.

## Pièces et fonctionnement du four



**Bouton rotatif de thermostat:** choisissez la température désirée de 90°C à 230°C.

**Bouton rotatif du four à air chaud et tournebroche:** choisir la fonction rôtisserie (☞) ou la fonction air chaud (☛) ou les fonctions rôtisserie et air chaud travaillent ensemble (☞☛).

**Bouton de chauffe:** choisir les fonctions de chauffage désirées: chauffage supérieur, chauffage inférieur, chauffage double.

**Remarque:** La fonction d'air chaud combine le mouvement de l'air chaud à l'aide d'un ventilateur. Il permet une cuisson plus rapide dans de nombreux cas que les fours de type radiant ordinaires. Le ventilateur envoie doucement de l'air dans toutes les zones de la nourriture, brunissant, croustillant et scellant rapidement l'humidité et la saveur. Il produit une température plus uniforme tout autour des aliments par le mouvement de l'air, de sorte que les aliments cuisent de façon uniforme par rapport aux fours normaux. La fonction de l'air chaud permet de cuisiner à des températures plus basses, ce qui permet d'économiser de l'énergie et de garder la cuisine plus fraîche. L'air chaud est surchauffé et circule autour des aliments de sorte qu'il cuit les aliments beaucoup plus rapidement que les fours normaux.

**Minuterie:** tournez le bouton de commande vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) et le four s'éteindra automatiquement à la fin de l'heure sélectionnée et une sonnerie retentira. Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, réglez-la sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.

**Voyant marche/arrêt:** il s'allume chaque fois lorsque la minuterie est réglée

**Voyant marche/arrêt tournebroche:** il s'allume lorsque la tournebroche est allumée.

**Voyant marche/arrêt du four à air chaud:** Indicateur de puissance à air chaud: il s'allume chaque fois que l'air chaud est activée.

**Grille de grille:** pour griller, cuire au four et cuisiner en général dans des casseroles et des poêles standard.

**Lèchefrite/plaque de cuisson:** pour griller et rôtir divers aliments qui contiennent de l'eau ou qui libèrent de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.

**Poignée du lèche-frite/plaque de cuisson:** vous permet de saisir le plateau à aliments et la grille du gril pour éviter tout échaudage.

**Tournebroche:** pour griller et rôtir le poulet et divers aliments. Composé d'un arbre et de 2 fourches avec vis.

**Poignée du tournebroche:** à utiliser pour sortir le tournebroche du four électrique.

#### **Utilisation de votre four:**

- Insérez la fiche d'alimentation dans la prise.
- Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonction.
- Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température désirée.
- Placez les aliments sur la grille du gril ou sur le plateau et fermez la porte du four.  
Ne pas utiliser de récipient en papier ou en plastique.  
Utilisez le plateau pour tout aliment de petite taille ou susceptible de s'égoutter pendant la cuisson.
- Placer les aliments uniformément sur la grille du gril.
- Insérez la fiche d'alimentation dans la prise.
- Réglez la fonction de cuisson et la température souhaitée.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de la minuterie à la position "0".
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant après la cuisson.
- Insérez la fiche d'alimentation dans la prise.
- Tournez le bouton de la minuterie à l'heure désirée et tournez le bouton de fonction à la fonction désirée.
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton de température.
- Quand terminé, tournez le bouton de fonction sur "OFF" et tournez le bouton de la minuterie sur "0".

**Remarque: le poids de l'aliment qui est placé sur le plateau ou le gril ne doit pas dépasser 3,5 kg. (à titre indicatif). Les aliments ne peuvent pas se concentrer sur un côté du plateau ou du gril, vous feriez mieux d'essayer de faire de votre mieux pour que les aliments soient placés de façon uniforme sur le plateau ou le gril.**

#### **Utilisation de la fonction Rôtisserie:**

- Réglez le bouton de température sur 230°C.
- Insérez la viande ou la volaille que vous allez cuire sur la rôtissoire et faites-la cuire. Assurez-vous que la viande ou la volaille est solidement fixée sur l'arbre à l'aide des fourches et des vis. Assurez-vous que la viande ou la volaille est centrée sur l'arbre.
- Insérer l'extrémité pointue de l'arbre de la rôtissoire dans la prise de courant située à droite, du côté de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de l'arbre de rôtissoire repose sur le support de l'arbre de rôtissoire situé sur le côté gauche de la paroi du four.
- Glissez la plaque à pâtisserie sur la position la plus basse pour recueillir les égouttures de nourriture.
- Choisir la fonction rôtissoire. Si l'air chaud est désirée, veuillez choisir la rôtissoire et l'air chaud. Ils fonctionnent ensemble.
- Régler l'heure désirée.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la minuterie à la position "Off-0"...
- Retirez l'arbre de la rôtissoire du four en plaçant les crochets du kit de rôtisserie, sous les rainures de chaque côté de la tige de la rôtissoire, soulevez d'abord le côté gauche de la tige de la rôtissoire en la soulevant vers le haut et vers l'extérieur. Retirez ensuite l'arbre de la rôtissoire de la prise de courant et retirez délicatement le rôti du four.

Positionnement grille de grille:

- biscuits - utiliser les guides de support du bas et du milieu.
- 1 couche de biscuits - n'utilisez que le guide de support inférieur (faites cuire un gâteau à la fois).
- tourtes - utiliser les guides de support du bas et du milieu.



### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Cet appareil a été conçu pour fonctionner sur une longue période de temps avec un minimum d'entretien. Le fonctionnement satisfaisant continu dépend du soin approprié et du nettoyage régulier.
- Avant de procéder à tout entretien ou nettoyage de cet appareil, déconnectez-le de l'alimentation électrique.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas l'unité, le cordon ou la prise d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. La surface extérieure de l'appareil ne doit être nettoyée qu'avec un linge propre humide.
- Le four est équipé d'un revêtement interne pour le nettoyage rapide. Si vous le souhaitez, essuyez les parois avec un linge humide imbibé de détergent léger.
- Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude moussante ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la porte avec un linge humide propre et séchez avec de l'essuie-tout ou un chiffon. Nettoyez l'extérieur avec un linge humide.
- N'utilisez de tampons abrasifs sur aucune partie de cet appareil.
- Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant le nettoyage. Essuyez toutes les pièces et les surfaces vigoureusement avant de brancher le four et de l'utiliser.

### RECYCLING



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

### REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

## **GARANTIE**

Vous devez être inscrit pour pouvoir effectuer une demande de garantie auprès de votre fournisseur.

La garantie est sujette aux conditions suivantes :

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues. Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

## **NORMES CE**

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Pays-Bas, déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes.

La déclaration de conformité peut être consultée sur [techdoc@commaxxgroup.com](mailto:techdoc@commaxxgroup.com)



## **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Nom:	Four électrique 55l
Numéro de l'article:	99393
Tension:	220 V ~240 V/50 Hz
Puissance:	2.000 W

## **SERVICE**

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs :

### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a  
6361 HB Nuth  
Nederland  
Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)

## English

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or in a microwave oven.
- When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool down before putting on or taking off parts, or before cleaning.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
- Extreme caution should be exercised when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the oven with metal scouring pads. Metal chippings would touch electrical parts, and endanger a risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered by or placed near the flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
- Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
- Do not use outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
- The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
- Glass Door cannot support goods in the fully open position.
- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
- Caution, hot surface! The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operation. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an electric oven as they may create a fire or risk or electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Rear surface of appliances should be placed against a wall and are not accessible with test probe 41 of EN61032.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **HOW TO USE THE ELECTRIC OVEN**

### **Before use:**

- Read all instructions included in this manual.
- Make sure oven is unplugged and Timer Knob is in the “OFF” position.
- Remove all accessories and wash it in hot sudsy water or in dishwasher.
- Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new cooker with Convection and Grill.
- It may result in smell or smoke for the first use. This is normal. It is due to the protective substance on heating elements, which avoids salt effects during shipping from factory. So it is recommended operating oven dry for about 15 minutes at the first, moreover, making sure to keep good ventilation of the room.

### **When using the oven:**

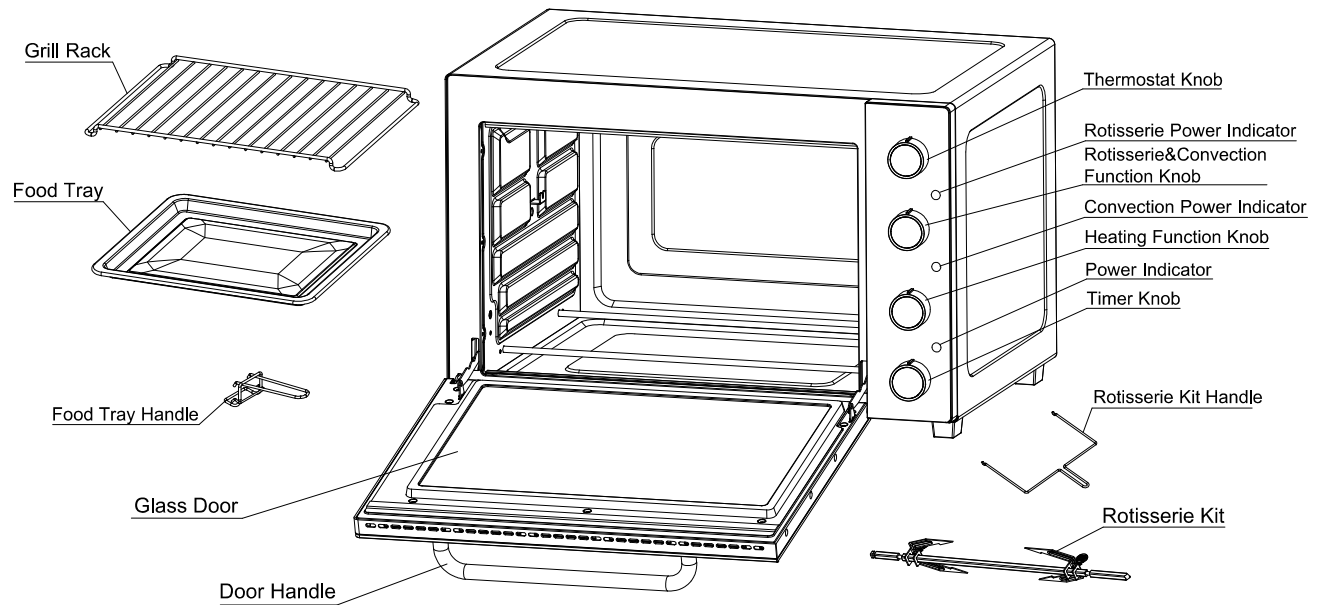
- Confirm the marked power consumption is in conformity with your household electric power.
- Do not let cord hang over edge of table or counter to avoid that children may stumble over.
- If the supply cord is damaged, the oven should not be used before it is repaired.
- Oven should be sent to the manufacturer, authorized service agent or a similarly qualified person to repair in order to avoid a hazard.

**This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:**

- The electric rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.



## Components oven



**Temperature Knob:** choose the desired temperature from 90°C to 230°C.

**Rotisserie & Convection Function Knob:** choose rotisserie and/or convection function. Choose rotisserie function (↔) or convection function (✳) or rotisserie and convection functions work together (✳↔)

**Note:** Convection function combines hot air movement by means of a fan. It provides faster cooking in many cases than regular radiant types ovens. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks evenly versus the normal ovens. The convection feature allows cooking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food so it cooks food significantly faster than normal ovens.

**Heating Function Knob:** choose desired heating functions: upper heating, lower heating, dual heating.

**Timer Knob:** turn control to the right (clockwise) and the oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.

**Power Indicator:** It is illuminated whenever the timer is turned on.

**Rotisserie Power Indicator:** it is illuminated whenever the rotisserie is turned on.

**Convection Power Indicator:** it is illuminated whenever the convection is turned on.

**Grill Rack:** for toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading standard pans.

**Food Tray:** for use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.

**Food Tray Handle:** allows you to pick up the food tray and grill rack to avoid any scald.

**Rotisserie Kit:** composed of a shaft and 2pcs of forks with screw. For use in broiling and roasting chicken and various food.

**Rotisserie Kit Handle:** for use in taking rotisserie kit out of electric oven.

### **Using Your Oven:**

- Select cooking mode with the Function Knobs.
- Use the temperature knob to select your desired temperature.
- Place the food on the grill rack or Food tray and close the oven door.
  - Do not use any paper or plastic container.
  - Use Food tray for any food that is small in size or likely to drip while cooking.
  - Place the food evenly on the grill rack.
- Insert the power plug into the socket.
- Set the cooking function and desired time.
- When cooking finished, turn the Timer knob to “**Off-0**” position.
- Remove the power plug from the socket after cooking.

### **USING THE ROTISSERIE FUNCTION:**

- Set the temperature knob to 230°C.
- Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie shaft and make sure that the meat or poultry is secured tightly onto the shaft with the forks and screws. Make sure that the meat or poultry is centered onto the shaft.
- Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the drive socket located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie shaft rests on the rotisserie shaft support located on the left hand side of the oven wall.
- Slide the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
- Choose rotisserie function. If convection is desired please choose rotisserie and convection functions work together.
- Set desired time.
- When cooking finished, turn the Timer knob to “**Off-0**” position..
- Remove the rotisserie shaft from the oven by placing the hooks of the rotisserie kit handle under the grooves on either side of the rotisserie shaft, lift the left side of the rotisserie shaft first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie shaft out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.

Note: the weight of the food which is put on the food tray/grill rack cannot be over 3.5kg. (just for reference). The food cannot concentrate on one side of the food tray/grill rack, you would better try your best to make the food put on the food tray/grill Rack evenly.

### **Positioning of the Wire Rack:**

- . Cookies – use the bottom and middle support guides.
- . Layer Cakes – use the bottom support guide only (bake one at a time).
- . Pies – use the bottom and middle support guides.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
- Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
- Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
- Removable wire rack, bake pan, crumb tray can be washed, as normal kitchenware.
- Clean outside of appliance with a damp sponge.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the oven, as scratching may weaken it and cause shattering.
- Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.

## DISPOSAL OF THE OLD DEVICE



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

## GUARENTEE

You have to be registered for warranty with your supplier.

This warranty is subject to the following provisions:

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

## CE REGULATIONS

Hereby, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, declares that this product is in compliance with the essential EU directive requirements.

The declaration of conformity may be consulted via [techdoc@commaxgroup.com](mailto:techdoc@commaxgroup.com)



#### **TECHNICAL DETAILS**

Labeling: Electric oven  
Article number: 9939  
Voltage: 220V ~240V / 50Hz  
Power: 2.000 W

#### **SERVICE**

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service.

#### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a  
6361 HB Nuth  
Nederland  
Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)

## Deutsch

### WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

#### BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden:

- Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
- Berühren Sie keine heißen Geräteteile. Benutzen Sie die Griffe und Schalter.
- Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen keine Teile des Ofens in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nach Funktionsstörungen oder bei Schäden. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst zur Inspektion, Reparatur bzw. Neueinstellung.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass ein Mindestabstand von 10 cm nach allen Seiten eingehalten wird, um eine angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen wollen.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, stellen Sie den Funktionsschalter auf STOP und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose heraus. Ziehen Sie immer am Netzstecker, aber niemals am Kabel.
- Wickeln Sie niemals das Auffangblech oder andere Ofenteile in Alufolie ein. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Stahlwolle.
- Überdimensionierte Lebensmittel und Metallgegenstände dürfen nicht in den Ofen gesteckt werden, da dabei Feuer- oder Stromschlaggefahr entsteht.
- Feuergefahr besteht wenn das Gerät während der Benutzung mit brennbaren Materialien, wie z. B. Vorhänge, Tapeten o. Ä., in Kontakt kommt. Benutzen Sie den Ofen nicht zur Aufbewahrung anderer Gegenstände.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Behälter benutzt werden, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas gefertigt wurden.
- Stellen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier oder ähnliche Materialien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung anderer Gegenstände, außer den vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie Speisen oder Gegenstände aus dem heißen Ofen herausnehmen oder hineinstellen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nur dafür vorgesehene Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt!
- Die Temperatur der Tür oder des Gehäuses kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder über ein externes Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person über den Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, sofern

sie beaufsichtigt werden.

- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Bei Geräten mit Aufsatz Typ Y muss das Netzkabel bei Beschädigung durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Rückseite der Geräte sollte an einer Wand angebracht werden und ist mit dem Prüfkopf 41 der EN61032 nicht zugänglich.
- Ihr Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den Einsatz in nachfolgenden Umgebungen, die von der Garantie ausgeschlossen sind:
  - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Gutshäuser;
  - Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
  - Umgebungen wie z.B. Frühstückspensionen.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

## **GEBRAUCHSANWEISUNG OFEN**

**Vor der ersten Benutzung Ihres Elektroofens, achten Sie bitte auf folgendes:**

- Lesen Sie alle Anweisungen in dieser Anleitung.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Ofens nicht an einer Steckdose angeschlossen ist und der Zeitschalter in der OFF-Position steht.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile. Waschen alle Zubehörteile in heißem Spülmittelwasser oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab und stellen Sie es zurück in den Ofen. Stecken Sie den Netzstecker des Ofens in eine Steckdose und Sie können Ihren neuen Elektroofen mit Grillrost und Backblech verwenden.
- Es kann bei der ersten Benutzung zur Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist vollkommen normal. Dies liegt an schützenden Substanzen auf den Heizelementen, die Salzeffekte während des Transports vermeiden. Es wird empfohlen den Ofen vor der Inbetriebnahme für ca. 15 Minuten zum Trocknen in Betrieb zu nehmen, um sicherzustellen. Achten Sie dabei auf eine gute Belüftung des Raumes.

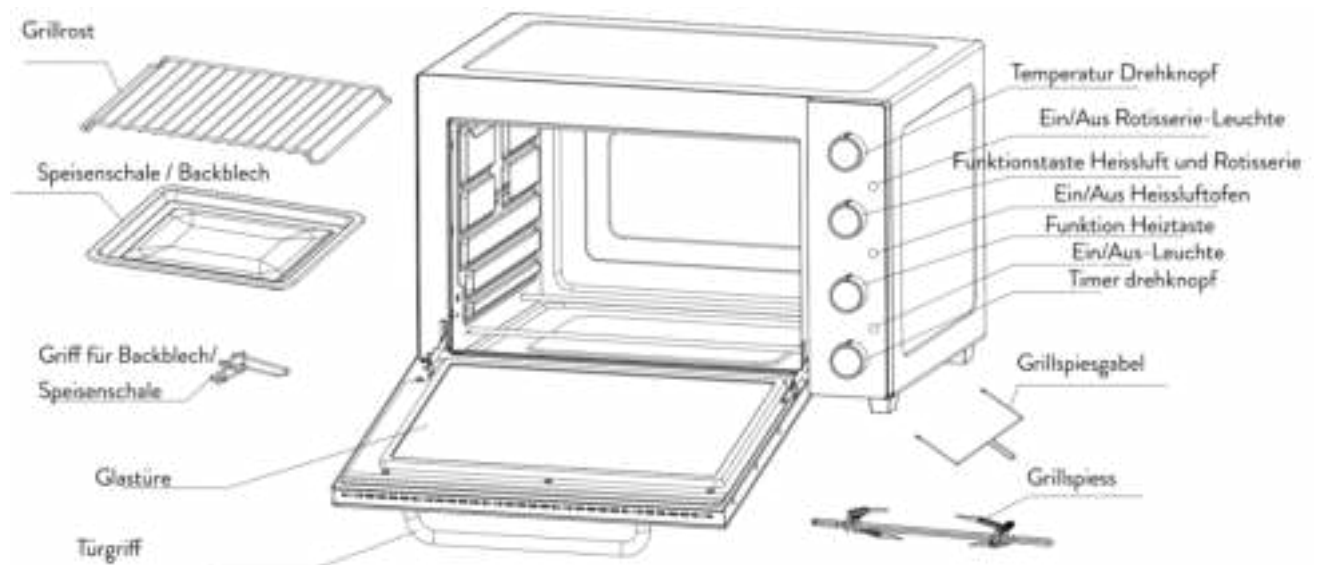
### **Zu begin der anwendung**

- 1 Vergewissern Sie sich, dass der markierte Stromverbrauch mit dem Strom aus dem Haushalt übereinstimmt.
- 2 Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen, um zu vermeiden, dass Kinder darüber stolpern können.
- 3 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Ofen vor der Reparatur nicht benutzt werden.
- 4 Der Ofen sollte zur Reparatur an den Hersteller, die autorisierte Servicestelle oder eine ähnlich qualifizierte Person geschickt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.




Dieses Gerät verfügt über ein kurzes Netzkabel, um das Risiko zu verringern, das durch Verhaken oder Stolpern über ein langes Kabel entsteht. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn Sie vorsichtig damit umgehen:

1. Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes.
2. Ein Verlängerungskabel mit dem Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsfläche oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern angezogen oder versehentlich gestolpert werden kann.

## Teile Ofen



**Temperatur Drehknopf:** wählen Sie die gewünschte Temperatur von 90°C bis 230°C.

**Funktionstaste Heißluft und Rotisserie:** wählen Sie die Rotisseriesfunktion (  ) oder die Heißluftfunktion(  ) oder die Rotisserie- und Heißluftfunktionen arbeiten zusammen(  ).

**Hinweis:** Die Heißluftfunktion kombiniert die Heißluftbewegung über einen Ventilator. Er bietet in vielen Fällen ein schnelleres Kochen als herkömmliche Strahlungsöfen. Der Ventilator leitet sanft Luft in jeden Bereich der Speisen, bräunt schnell, knackt und versiegelt Feuchtigkeit und Geschmack. Es erzeugt durch Luftbewegung eine gleichmäßigere Temperatur rund um das Essen, so dass das Essen im Vergleich zu den normalen Öfen gleichmäßig gekocht wird. Die Heißluftfunktion ermöglicht das Kochen bei niedrigeren Temperaturen, was Energie spart und die Küche kühler hält. Die Heißluft wird überhitzt und zirkuliert um das Essen herum, so dass es Lebensmittel deutlich schneller kocht als normale Öfen.

**Funktionstaste Heiztaste:** wählen Sie die gewünschten Heizfunktionen: Oberheizung, Unterheizung, Doppelheizung.

**Timer drehknopf:** drehen Sie den Regler nach rechts (im Uhrzeigersinn) und der Ofen schaltet sich am Ende der gewählten Zeit automatisch aus und eine Glocke ertönt. Wenn Sie den Timer auf weniger als 5 Minuten einstellen, drehen Sie ihn auf mehr als 6 Minuten und dann wieder auf die gewählte Zeit.

**Ein/Aus-Leuchte:** sie leuchtet bei Einschalten des Timer.

**Ein/Aus- Rotisserie-Leuchte:** sie leuchtet, wenn die Rotisserie eingeschaltet wird.

**Ein/Aus Heißluftofen:** sie leuchtet, wenn die Heißluftofen eingeschaltet ist.

**Grillrost:** zum Toasten, Backen und allgemeinen Kochen in Auflaufformen und zum Beladen von Standardpfannen.

**Speisenschale/Backblech:** zum Braten und Braten verschiedener Lebensmittel, die Wasser enthalten oder beim Kochen Wasser oder Öl freisetzen.

**Griff für Backblech/Speisenschale:** ermöglicht es Ihnen, die Speisenschale/Backblech oder den Grillrost aufzunehmen, um Verbrühungen zu vermeiden.

**Grillspieß:** für den Einsatz beim Braten und Braten von Hähnchen und verschiedenen Lebensmitteln. Besteht aus einer Welle und 2 Stück Gabeln mit Schraube

**Grillspießgabel:** zur Verwendung bei der Entnahme des Rotisserie aus dem Elektrobackofen.

## **Bedienung:**

### ***Verwendung des Backofens:***

- Stecken Sie den Stecker in den Ofen.
- Wählen Sie den Kochmodus mit dem Funktionsknopf.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler Ihre gewünschte Temperatur.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost oder die Speisenschale und schließen Sie die Ofentür.
  - Verwenden Sie keine Papier- oder Kunststoffbehälter.
  - Verwenden Sie die Speisenschale für alle Speisen, die klein sind oder beim Kochen tropfen können.
  - Legen Sie das Essen gleichmäßig auf den Grillrost.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie die Garfunktion und die gewünschte Temperatur ein.
- Wenn das Garen beendet ist, drehen Sie den Timerknopf auf die Position "0".
- Ziehen Sie nach dem Kochen den Netzstecker aus der Steckdose.

**Hinweis: Das Gewicht der Speisen, die auf die Speisenschale / Grillrost gelegt werden, darf 3,5 kg nicht überschreiten. (nur als Referenz). Die Speisen können sich nicht auf eine Seite der Speisenschale / des Grillgestells kochen, Sie sollten die Speisen, die auf die Speisenschale / das Grillgestell gelegt werden, gleichmäßig verteilen.**

### ***Verwendung der Funktion Rotisserie:***

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230°C ein.
- Stecken Sie das Fleisch oder Geflügel, das Sie kochen werden, auf die Rotisseriespindel und machen Sie es sicherstellen, dass das Fleisch oder Geflügel mit den Gabeln und Schrauben fest auf der Welle befestigt ist. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel mittig auf der Welle liegt.
- Stecken Sie das spitze Ende der Rotisseriespindel in die rechts angeordnete Antriebsaufnahme. (Handseite der Ofenwand). Achten Sie darauf, dass das Vierkantenende der Rotisseriespindel auf der Rotisseriespindelhalterung auf der linken Seite der Ofenwand aufliegt.
- Schieben Sie das Backblech in die unterste Position, um die Speisereste aufzunehmen.
- Wählen Sie die Rotisserie-Funktion. Wenn Heissluft erwünscht ist, wählen Sie bitte Rotisserie und Heissluftfunktionen arbeiten zusammen.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Nach Beendigung des Garvorgangs den Timerknopf auf "Off-0" stellen....
- Entfernen Sie die Rotisseriespindel aus dem Ofen, indem Sie die Haken des Rotisserie-Kits einsetzen.
- Griff unter den Nuten auf beiden Seiten der Rotisseriespindel, heben Sie die linke Seite der Rotisseriespindel zuerst an, indem Sie sie hoch und heraus heben. Ziehen Sie dann die Rotisseriespindel aus der Antriebsaufnahme heraus und entfernen Sie vorsichtig den Braten aus dem Ofen.



Positionierung der Rost:

- Kekse verwenden Sie die unteren und mittleren Stützföhrungen.
- 1 Layer von Kekse - verwenden Sie nur die Föhrung der unteren Stütze (backen Sie einen nach dem anderen).
- Törtchen - verwenden Sie die unteren und mittleren Stützföhrungen.



### REINIGUNG UND PFLEGE

- 1 Dieses Gerät wurde so entwickelt, dass ein Betrieb über einen längeren Zeitraum mit einem Minimum an Wartung möglich ist. Ein dauerhafter, einwandfreier Betrieb hängt von der richtigen Pflege und regelmäßiger Reinigung ab.
- 2 Vor jeder Wartung oder Reinigung des Gerätes muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt werden.
- 3 Zum Schutz vor Stromschlägen sollten weder der Ofen, das Netzkabel noch der Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Die Außenfläche des Geräts kann mit einem sauberen, angefeuchteten Tuch gereinigt werden.
- 5 Ihr Ofen verfügt über eine Spezialbeschichtung, die eine besonders schnelle Reinigung möglich macht. Falls nötig können Sie die Innenwände mit einem feuchten Tuch und etwas Reinigungsmittel abwischen.
- 6 Waschen Sie das Zubehör in warmem Spülmittelwasser oder in einer Geschirrspülmaschine. Reinigen Sie die Glastür mithilfe eines leicht angefeuchteten Tuchs und wischen Sie es mit Papiertüchern trocken. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- 7 Benutzen keine Scheuermittel zur Reinigung jeglicher Geräteteile
- 8 Ziehen Sie vor der Reinigung des Ofens immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie ihn abkühlen. Trocken Sie alle Teile und Oberflächen ab, bevor Sie den Ofen wieder an den Strom anschliessen.

### ENTSORGUNG ALTER GERÄTE



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

### HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

### GARANTIE

Sie müssen die Garantie mit Ihrem Fachhändler registrieren.

Die Garantie unterliegt folgenden Bedingungen:

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.

- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

#### **CE-RICHTLINIEN**

Hiermit erklärt Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Niederlande, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie entspricht.

Die Konformitätserklärung kann unter [techdoc@commaxgroup.com](mailto:techdoc@commaxgroup.com) eingesehen werden.



#### **TECHNISCHE SPECIFIKATIONEN**

Bezeichnung: Elektrik Backofen 55l  
 Artikelnummer: 99393  
 Netzspannung: 220 V ~240 V / 50 Hz  
 Leistung: 2.000 W

#### **KUNDENDIENST**

Wenn Fragen, bitte wenden sie sich an:

##### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a  
 6361 HB Nuth  
 Nederland  
 Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)