

# BREND

## ELEKTRISCHE OVEN BR-2210



HANDLEIDING  
EN / DE / FR / NL

[www.brendshop.nl](http://www.brendshop.nl)

**GB**

**ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL**

**DE**

**GEBRAUCHSANWEISUNG DES MIDI-BACKOFENS**

**FR**

**MANUEL D'UTILISATION DE FOUR ELECTRIQUE**

**NL**

**GEBRUIKERSHANDLEIDING OVEN**



Dear Customer,

We thank you for the confidence that you have placed in us. Our aim is to ensure you to use this product with great efficiency that is manufactured in our modern facilities, in a rigorous work environment without harming the nature according to the total quality approach.

We recommend you to read the operation manual carefully before use your midi oven to serve in a most efficient way and keep the features as new as the first day for a long time.

**NOTE:**

This operation manual is prepared for several models. Some features may not be included in your device.

Product images are schematic.

This product is manufactured in eco-friendly modern facilities without harming the nature.

**“Complies with the WEEE Regulations.”**

## CONTENTS

WARNINGS .....	3
ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY .....	6
DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL.....	6
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	7
YOGURT FERMENTATION AND THE USE OF STEAM CLEANING FUNCTION(*) .....	8
COOKING TABLE.....	8
USING THE OVEN .....	9
OVEN LAMP (*).....	10
IF THE OVEN DOES NOT WORK .....	10
COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT PACKAGING INFORMATION.....	11

(\*) optional

## **WARNINGS**

This product is manufactured in accordance with the safety regulations. Inappropriate use can lead to personal injury and damage to the device.

Do not place anything that can be inflammable, ignitable, meltable or perishable by heat even the device is not operating to prevent potential risks.

The device cannot be operated with external settings or remote control system.

Door surface may be overheated while the device is operating.

Do not pour cold water on the tray or in the oven while the device surface is still hot. Device surface may get damaged as a result of rapid heat changes and lead to personal injuries.

An additional ventilation may be required as a result of heavy use of the device for an extended period, for example; opening a window or more effective ventilation or increasing the mechanic ventilation system if exist. Before use the device keep away the inflammable materials such as

curtain, tulle or paper from the device. Do not place inflammable or ignitable materials on or in the device.

Keep children away from the device.

This device is not intended for use by the persons who have lack of experience or knowledge or physical, sensory and mental disability (including children) without supervision and management of a person who is responsible for the device safety.

The device can be used by children over age of 8 and adults whose physical, sensory and mental skills are decreased or persons who have lack of experience or knowledge under supervision or instructed about safety use of the device and against danger of burning.

Children should not play with the device.

Cleaning and maintenance cannot be performed by the children without supervision.

Device will get overheated during operation or in a short period of time after operated; do not touch and do not let children touch the heating surfaces.

Keep away the device and the cable from children under age of 8. Children must be kept under supervision to prevent them play with the device.

Device is intended to be used in house or similar places.

Do not press the door with heavy materials, do not lean or place heavy materials on the door while the oven door is open or do not carry by holding the oven door.

Use your device for cooking or heating food only. Please do not use your device other than intended use (warming the environment, commercial purpose, etc.)

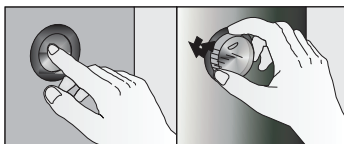
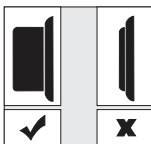
Please ensure the device is unplugged before replacing the device lamp to prevent to be exposed to a possible high voltage.

### **ATTENTION!**

**Labeled areas have hot surfaces. Do not touch.**



In models with a pop-up button, the pop-up button can only be entered and exited when in the "0" position. The button can only be adjusted by turning it to the right or left when it is outdoors.



## ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Device needs 16 Amperage current. If necessary, get skilled people for installing the device.

Your device is set suitable for 220-240V, ~ 50/60Hz power source. If your mains values are different than the mentioned values, please contact with experts. Electrical connection of your device must be done with grounded wall sockets only installed according to the instructions. If there is no grounded wall socket in the place that you will use your device, please contact to authorized service. Producer company cannot be held liable for the damages caused by ungrounded wall sockets. If the feeding cord is damaged, this cord should be replaced by the manufacturer or their authorized service or an expert with expertise at same level to prevent risks. Device cable should not touch the hot parts of the device.

## DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL

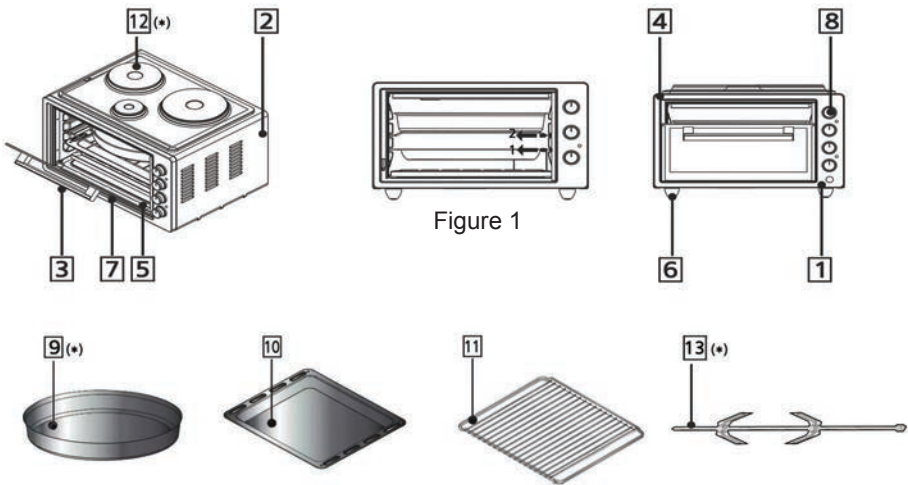
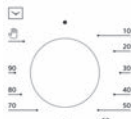


Figure 1

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1- Control panel   | 8- Control buttons |
| 2- Oven frame      | 9- Round tray      |
| 3- Handle          | 10- Square tray    |
| 4- Vessel          | 11- Rack grill     |
| 5- Heaters         | 12- Hotplate       |
| 6- Oven feet       | 13- Turnspit       |
| 7- Glass oven door |                    |

(\*): Included in some model






  
 Thermostat


 Top Heater



 Bottom Heater


 Bottom and Top Heater




  
 Timer


 Bottom Heater and Turbo Fan



 Bottom and Top Heater  
 and Turbo Fan



  
 Programmer


 Hotplate


 Grill Heater

**Timer:** Set the timer according to the recommended cooking time at the desired thermostat value. When the set time is ended, timer cuts the power of heaters and warns with a buzzer sound. To turn off the device, bring the timer, program and thermostat buttons to zero position. When the timer is  positioned on its position it will work continuously.



**Thermostat:** Thermostat provides 40-240 °C heat range in the oven.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS


	M34 Series	M42 Series
Outer width	480 mm	520 mm
Outer depth	356 mm	440 mm
Outer height	300 mm	330 mm
Inner width	364 mm	397 mm
Inner depth	315 mm	385 mm
Inner height	240 mm	240 mm
Thermostat	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Bottom heater	650 W	650 W
Top heater	650 W	650 W
Grill heater (*)	1300 W	1300 W
Supply voltage	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	6 W	6 W
Oven lamp (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Hotplate (*)		
	ø180 HP	-
	ø145 HP	-
	ø 80 HP	-
		1500 W
		1000 W
		450 W

**(\*): Included in some models.**

## CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the pre-


heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.




## STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



(\* optional)

## COOKING TABLE

You can find information for the food ranges that we tested in our laboratories to determine the cooking values in the below table. Cooking times may differ depending on the mains voltage, nature of the food to be cooked, quantity and the temperature. The foods that you cook by using these values may not be suitable for your taste. You can try different values to have results suitable to your taste.

\*You can find the shelf order of the oven on Page 6, Figure 1.

Foods	Thermostat value	Cooking Time	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	1st Shelf
Cake	170-190	40-50	1st Shelf
Pie	180-200	40-50	1st Shelf
Tray Cake	170-180	20-30	1st Shelf
Cup Cake	170-180	35-40	1st Shelf
Pasta Bake	180-190	25-30	1st Shelf
Fish	220-MAX	30-40	1st Shelf
Lamb	220-MAX	90-120	1st Shelf
Sheep	220-MAX	90-120	1st Shelf
Beef	220-MAX	90-120	1st Shelf
Turkey	220-MAX	45-55	1st Shelf
Chicken Piece	220-MAX	75-100	1st Shelf
Defrosting	60-120	55-60	2nd Shelf

“Please pre-heat your oven before cooking.

You can use the time as the pre-heating period until the heating lamp first turns off.”

## USING THE OVEN

Insert the plug in a grounded wall socket. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to appropriate temperature according to the cooking table. If you set the timer to manual position you will hear a warning sound when cooking time is up.

New ovens can give off a slight fume and smell on first use due to hardening of protection materials on the heaters. This is normal, not a manufacturing defect.

Defrosting: Remove the material to be defrosted from its container and place on the grill. Place the square tray under the grill to keep the defrosted water. In this way, defrosted products will not stay in their defrosted water. Never use the defrosted water (for health) and dispose it.

You can use the defrosting feature as described in the cooking table.

During defrosting, it is recommended to use top and bottom heater and turbo fan (☞). As the defrosting period differs depending on the weight of product, check the process from time to time.

Do not cook with square and round trays at the same time in the oven.

Before cooking, we recommend to pre-heat the oven for 8-10 minutes.

This oven is intended for use in house cooking. Please do not use it for other purposes.

## IF THE OVEN DOES NOT WORK

Please check the device cable inserted in the wall socket correctly. Check the electrical mains.

Check the fuse.

Check if there is any damage on the power cable. If the problem continues, contact to authorized service.

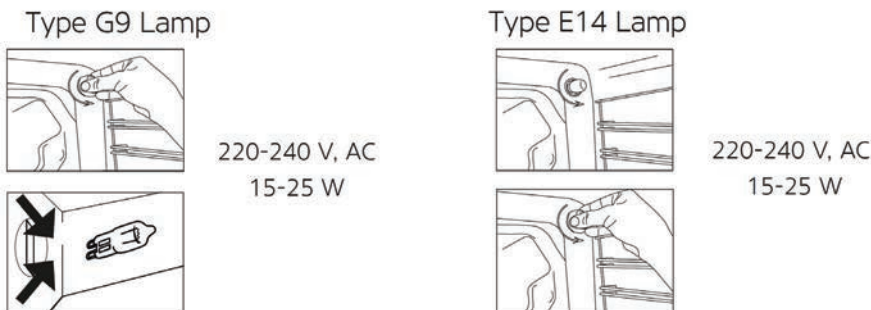
## OVEN LAMP (\*)

**WARNING:** Please ensure the device circuit is open before replacing the lamp to prevent to be exposed to a high voltage. (Open circuit means electrical power is off.)

First disconnect the device from power and ensure the device is cooled.

Remove the glass protection by turning as seen in the side figure.

Then remove the lamp by turning, insert the new lamp with same specifications.



## MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the device.

Device will get overheated during operation or in a short period of time after operated. Do not touch the heated parts when operating.

Do not clean the inner parts, door and tray of the oven and the other parts with bristle brush, scrubber or knife, etc. Do not use abrasive detergents.

## COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT



This product is manufactured with recyclable and re-usable high quality parts and materials. Therefore please do not dispose your products with domestic or other waste at the end of its lifetime. Take it to a collection point for recycling of electrical

and electronic equipment. Ask these collection points to your local government. Help to protect the environment and natural sources by recycling the used products. Before disposing the product please cut the electrical cable to make it unfunctional for the safety of children.

## PACKAGING INFORMATION

Packaging of the product is manufactured with recyclable materials in accordance with our National Legislation. Please do not dispose the packaging with domestic or other waste, dispose it in a collection point for packaging stated by the local authority.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für das Interesse, dass Sie unseren Produkten entgegengebracht haben. Unser Ziel ist es, im Einklang mit dem Gesamtqualitätsansatz, in unseren modernen Anlagen sowie einem präzisen Arbeitsumfeld ohne die Umwelt zu beschädigen, zu gewährleisten, dass Sie dieses Produkt effizient nutzen können.

Wir empfehlen für eine langlebige und effiziente Nutzung des Mini-Backofens wie am ersten Tag, die Bedienungsanleitung vor der Nutzung sorgfältig durchzulesen und immer gut aufzubewahren.

HINWEIS:

Diese Bedienungsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Es ist möglich, dass manche der Eigenschaften, die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt werden, für Ihr Gerät nicht zutreffen.

Die Produktbilder sind schematisch.

Dieses Produkt wurde in modernen Anlagen umweltfreundlich hergestellt.  
Es entspricht den AEEE-Richtlinien.

## INHALT

HINWEISE .....	13
STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT .....	17
ERLÄUTERUNG DES BACKOFENS UND DES BEDIENFELDS ..	17
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .....	18
JOGHURT FERMENTATION UND DIE VERWENDUNG VON DAMPF REINIGUNGSFUNKTION(*).....	18
GAR-TABELLE .....	19
NUTZUNG DES BACKOFENS.....	20
WENN IHR BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT .....	20
BACKOFEN-LAMPE (*).....	21
PFLEGE UND REINIGUGN .....	21
ÜBEREINSTIMMUNG MIT AEEE RICHTLINIEN UND ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN INFORMATION ZUR VERPACKUNG.....	22

(\*) Option

## **HINWEISE**

Dieses Gerät wurde im Einklang der Sicherheitsrichtlinien produziert. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen an der Person und Schäden am Gerät führen.

Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist legen Sie keine Objekte in den Backofen, die entflammen oder schmelzen oder durch Wärme geschädigt werden können.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es von außen eingestellt oder mit einer Fernbedienung eingeschaltet werden kann.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Deckeloberfläche erhitzen.

Schütten Sie kein kaltes Wasser auf das Backblech oder in den Backofen solange es heiß ist. Plötzliche Temperaturwechsel können zu Schäden auf der Oberfläche oder zu Verbrühungen führen.

Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts, kann eine zusätzliche Belüftung notwendig sein, z.



B. das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere Belüftung oder Steigerung der mechanischen Belüftungsstufe. Vor der Anwendung des Geräts entfernen Sie brennbare Materialien wie Vorhänge, Schleier oder Papier (entflammbar). Legen Sie keine Materialien in den Backofen, die einfach entflammbar oder brennbar sind.

Achten Sie auf Kinder in der Nähe des Geräts.

Es ist nicht vorgesehen, dass das Gerät von Personen die physisch, sinnlich oder geistig behindert sind (einschließlich Kinder) oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Bildung benutzt wird, bevor nicht die Überwachung und Bedienung des Geräts durch eine Person, die für die Sicherheit des Geräts verantwortlich ist, gewährleistet wurde.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Wissen nur unter der Bedingung benutzt werden, dass eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erteilt und über eventuelle Gefahren aufgeklärt wurde.

Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Verwendung darf ohne Aufsicht nicht von Kinder vorgenommen werden.

Das Gerät erhitzt sich stark, wenn es in Betrieb ist oder kurze Zeit zuvor eingeschaltet wurde; fassen Sie die Heizoberflächen nicht an, vermeiden Sie das Kinder es anfassen.

Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Kinder sollten zur Gewährleistung ihrer Sicherheit, die Kinder unter Aufsicht halten.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Drücken oder legen Sie nicht mit schweren Objekten auf den Backofen, wenn der Deckel offen ist und tragen Sie den Backofen nicht am Deckel.

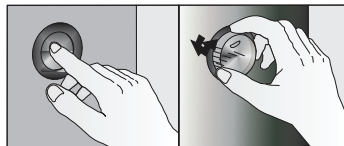
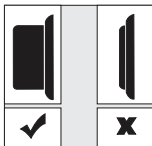
Verwenden Sie Ihr Gerät nur zum Aufwärmen und Zubereiten von Speisen. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke (den Raum zu erhitzen, gewerblich u. Ä.).

Um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht eingesteckt ist, wenn Sie die Leuchte wechseln.

**Achtung!**  
**Die Stellen, an denen das Etikett angebracht ist, sind heiß. Nicht anfassen.**



Bei Modellen mit Popup-Button kann der Popup-Button nur in der Position "0" betreten und verlassen werden. Die Taste kann nur eingestellt werden, indem sie im Freien nach rechts oder links gedreht wird.



## STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT

Ihr Gerät benötigt 16 Ampere Strom. Falls notwendig, lassen Sie den Aufbau des Geräts durch Fachpersonen durchführen.

Ihr Gerät ist für eine Stromquelle von 220-240V~, 50/60Hz eingestellt. Falls Ihre Netzwerte von den angegebenen Werten abweichen, nehmen Sie mit Fachleuten Kontakt auf.

Der Stromanschluss Ihres Geräts darf nur an sachgemäß geerdete Steckdosen erfolgen. Sollte am Standort Ihres Geräts keine geerdete Steckdose vorhanden sein, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst. Für Schäden aufgrund von ungeerdeten Steckdosen übernimmt die Herstellerfirma keinerlei Verantwortung.

Sollte die Versorgungsleitung (Kabel mit Stecker) beschädigt sein, muss diese durch den Hersteller oder eine Service-Werkstatt oder einem gleichwertigen Fachpersonal ausgetauscht werden.

Das Kabel Ihres Geräts sollte die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

## ERLÄUTERUNG DES BACKOFENS UND DES BEDIENFELDS

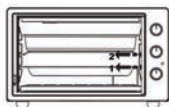
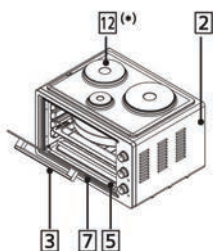
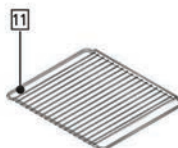
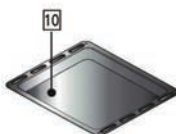
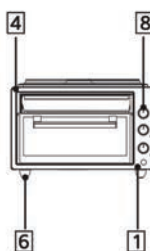



Abb 1



- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| 1- Bedienfeld            | 8- Bedienknöpfe   |
| 2- Gehäuse des Backofens | 9- Rundes Blech   |
| 3- Griff                 | 10- Quadrat-Blech |
| 4- Kessel                | 11- Back-Rost     |
| 5- Grill                 | 12- Heiße Platte  |
| 6- Backofen-Sockel       | 13- Turnspit      |
| 7- Glastür des Backofens |                   |

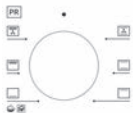
(\*): Nur an manchen Modellen vorhanden.



  
Thermostat



  
Timer



  
Programmierer



Oberer Grill



Unterer Grill



Oberer und unterer Grill



Unterer Grill und Turbo-Ventilator



Oberer und unterer Grill und  
Turbo-Ventilator



Heiße Platte



GrillHeizung

Bei Modellen mit einem Elektroherd (hotplate) wird die große hotplate nicht gemeinsam mit den Backofen-Grills betrieben, jedoch die mittleren und kleinen Hotplates können zusammen mit den Backofen-Grills betrieben werden. Wenn das Backofen-Teil ausgeschaltet ist, können die hotplates untereinander betrieben werden.

**Timer:** Der Timer auf die erwünschte Thermostatterperatur für die empfohlene Zubereitungsdauer eingestellt werden. Sobald die eingestellte Dauer abläuft wird der Timer den Strom der Heizelemente abstellen und mit einem Klingelton eine Warnung abgeben. Bringen Sie zum Ausschalten des Geräts, den Timer, die Programm- und Thermostattaste auf den Null-Punkt.

Wenn der Timer auf  eingestellt wird, wird es dauerhaft betrieben.



**Thermostat:** Das Thermostat wird innerhalb des Backofens eine Temperatur von 40 - 240°C gewährleisten.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN


Eigenschaften	M34 Serie	M42 Serie
Äußere Breite	480 mm	520 mm
Äußere Tiefe	356 mm	440 mm
Äußere Höhe	300 mm	330 mm
Innere Breite	364 mm	397 mm
Innere Tiefe	315 mm	385 mm
Innere Höhe	240 mm	240 mm
Thermostat	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Heizstrahler unten	650 W	650 W
Heizung oben	650 W	650 W
Grillheizung (*)	1300 W	1300 W
Spannungsversorgung	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo Ventilator (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	6 W	6 W
Backofen-Lampe (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Hotplate (*)	ø180 HP	-
	ø145 HP	-
	ø 80 HP	-
		1500 W
		1000 W
		450 W

(\*): Nur an manchen Modellen vorhanden.

## JOGHURT GÄRPROZESS

Während der Ofen leer ist  wird am Thermostat der Joghurt-Modus ausgewählt, der Schalter  auf die untere Garraumheizung eingestellt, 10 Minuten vorgewärmt und an einem separaten Platz der Gärprozess begonnen.

Gärprozess: Rohmilch bei 90°C ca. 10-15 Minuten kochen (Gärtemperatur) und anschließend auf 43-45°C abkühlen lassen. Die Milch wird in diesem Temperaturbereich durch Zugabe von Hefe im Verhältnis von 1-3 % sanft gemischt. Die Hefe hinzugefügte Milch wird ohne abgedeckt zu werden in das 1. Regal des vorgewärmten Ofens


platziert und nach dem Schließen der Ofentür  die Zeit manuell eingestellt. Nach 5 Stunden wird der fermentierte Joghurt aus dem Ofen entnommen und für 15-20 Minuten bei Raumtemperatur gelagert. Danach ohne zu schütteln mindestens 1 Tag in einem Kühlschrank bei 4°C stehen lassen. Nach einem Tag ist der Joghurt bereit für den Verzehr Guten Appetit




## DAMPFREINIGUNG

Der im inneren des Ofens erzeugte Dampf ermöglicht das Reinigen des Ofens ohne irgendwelche Chemikalien zu benutzen.

Entfernen Sie alle Zubehöerteile im inneren des Ofens. Geben Sie 2 Glas Wasser in den Tabletteneinsatz und stellen Sie es in das unterste Regal.

Drehen Sie den Thermostat in den  Dampfreinigungsmodus. Die Zeit auf 30 Minuten einstellen

Den Schalter auf die untere Garraumheizung  einstellen. Den Ofen 30 Minuten laufen lassen und danach den Innenraum mit einem feuchten Tuch abwischen.



(\* Option

## GAR-TABELLE

Die Garwerte für Lebensmittel, die in unseren Labors getestet wurden finden Sie auf der folgenden Tabelle. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Eigenschaften der Materialien, Menge und Temperatur Abweichungen zeigen. Unter Verwendung dieser Werte kann es möglich sein, dass die Speisen nicht Ihrem Geschmack entsprechen. Mit verschiedenen Tests können Sie die unterschiedlichen Werte für Ergebnisse, die Ihrem Geschmack entsprechen bestimmen.

**\*Die Einlagereihenfolge des Backofens finden Sie auf der Seite 17 Abb. 1.**

Speisen	Thermostat-Temperatur	Kochzeit	Ablagereihe
Plätzchen	170-180	25-30	1. Ablage
Kuchen	170-190	40-50	1. Ablage
Blätterteig	180-200	40-50	1. Ablage
Blechkuchen	170-180	20-30	1. Ablage
Form-Kuchen	170-180	35-40	1. Ablage
Nudel im Backofen	180-190	25-30	1. Ablage
Fisch	220-MAX	30-40	1. Ablage
Lammfleisch	220-MAX	90-120	1. Ablage
Schafsfleisch	220-MAX	90-120	1. Ablage
Kalbsfleisch	220-MAX	90-120	1. Ablage
Truthahn	220-MAX	45-55	1. Ablage
Puten-Stücke	220-MAX	75-100	1. Ablage
Abtauen	60-120	55-60	2. Ablage

“Heizen Sie Ihr Backofen vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

Als Vorheizdauer können Sie die Zeit, die bis zum ersten Auslöschen des Lichtes vergeht, annehmen.”



## NUTZUNG DES BACKOFENS

Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Bringen Sie den Timer auf manuelles oder automatisches Garen. Stellen Sie das Thermostat auf eine Temperatur entsprechend der Gartabelle ein. Falls der Timer auf Manuell eingestellt ist, wird zum Ende der Garzeit ein Warnsignal ertönen.

Beim ersten Betreiben des Backofens wird durch die Verhärtung des Schutzmaterials auf den Heizelementen ein leichter Rauch und Geruch verursacht. Dies ist jedoch ein natürlicher Zustand, kein Herstellungsfehler.

Abtauen: Nehmen Sie das Material zum Abtauen aus der Verpackung und legen Sie es auf den Grill. Legen Sie als Auffangblech für das Wasser vom aufgetauten Material das Quadrat-Blech ein. Somit werden die Nahrungen nicht in Ihrer eigenen aufgetauten Flüssigkeit stehen. Das Auftauwasser auf keinen Fall verwenden (aus Gesundheitsgründen) und schütten Sie es weg.

Die Auftau-Eigenschaft können Sie entsprechend der Gartabelle benutzen.

Während dem Auftauen wird empfohlen die oberen und unteren Heizelemente sowie den Turbo-Ventilator (☞) zu nutzen. Da sich die Auftaudauer je nach dem Produktgewicht ändert, sollten Sie den Auftauprozess zwischendurch kontrollieren. Backen Sie nicht gleichzeitig mit dem Quadratblech und Rundblech.

Bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen führen Sie eine Vorerhitzung von ca. 8-10 Minuten durch.

Dieses Gerät darf nur für Kochvorgänge im Haus verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

## WENN IHR BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT

Prüfen Sie ob der Stecker Ihres Geräts richtig in der Steckdose sitzt. Prüfen Sie die Netzversorgung.

Prüfen Sie die Sicherungen.

Prüfen Sie ob am Stromkabel eine Beschädigung vorhanden ist oder nicht.

Falls noch immer ein Problem vorhanden ist, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

## BACKOFEN-LAMPE (\*)

**WARNUNG:** Zum Vermeiden eines Stromschlags stecken Sie den Netzstecker des Geräts vor dem Lampenwechsel aus. (Wenn der Stromkreis offen ist, bedeutet dass der Strom abgeschaltet ist.)

Stellen Sie als erstes die Stromversorgung des Geräts ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

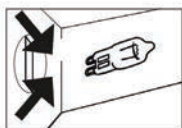
Entfernen Sie den Glasschutz, durch Drehen wie nebenan gezeigt.

Danach entnehmen Sie die Lampe drehend und stecken Sie eine gleichwertige neue Lampe ein.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



## PFLEGE UND REINIGUNG

Stecken Sie das Gerät aus.

Wenn das Gerät in Betrieb ist oder eben eingeschaltet wurde, wird das Gerät sehr heiß.

In diesem Fall vermeiden Sie die heißen Teile zu berühren.

Reinigen Sie die inneren Teile, den Deckel, das Blech und die restlichen Teile des Backofens nicht mit Gegenständen wie mit einer harten Bürste, einem Reinigungsdraht oder Messer. Verwenden Sie keine korrosiven, ätzenden Reinigungsmittel.

## ÜBEREINSTIMMUNG MIT AEEE RICHTLINIEN UND ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät ist aus hohen qualitativen Teilen W und Materialien produziert, welche Eigenschaften zur Wiederverwertung besitzen. Entsorgen Sie daher das Gerät nach dem Gebrauch nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll

oder sonstigen Abfällen. Bringen Sie es an eine Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Sie finden Informationen zu diesen Sammelstellen bei Ihren regionalen Verwaltungen. Helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen und geben Sie Altgeräte zur Wiederverwertung ab. Vor der Entsorgung der Geräte schneiden Sie zur Sicherheit für Kinder, das Kabel ab und machen Sie es unbrauchbar.

## INFORMATION ZUR VERPACKUNG

Die Produktverpackung wurde entsprechend unserer nationalen Gesetzgebung, aus recyclebarem Material hergestellt. Entsorgen Sie Altverpackungen nicht mit dem Hausmüll oder sonstigen Müll, sondern an den Sammelstellen, die von der regionalen Verwaltung hierfür vorgesehen ist.



Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous rappez en nos produits. Notre objectif est d'assurer votre utilisation de ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un environnement rigoureux sans nuire à la nature conformément à l'approche de la qualité totale.

Nous vous conseillons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et de le garder permanent pour que votre four que vous avez acheté maintienne ses propriétés initiales pendant une longue période et que vous serviez de la manière la plus rentable.

N.B:

Ce manuel d'utilisation est destiné pour plusieurs modèles. Par conséquent, certaines fonctions décrites dans ce manuel peuvent ne pas être disponible dans votre appareil. Les images de produit sont schématiques.

Ce produit est fabriqué dans des installations modernes en respect à l'environnement sans nuire à la nature.

Il est conforme au Règlement sur des  
Articles de Déchets Électriques et Électronique (ADEE).

## TABLE DES MATIÈRES

REMARQUES.....	27
CONNECTION ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ.....	30
LES PIÈCES CONSTITUTIVES DU FOUR ET DESCRIPTION DU.....	
PANNEAU DE COMMANDE .....	31
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	32
FERMENTATION DE YAOURT ET UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE DE VAPEUR(*).....	33
TABLE DE CUISSON .....	34
UTILISATION DU FOUR .....	35
SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PLUS.....	35
LAMPE D'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DU FOUR (*).....	36
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	36
CONFORMITÉ AU RÈGLEMENT SUR DES ARTICLES DE DÉ- CHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUE (ADEE) ET ÉLIMI- NATION DE L'ARTICLE DE DÉCHET .....	37

(\*) En Option

## REMARQUES

Cet appareil est fabriqué conformément aux règlements de sécurité. Une utilisation non conforme aux prescriptions peut endommager la personne et l'appareil.

Ne placer n'importe quoi inflammable, combustible, fondant ou ayant potentiel de se détériorer avec la chaleur dans le four contre les risques même que votre four ne fonctionne pas. Votre appareil n'est pas configuré pour un fonctionnement à régler de l'extérieur ou mettre en marche avec le système de commande à distance.

La surface de la porte peut être à des températures élevées lors du fonctionnement du four.

Ne pas verser de l'eau froide dans le four ou dans la plaque de four quand la surface du four est encore chaude. La surface du four peut s'endommager et provoquer des brûlures au résultat de brusques changements de température.

L'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, par exemple l'élévation du niveau de ventilation mécanique s'il y a. Écarter les rideaux, voilages, papiers ou matériaux inflammables avant l'utilisation du four. Ne pas placer les matériaux inflammables ou combustibles dans l'appareil ou sur l'appareil.

Veiller les enfants autour de l'appareil.

L'utilisation de l'appareil par des personnes handicapées (y compris des enfants) de capacité physique, sensorielle et mentale ou des personnes ayant un manque de connaissances ou d'expériences sur l'appareil n'est pas envisagée sans une surveillance et gestion par une personne responsable.

L'appareil peut seul utiliser par des enfants âgés plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, perceptives et intellectuelles sont diminuées ou des personnes de connaissance manquant sous surveillance ou encore avec des instructions sur l'utilisation en

toute sécurité de l'appareil et sur les préventions aux risques possibles rencontrés.

Les enfants ne devraient jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien du four ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance. L'appareil sera assez chaud pendant le fonctionnement ou après un peu de temps de mis en marche ; ne pas toucher aux surfaces de chauffage, ne pas permettre aux contacts des enfants.

Tenir l'appareil et le câble à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Les enfants doivent être maintenus sous surveillance pour assurer le jeu des enfants avec l'appareil.

L'appareil est adapté à une utilisation dans les maisons ou des endroits similaires.

Ne pas appuyer avec des objets lourds, ne pas adosser ou placer des objets lourds pendant que la porte du four est ouverte ou ne pas transporter le four en maintenant par la porte.

Utilisez votre appareil uniquement pour la cuisson et le chauffage des aliments. Veuillez de ne pas utiliser votre four à d'autres fins de l'utilisation (réchauffage de l'environnement, fins commerciales etc.)

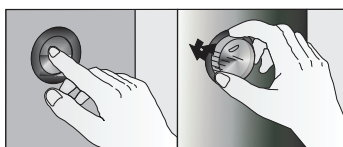
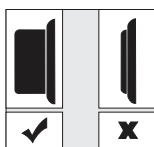


## REMARQUE !

**Les zones où placée l'étiquette sont des surfaces chaudes. Ne pas toucher.**



Dans les modèles avec un bouton contextuel, le bouton contextuel ne peut être entré et sorti que lorsqu'il est dans la position "0". Le bouton ne peut être réglé qu'en le tournant vers la droite ou vers la gauche lorsqu'il est à l'extérieur.



## CONNEXION ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

Votre appareil nécessite 16 ampères. Faire faire l'installation de votre appareil aux personnes qualifiées du métier, si nécessaire.

Votre appareil est régularisé pour une alimentation électrique de tension de 220-240V et de fréquence de 50/60 Hz. Si vos valeurs de réseau sont différentes des valeurs indiquées veuillez contacter avec des personnes compétentes.

Le raccordement électrique de votre appareil peut seul avec des prises de courant de mise à la masse conformes aux instructions. Veuillez contacter avec le service autorisé si la prise de courant à connecter n'est pas une prise de mise à la masse.

L'entreprise fabricante n'est pas responsable de tout dommage causé par des prises de courant sans mise à la masse.

Si le câble d'alimentation (câble à fiche électrique est endommagé, ce dit câble doit se remplacer par son fabricant ou son agent de service ou encore par le personnel compétent pour éviter une situation dangereuse.

Le câble de votre appareil ne doit pas toucher aux parties chaudes de votre appareil.

# LES PIÈCES CONSTITUTIVES DU FOUR ET DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

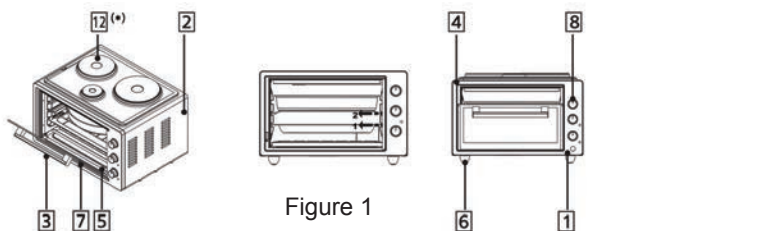
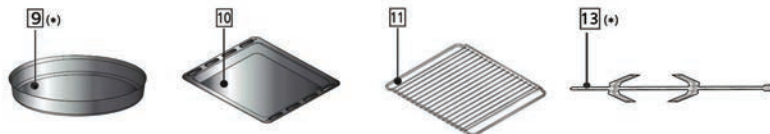


Figure 1



- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1- Panneau de commande         | 8- Bouton de commande   |
| 2- Carcasse de four            | 9- Plateau rond         |
| 3- Manette de la porte du four | 10- Plateau carré       |
| 4- Châssis de four             | 11- Grill métal de four |
| 5- Résistances                 | 12- Plat chaud          |
| 6- Pieds du four               | 13- Tourelle            |
| 7- Porte en verre              |                         |

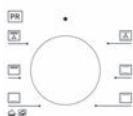
## (\*) Disponible seul dans certaines modèles



 Thermostat



 Minuteur



 Programmeur



Résistance Supérieure



Résistance Inférieure



Résistance Supérieure et Résistance Supérieure



Résistance Inférieure et Ventilateur Turbo



Résistance Supérieure et Résistance Supérieure et Ventilateur Turbo




Plaque chauffante



Grill Résistance

Les grandes plaques chauffantes ne peuvent pas mettre en marche avec les résistances du four mais les petites ou moyennes plaques peuvent mettre en marche avec les résistances du four dans les modèles de four à plaque chauffante.

**Minuterie :** Régler la minuterie en fonction de la durée de cuisson recommandée au degré de l'échelle de thermostat prévu. À l'expiration de la durée réglée de la minuterie, le programmateur coupera l'alimentation électrique des résistances et vous alertera avec la sonnerie. Mettre à la position zéro le bouton du thermostat, programmateur, minuterie pour éteindre votre appareil. La minuterie sera en fonction permanente à la position .



**Thermostat :** Le thermostat fournit une température entre 40 et 240° C dans le four.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES


Spécifications	Série M 34	Série M 42
Largeur extérieur	480 mm	520 mm
Profondeur extérieure	356 mm	440 mm
Hauteur extérieure	300 mm	330 mm
Largeur intérieur	364 mm	397 mm
Profondeur intérieure	315 mm	385 mm
Hauteur intérieur	240 mm	240 mm
Thermostat	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Minuterie *	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Résistance inférieure	650 W	650 W
Résistance supérieure	650 W	650 W
Grill chauffe (*)	1300 W	1300 W
Tension d'alimentation	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Ventilateur turbo (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Tourelle (*)	6 W	6 W
Lampe d'éclairage de (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Plat chaud (*)		
ø180 HP	-	1500 W
ø145 HP	-	1000 W
ø 80 HP	-	450 W

(\*) Disponible seul dans certaines modèles

## TRAITEMENT DU YAOURT

Sélectionnez  le mode Yaourt à partir du thermostat pendant que le four est vide, réglez le commutateur  à la résistance la plus faible, préchauffez pendant 10 minutes et lancez le traitement à un autre endroit.

Pour le traitement, faites bouillir le lait cru que vous avez acheté à 90 °C pendant quelques minutes, puis laissez-le refroidir à 43-45 °C (température de traitement). Ajoutez 1 à 3 % de levure, remuez lentement pendant que le lait est à cette température. Mettez le lait mélangé à la levure à la 1<sup>re</sup> étagère du four préchauffé sans fermer le


couvercle, fermez la porte du four,  puis réglez la minuterie au mode manuel. Après 5 heures, retirez le yaourt traité du four et conservez-le à la température ambiante pendant 15 à 20 minutes. Conservez-le pendant un jour sans le secouer à une température de 4 °C au réfrigérateur. Le yaourt est prêt à la consommation après un jour Bon appétit




## NETTOYAGE À LA VAPEUR

Cela permet le nettoyage des impuretés ramollies par la vapeur produite à l'intérieur du four sans utilisation de produits chimiques.

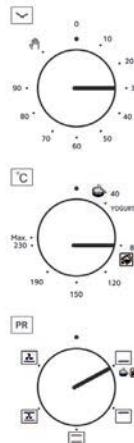
Retirez tous les accessoires du four. Mettez 2 verres d'eau à l'intérieur du plateau carré et placez le plateau à l'étagère inférieure.

Réglez le thermostat au  mode de nettoyage à la vapeur.

Réglez la minuterie à 30 minutes.

Réglez le commutateur  à la résistance la plus faible.

Après avoir utilisé le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et nettoyez la surface interne du four à l'aide d'un chiffon humide.



(\*) En Option

## TABLEAU DE CUISSON

Retrouvez ci-dessous des informations relatives aux aliments que nous avons testés dans nos laboratoires afin de déterminer leurs temps de cuisson. Les temps de cuisson varient en fonction de la tension du secteur, de la quantité d'aliments à cuisiner et de la température. Les repas cuisinés à l'aide de ces valeurs pourraient ne pas convenir à vos goûts. Vous pouvez découvrir des valeurs différentes en essayant d'obtenir de nouvelles saveurs et des résultats qui conviennent à vos goûts.

\* **Vous pouvez trouver l'ordre d'étagère du four sur la page 31, Figure 1.**

Nourritures	Thermostat	Durée de Cuisson	Grille
Gâteau Sec	170 -180° C	25 – 30 minutes	1er Rail à Plateau
Gâteau	170-190° C	40 – 50 minutes	1er Rail à Plateau
Petit Pâté	180-200° C	40 – 50 minutes	1er Rail à Plateau
Cake en Plein Plateau	170-180° C	20 – 30 minutes	1er Rail à Plateau
Cake dans la Moule	170-180° C	35 – 40 minutes	1er Rail à Plateau
Gratin de Pâte	180-190° C	25 – 30 minutes	1er Rail à Plateau
Poisson	200° C - MAX	30 – 40 minutes	1er Rail à Plateau
Viande d'Agneau	200° C - MAX	90 – 120 minutes	1er Rail à Plateau
Viande de Mouton	200° C - MAX	90 – 120 minutes	1er Rail à Plateau
Viande de Veau	200° C - MAX	90 – 120 minutes	1er Rail à Plateau
Dinde	200° C - MAX	45 – 55 minutes	1er Rail à Plateau
Poulet en Morceaux	200° C - MAX	75 – 100 minutes	1er Rail à Plateau
Décongélation	60 -120° C	55 – 60 minutes	2 ème Rail à Plateau

« Préchauffez votre four avant la cuisson.

Considérez le temps requis pour l'allumage de l'indicateur d'avertissement de température comme temps de préchauffage. »

“ Faire préchauffer votre four avant la cuisson. Vous pouvez considérer le temps de la première extinction du voyant comme la durée de préchauffage”

## UTILISATION DU FOUR

Raccorder le câble du four à la fiche de courant de mise à la masse. Positionner la minuterie à la position manuelle ou automatique. Régler le thermostat à l'échelle de thermostat conforme aux valeurs de température indiquées dans la table de cuisson. Vous allez entendre une sonnerie d'alerte si vous avez réglé la minuterie à la position manuelle à la fin de la cuisson. Une légère fumée et une odeur peut propager pendant la première mise en service de votre four lors de durcissement des matériaux protecteurs sur les résistances. C'est une situation normale et n'est pas un défaut de production.

Décongélation : Placer le matériau à décongeler sur la grille en enlevant du récipient. Mettre le plateau carré sous la grille pour les eaux coulées de la décongélation. De cette manière, les produits décongelés ne seraient pas attendus dans l'eau de son propre décongélation. Ne jamais utiliser l'eau de décongélation (en ce qui concerne la santé), verser le.

Vous pouvez disposer de la propriété de la décongélation comme indiqué dans la table de cuisson.

Il est recommandé d'utiliser la résistance supérieure et inférieure et le ventilateur turbo (☐) lors de la décongélation. Contrôler de temps en temps la décongélation comme la durée de décongélation varie en fonction du produit à décongeler. Ne pas faire la cuisson avec le plateau carré et rond en même temps. Nous vous recommandons faire préchauffage de 8-10 minutes avant de commencer la cuisson. Ce four est fabriqué seul pour la cuisson à la maison. Ne pas utiliser s'il vous plaît pour des autres fins.

Controla el fusible.

Controla para ver si existe daños en el cable de alimentación.

Si el problema persiste, póngase en contacto con servicio autorizado.

## SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PLUS

Veillez vérifier si le câble de votre appareil est bien branché à la fiche de courant ou non. Vérifier le réseau électrique.

Vérifier le fusible électrique.

Vérifier s'il y a un endommagement sur le câble électrique ou non.

Si le problème insiste encore, contacter le service autorisé.

## LAMPE D'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DU FOUR (\*)

REMARQUE : Assurez-vous que le circuit électrique est ouvert avant de remplacer la lampe d'éclairage intérieur du four pour éviter la possibilité de choc électrique. (L'ouverture du circuit électrique signifie que l'alimentation électrique est coupée)

Débrancher d'abord le raccordement électrique de l'appareil et après assurez-vous que l'appareil est refroidi.

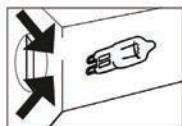
Enlevez le protecteur en verre en retournant comme indiqué sur la figure à côté.

Dévisser la lampe après en retournant pour remplacer avec une lampe de même propriété.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débrancher la fiche de courant de votre appareil. Votre appareil sera très chaud pendant le fonctionnement ou après le fonctionnement. Éviter tout contact avec les parties chaudes du four en conséquence. Ne pas tenter de nettoyer les pièces internes, la porte, le plateau et les autres pièces de votre four avec les matières telles que la brosse dure, la file de nettoyage ou le couteau. Ne pas utiliser un détergeant abrasif ou traceur.

## CONFORMITÉ AU RÈGLEMENT SUR DES ARTICLES DE DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUE (ADEE) ET ÉLIMINATION DE L'ARTICLE DE DÉCHET



Ce produit est produit des matières premières et de pièces de haute qualité de nature recyclable et réutilisable. Par conséquent, ne pas jeter le produit à la fin de durée de service

avec les ordures ménagères ou les autres déchets. Apporter le produit à point de collecte disposé au recyclage des appareils électrique et électronique. Demander les dits points de collecte aux autorités locales dans votre région. De cette manière vous seriez aidés à la protection des ressources naturelles et de l'environnement en offrant des produits utilisés au recyclage. Débrancher le câble électrique de l'appareil et mettre l'appareil en état inopérable avant de jeter le produit pour la sécurité des enfants.

### INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

L'emballage du produit est produit à partir des matériaux recyclables conformément à notre Législation Nationale. Ne pas jeter les déchets de l'emballage avec les ordures ménagères et les autres déchets, disposer des points de collecte des emballages fixés par l'autorité locale.





Geachte klant,

Wij danken u voor het vertrouwen dat u getoond heeft in onze producten. Ons doel is om ervoor te zorgen dat deze producten worden geproduceerd conform strenge kwaliteitseisen in een serieuze werkomgeving zonder het milieu te beschadigen, zodat u de producten op een efficiënte manier kunt gebruiken.

Wij adviseren u om de handleiding met gebruiksaanwijzingen aandachtig te lezen en voor altijd goed te bewaren voordat u uw oven gaat gebruiken, zodat de door u aangeschafte oven zijn eigenschappen vanaf de eerste dag kan behouden en u op een efficiënte wijze van dienst kan zijn.

**NOTITIE:**

Deze gebruikershandleiding is opgesteld voor meerdere modellen. Bepaalde eigenschappen die vermeld zijn in deze gebruikershandleiding, kunnen niet aanwezig zijn bij uw apparaat. Dit geldt ook voor de gebruikte productafbeeldingen.

Dit product is geproduceerd in moderne fabrieken die milieuvriendelijk te werk gaan waarbij geen schade wordt toegebracht aan het milieu.

“Product geproduceerd volgens AEEE Richtlijn.”

## INHOUD

WAARSCHUWINGEN .....	40
ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID .....	44
TOELICHTING OVER OVEN EN BEDIENINGSPANEEL .....	44
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN .....	46
YOGHURT FERMENTATIE EN HET GEBRUIK VAN STOOMREINIGINGSFUNCTIE(*).....	47
BEREIDINGSTABEL .....	48
HET GEBRUIK VAN OVEN .....	49
ALS UW OVEN NIET WERKT .....	49
LAMP VAN DE OVEN (*) .....	50
ONDERHOUD EN REINIGING .....	50
NALEVING VAN AEEE RICHTLIJN EN VERWIJDERING VAN AFVALPRODUCTEN EN VERPAKKINGSINFORMATIE.....	51

(\*) optioneel

## **WAARSCHUWINGEN**

Dit apparaat is geproduceerd conform de veiligheidsvoorschriften. Het gebruik in strijd met de regels zal de persoon en het apparaat schade toebrengen.

Ook als uw apparatuur niet aanstaat, zet geen producten in uw oven die brandbaar zijn, die zijn aan te steken, kunnen smelten of door de warmte kunnen rotten.

Het apparaat is niet ingesteld om van buitenaf te gebruiken met een afstandsbediening, externe timer of iets soortgelijks.

Indien het apparaat aan is, kan de temperatuur van het oppervlak van de deur op hoog niveau zijn.

Als het oppervlak van het apparaat nog heet is, giet geen koud water op de bakplaat of in de oven. Het oppervlak van het apparaat kan beschadigd raken door plotselinge temperatuurschommelingen, dit kan brandwonden veroorzaken.

Indien het apparaat voor een lange tijd intensief wordt gebruikt, kan er extra ventilatie nodig zijn zoals een raam open doen of een betere ventilatie, bijvoorbeeld indien aanwezig het verhogen van mechanische afzuigsysteem. Voordat u het apparaat gaat gebruiken, zorg ervoor dat artikelen als gordijnen, tule stoffen, papier of brandbare (ontvlambare) stoffen niet dichtbij staan. Zet geen makkelijk ontvlambare of brandbare stoffen in het apparaat of op het apparaat.

Wees alert op kinderen rond het apparaat.

Het is niet de bedoeling dat dit apparaat gebruikt wordt door personen met lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke handicap (inclusief kinderen) en mensen met een gebrek aan kennis of ervaring zonder dat er toezicht en beheer over het gebruik van het apparaat georganiseerd is door een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid van het apparaat.

Het apparaat dient onder toezicht gebruikt te worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen van wie lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke

vaardigheden verminderd zijn of door personen met gebrek aan ervaring en kennis, of nadat er instructies zijn gegeven over het veilig gebruik van het apparaat en mogelijke gevaren.

Kinderen dienen niet te spelen met het apparaat.

Reiniging en gebruikersonderhoud kunnen niet uitgevoerd worden door kinderen zonder enig toezicht.

Kort na het aanzetten van het apparaat worden elementen heet. Raak de oppervlakken van de warme elementen niet aan, laat kinderen deze niet aanraken.

Hou het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Om te garanderen dat de kinderen niet met het apparaat spelen, dienen de kinderen onder toezicht worden gehouden.

Het apparaat is geschikt voor het gebruik in woningen en dergelijke plaatsen.

Indien de ovendeur open is, druk daar niet op met zware voorwerpen, zet er geen zware voorwerpen

tegenaan, zet deze niet daarop of draag de oven niet door deze aan de ovendeur vast te houden.

Gebruik het apparaat alleen om uw eten te koken en te verwarmen. Gelieve uw apparaat niet buiten zijn doel te gebruiken (bijvoorbeeld om de omgeving te verwarmen of voor commerciële doeleinden).

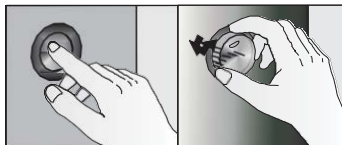
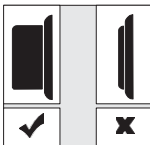
Als u de lamp van de oven gaat vervangen, wees er eerst zeker van dat de stekker is uitgetrokken om een mogelijke elektrische shock voor te komen.

## **WAARSCHUWING!**

**De plaatsen waarop dit label staat, zijn warme oppervlakken. Niet aanraken.**



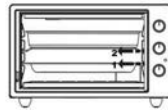
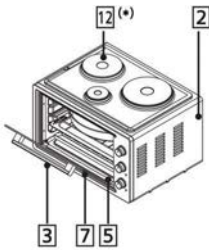
Bij modellen met een pop-upknop kan de pop-upknop alleen worden geopend en verlaten in de positie "O". De knop kan alleen worden aangepast door hem naar rechts of links te draaien wanneer hij uit is.



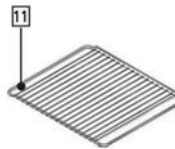
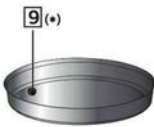
## ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

Voor het apparaat is stroom van 16 ampère nodig. Indien nodig laat de installatie van uw apparaat door een deskundige doen. Uw apparaat is ingesteld als een geschikte apparaat voor 220-240V~, 50/60 Hz voedingsbron. Als uw stroomwaarden anders dan die hier vermeld zijn, neem contact op met een bevoegd persoon. De elektrische aansluiting van uw apparaat dient alleen met geaard stopcontacten te gebeuren die conform de vereiste normen zijn aangelegd. Indien er op de plaats waar u uw apparaat gaat plaatsen geen geaard stopcontact aanwezig is, neem contact op met een erkende servicedienst. Producent van het apparaat kan niet worden aansprakelijk gesteld voor de schade die kan ontstaan door niet geaard stopcontacten. Indien het netsnoer (kabel met stekker) beschadigd is, moet dit netsnoer door de producent of serviceagent van producent of door een erkend persoon van hetzelfde niveau worden vervangen. Kabel van het apparaat dient niet de warme oppervlakken van uw apparaat aan te raken.

## TOELICHTING OVER OVEN EN BEDIENINGSPANEEL

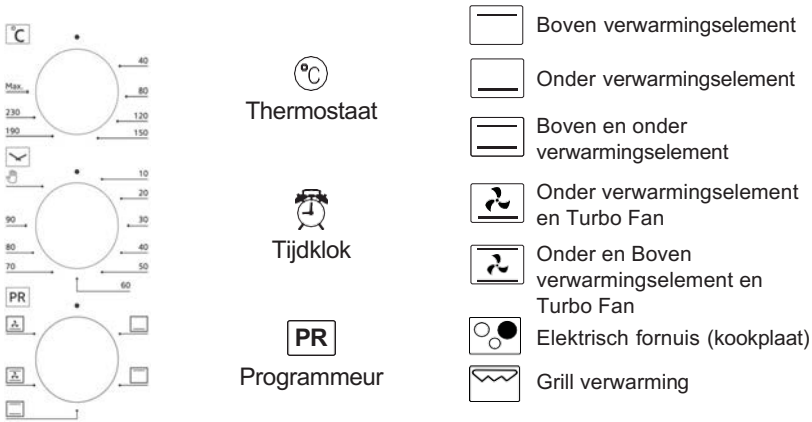


Afbeelding 1




- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| 1- Bedieningspaneel          | 8- Bedieningsknopen       |
| 2- Behuizing v/d oven        | 9- Ronde bakplaat         |
| 3- Handvat                   | 10- Vierkant bakplaat     |
| 4- Oven frame                | 11- Draadrooster          |
| 5- Verwarmings-<br>elementen | 12- Kookplaat             |
| 6- Onderstel oven            | 13- Draaispits met vorken |
| 7- Glazen ovendeur           |                           |

(\*): Alleen bij bepaalde modellen aanwezig.



Bij modellen waar ook een elektrische fornuis (kookplaat) aanwezig is, kan de grote kookplaat niet tegelijk met oven verwarmingselement aangezet worden maar deze kan wel tegelijk met kleine kookplaten aangezet worden. Als de oven uit is, kunnen de kookplaten wel tegelijk aangezet worden.

**Tijd klok:** Zet de tijd klok aan met de gewenste thermostaat op temperatuur voor de duur van aanbevolen kooktijd. Indien de tijd voorbij is die u ingesteld heeft, zal de tijd klok de stroom naar de verwarmingselement uitschakelen en een waarschuwing geven met een signaal. Om uw apparaat uit te zetten dient u tijd klok, programma en thermostaat knoppen op nul te zetten. Als de tijd klok op de positie van  wordt gezet, zal het apparaat zonder tijdsbeperking werken.

**Thermostaat:** Thermostaat zorgt voor een temperatuur tussen 40 -240 ° C in de oven.






## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Eigenschappen	M34 Serie	M42 Serie
Uitwendige breedte	480 mm	520 mm
Uitwendige diepte	356 mm	440 mm
Uitwendige hoogte	300 mm	330 mm
Inwendige breedte	364 mm	397 mm
Inwendige diepte	315 mm	385 mm
Inwendige hoogte	240 mm	240 mm
Thermostaat	40 - 240 °	40 - 240 °
Tijd klok (*)	C O - 90	C O - 90
Onder verwarmingselement	dk.	dk.
Boven verwarmingselement	650 W	650 W
Grill verwarming (*)	650 W	650 W
	1300 W	1300 W
Voedingsspanning	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Draaispit (*)	6 W	6 W
Oven lamp (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
heet bord (*)		
	0180 HP	-
	0145 HP	-
	0 80 HP	-
		1500 W
		1000 W
		450 W

(\*): Alleen bij bepaalde modellen aanwezig.

## YOGHURT DROGEN

Selecteer  (de yoghurt modus) in de thermostaatsectie wanneer de oven leeg is. Schakel de schakelaar op  (de onderverwarmer), verwarm de oven voor gedurende 10 minuten en begin te drogen. Om de yoghurt te drogen, koken we de rauwe melk aan 90° C gedurende een aantal minuten en laat afkoelen tot 43-45° C (drogen temperatuur). Voeg gist toe in een verhouding van 1%-3%. U moet de melk aan deze temperatuur langzaam roeren. Plaats de melk en gist op de eerste lade van de voorverwarmde oven zonder de deksel te sluiten en sluit de oven.


Schakel de timer op manueel . Na 5 uur verwijdert u de gedroogde yoghurt uit de oven. Bewaar yoghurt aan kamertemperatuur gedurende 15-20 minuten en plaats hem gedurende 1 dag in de koelkast aan 4° C zonder te schudden. Na 1 dag kunt u de yoghurt eten. Smakelijk.




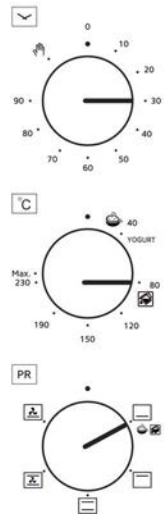
## STOOMREINIGEN

Deze functie biedt de mogelijkheid de oven te reinigen met stoom. Het vuil wordt opgelost zonder het gebruik van chemicaliën.

Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats 2 glazen water op de lade en plaats de lade op de onderste plank.

Schakel thermostaat op de modus voor reinigen met stoom . Stel de timer in op 30 minuten.

Schakel de schakelaar  op de onderste verwarmingsmodus. Schakel de oven 30 minuten in en open daarna de deur en neem de binnenzijde van de oven af met een vochtige doek.



## BEREIDINGSTABEL

U kunt in de onderstaande tabel informatie vinden over de etenswaren waarvan wij de bereiding waarden getest hebben in ons laboratorium. De bereidingstijden variëren afhankelijk van de netspanning, de aard van de ingrediënten, de hoeveelheid en temperatuur. De maaltijden die u aan de hand van deze waarden gaat voorbereiden, kunnen buiten uw smaak vallen. U kunt door experimenteren verschillende smaken vinden en verschillende waarden bepalen die resultaten geven binnen uw eigen smaakgrenzen.

**\*U kunt de volgorde van de planken van de oven zien op pagina 44 bij Afbeelding 1.**

Etenswaren	Thermostaat graad	Bereidingstijd	Plaats van plank
Koek	170-180	25-30	1. indienen
Taart	170-190	40-50	1. indienen
Pastei	180-200	40-50	1. indienen
Plaat cake	170-180	20-30	1. indienen
Cake in bakvorm	170-180	35-40	1. indienen
Gebakken pasta	180-190	25-30	1. indienen
Vis	220-MAX	30-40	1. indienen
Lamsvlees	220-MAX	90-120	1. indienen
Schapenvlees	220-MAX	90-120	1. indienen
Kalfsvlees	220-MAX	90-120	1. indienen
Kalkoen	220-MAX	45-55	1. indienen
Stukken kip	220-MAX	75-100	1. indienen
Ontdooien	60-120	55-60	1. indienen

“Voordat u gaat bakken, zorg ervoor dat uw oven eerst wordt verwarmd. U kunt als voorverwarmingstijd de duur nemen van totdat het licht van de temperatuur eerste keer uitgaat.”

## HET GEBRUIK VAN OVEN

Steek de stekker in geaard stopcontact. Zet de tijd klok op de positie van manueel of automatisch bakken. Zet de thermostaat op de geschikte temperatuur volgens de bereidingstabel. Als u de tijd klok op manueel heeft gezet, zult u een signaal horen na het bakken.

Bij het eerste gebruik kan er een lichte rook en geur ontstaan tijdens het verharden van de beschermende laag op de verwarmingselementen. Dit is wel een normale situatie, er is geen sprake van een productiefout.

Ontdooien: Haal het te ontdooien materiaal uit de bak en plaats dit op het rooster. Zet onder het rooster de vierkante plaat om het water van de te ontdooien ingrediënten te ontvangen. Op deze wijze zullen de materialen die worden ontdooid, niet in dat water blijven. Gebruik dat water absoluut niet (wegens gezondheid) en giet dit weg.

U kunt de ontdooide ingrediënten gebruiken zoals deze op de bereidingstabel is vermeld.

Het wordt aanbevolen om onder en boven verwarmingselement en turbo fan (🌀), te gebruiken tijdens het ontdooien. Afhankelijk van het gewicht van het product varieert de duur van het ontdooien, controleer hierdoor tussentijds de ontdooiing. Geen etenswaren tegelijkertijd bakken in vierkante en ronde plaat in de oven. Wij adviseren dat u de oven 8-10 minuten voorverwarmt voordat u begint met bakken.

Deze oven is geproduceerd voor het enig gebruik in woningen. Gelieve deze niet voor andere doeleinden te gebruiken.

## ALS UW OVEN NIET WERKT

Controleer alstublieft of de stekker van de oven goed in het stopcontact is geplaatst.

Controleer het elektriciteitsnetwerk.

Controleer de verzekeringen.

Controleer of er beschadigingen zijn aan het netsnoer.

Als het probleem zich nog steeds voordoet, neem contact met een erkende servicedienst.

## LAMP VAN DE OVEN (\*)

### WAARSCHUWING:

Als u de lamp van de oven gaat vervangen, wees er eerst zeker van dat de schakeling inrichting van het apparaat ingeschakeld is om een mogelijke elektrische shock voor te komen. (Dat de schakel inrichting ingeschakeld is, betekent dat de stroom is uitgezet)

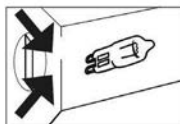
Schakel eerst de elektrische aansluiting uit van het apparaat en wees er zeker van dat het apparaat is afgekoeld. Haal de glazen bescherming zoals hiernaast is afgebeeld draaiend los.

Ga daarna de lamp draaiend losmaken, plaats de nieuwe lamp met dezelfde eigenschappen.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W



## ONDERHOUD EN REINIGING

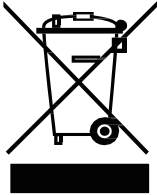
Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Uw apparaat zal verhit zijn als deze werkt of meteen nadat deze aangezet is.

Vermijd in dit geval de aanraking van verhitte delen.

Reinig de binnen onderdelen, deur, platen en andere onderdelen van uw oven niet met een borstel, schoonmaak draad of messen. Gebruik geen scherpe, schurende schoonmaakmiddelen.

## NALEVIING VAN AEEE RICHTLIJN EN VERWIJDERING VAN AFVALPRODUCTEN



Dit product is geproduceerd van recyclebare en herbruikbare onderdelen en materialen van hoge kwaliteit. Ga het product om deze redenen na de levensduur niet vernietigen samen met huisvuil of andere afvalstoffen. Breng deze naar een verzamelplaats voor de recycling van elektrische

en elektronische apparatuur. Vraag de informatie over deze plaatsen aan de plaatselijke autoriteiten. Draag bijdrage aan de bescherming van het milieu en de natuurlijke hulpbronnen door recycling van gebruikte producten. Voor de veiligheid van kinderen, knip de stekker van het product zodat het product niet aangezet kan worden.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

Verpakking van het product is conform de nationale wetgeving geproduceerd van recyclebare materialen. Gooi het verpakkingsafval niet samen met huisvuil of andere afvalstoffen, breng deze naar de verzamelpunten voor verpakkingsmaterialen die toegewezen worden door plaatselijke autoriteit.