



EVBI4601

Oven – Oven
Ofen – Four



Gebruiksaanwijzing



Gebrauchsanleitung



User Manual



Mode dé Emploi

* Picture only for reference

Dear Customer,

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

Note: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introducing the appliance.....	13
Accessories.....	14
Technical specifications.....	15
Installation of appliance.....	15
Control panel.....	21
Using the oven.....	23
Using the grill.....	24
Using the chicken roasting.....	24
Program types.....	25
Cooking recommendations.....	26
Cooking table.....	27
Baking with pizza stone.....	28
Maintenance and cleaning.....	29
Steam cleaning.....	29
Cleaning and mounting oven door.....	30
Cleaning oven glass.....	31
Catalytic panel.....	32
Rack positions.....	32
Replacing oven lamp.....	33
Troubleshooting.....	34
Handling rules.....	36
Recommendations for energy saving.....	36
Environmentally-friendly disposal.....	37
Package information.....	37

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**
6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

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

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. User should not carry the oven alone.

43. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

44. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

45. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

46. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

47. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

48. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

49. Cable fixing point shall be protected.

50. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

11. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

12. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

14. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

15. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

16. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

17. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

18. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.



19. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

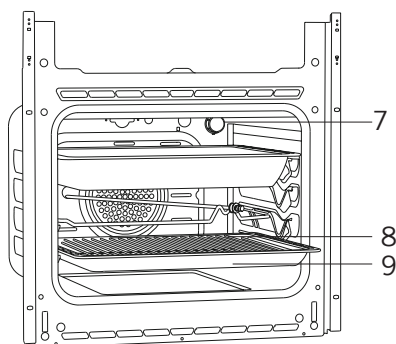
If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

INTRODUCING THE APPLIANCE




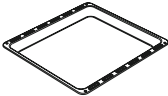
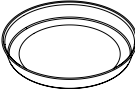
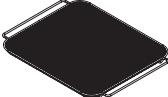



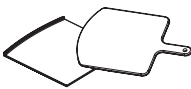
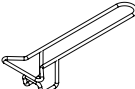
- 1. Control panel
- 2. Deep tray *
- 3. Roast chicken skewer *

- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

Accessories (optional)

	<p>Deep tray *</p> <p>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p>Tray / Glass tray *</p> <p>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p>Circular tray *</p> <p>Used for pastry frozen foods.</p>
	<p>Drying tray *</p> <p>It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p>Wire grill</p> <p>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p>Telescopic rail *</p> <p>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p>In tray wire grill *</p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p>Pizza stone and peel *</p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p>Tray handle *</p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

Technical Specifications

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

WARNING: The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

WARNING: Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

Important Warnings for Installation:

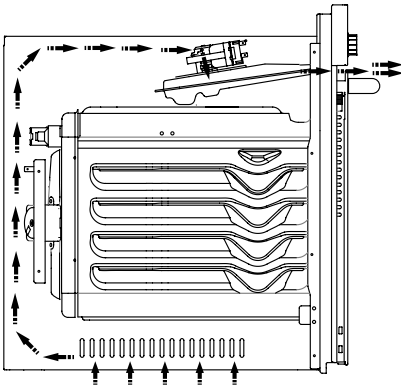


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

WARNING: Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use door and/or handle to carry or move the product.

60 cm Built-In Oven Installation And Mounting

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

Installation Requirements

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

Placing And Securing The Oven

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

Electrical Connection

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

Mounting





Figure 2



Figure 3

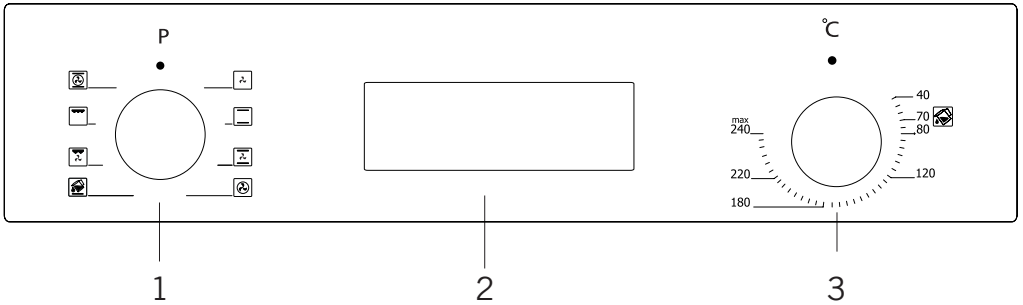


Figure 4



Figure 5

CONTROL PANEL



1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



Mechanical Timer Button *: Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

Using Pop-up Button *

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.



Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

USING THE OVEN

Initial Use Of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

- 1.** Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
- 2.** Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
- 3.** Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
- 4.** Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

Normal Use Of Oven

- 1.** Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
- 2.** You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
- 3.** Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
- 4.** Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

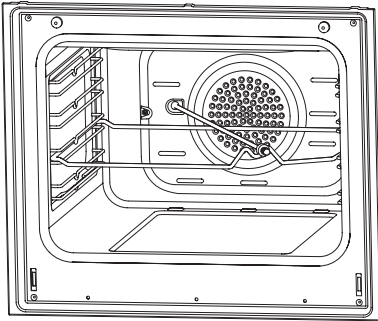
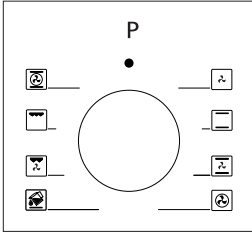


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

PROGRAM TYPES



Program Button: Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

Lower heating element: Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

Upper heating element: Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

Lower and upper heating elements: A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

Lower heating element and fan: Use mostly for cooking foods like fruit cake.

Lower and upper heating element and fan: The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

Grill: Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

Turbo heater and fan: Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

Grill and fan: Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

Multi Functional Cooking (3D): Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Cooking Table

MFA1-6..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

MFA1-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

Baking With Pizza Stone

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.

Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not preheat during drying.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

Steam Cleaning *



Figure 7

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.

6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

Cleaning And Mounting Oven Door



Figure 8



Figure 9

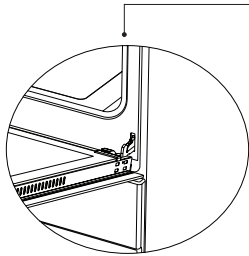


Figure 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 8.1**.

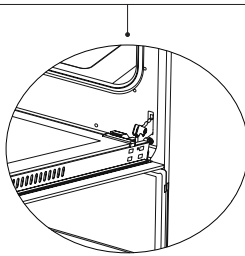


Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

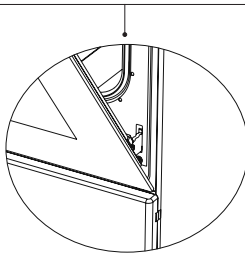


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.

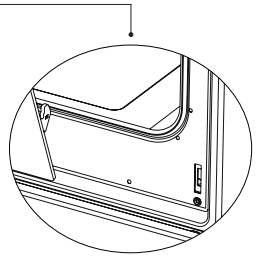


Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

Cleaning Of The Oven Glass

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

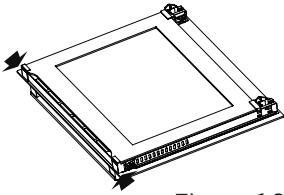


Figure 10

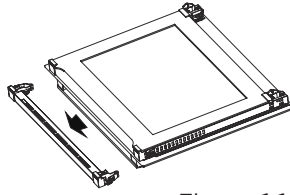


Figure 11

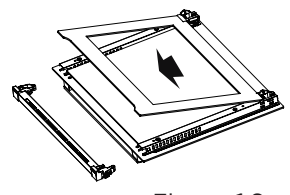


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

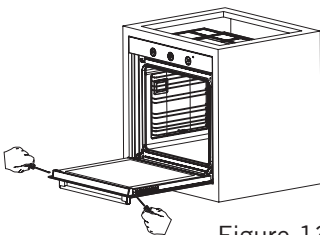


Figure 13

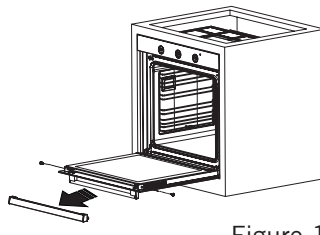


Figure 14

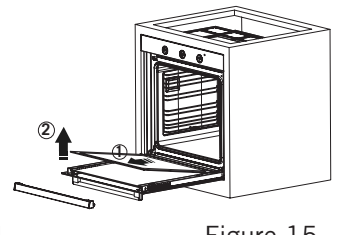


Figure 15

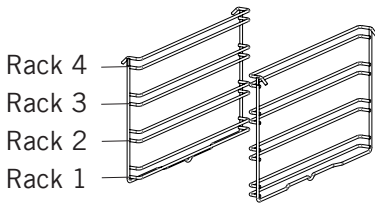
Catalytic Panel *

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Replacing Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

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

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W



Figure 16

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 17

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en achetant ce produit.

Notre objectif est de vous permettre d'utiliser de façon optimale et efficace ce produit respectueux de l'environnement produit dans nos installations modernes et soumis à des conditions précises de qualité.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le four et de le conserver pour pouvoir bénéficier des fonctions du four encastré pendant une longue période comme au premier jour.

REMARQUE: Ce manuel d'utilisation a été préparé pour plusieurs modèles. Il se peut que votre appareil ne présente pas certaines fonctions mentionnées dans le présent manuel.

Les images du produit sont schématiques.

Ce produit a été fabriqué dans des installations modernes respectueuses de l'environnement et ne sont pas nuisibles pour la nature.

Les produits marqués d'un astérisque (*) sont optionnels.

« Conforme à la directive DEEE concernant les équipements électriques et électroniques usagés. »

Contenu

Avertissements importants.....	40
Raccordement électrique.....	49
Présentation de l'appareil.....	50
Accessoires.....	51
Spécifications techniques.....	52
Installation de l'appareil.....	52
Panneau de commande.....	59
Utilisation du four.....	60
Utilisation du grill.....	61
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	62
Types de programmes.....	62
Recommandations relatives à la cuisson.....	63
Table de cuisson.....	64
Cuisson avec pierre à pizza.....	65
Maintenance et nettoyage.....	66
Nettoyage à la vapeur.....	66
Nettoyage et installation de la porte du four.....	67
Nettoyage de la vitre du four.....	68
Parois catalytiques.....	69
Positions de la grille.....	69
Remplacement de l'ampoule du four.....	70
Dépannage.....	71
Règles de manutention.....	73
Recommandations pour économiser l'énergie.....	73
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	74
Informations relatives à l'emballage.....	74

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **Les pièces accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.**

6. **AVERTISSEMENT : Danger d'incendie: Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.**

7. **AVERTISSEMENT : L'appareil chauffe pendant son utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.**

8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

10. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

12. Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

13. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

14. AVERTISSEMENT : Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans éloignés du four. Ils peuvent s'y approcher uniquement lorsqu'ils sont surveillés.

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au minimum 8 ans, ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.

18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

19. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

20. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

21. Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

23. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

32. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

33. N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

34. Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

35. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

36. Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.


37. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

38. Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

39. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

40. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

41. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

- 
- 42.** L'utilisateur ne doit pas transporter le four seul.
- 43.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- 44.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.
- 45.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- 46.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.
- 47.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.
- 48.** Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.
- 49.** Le point de fixation du câble doit être protégé.
- 50.** Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

7. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

8. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

11. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

12. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fonde, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

13. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

14. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

15. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

16. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

17. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

18. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

19. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Utilisation prévue

- 1.** Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
- 4.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 5.** La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.
- 6.** La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Raccordement Électrique

Ce four doit être correctement installé et branché selon les instructions du fabricant et par un service autorisé.

L'appareil doit être installé dans une enceinte de four qui permette une ventilation élevée.

Les raccordements électriques doivent être effectués uniquement avec des prises pouvant être mises à la terre et conformément aux réglementations. Contactez un électricien agréé s'il n'y a pas de prise conforme au système de mise à la terre à l'endroit où l'appareil sera placé. Le fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages résultant du branchement de prises non mises à la terre à l'appareil.

La prise de votre four doit être mise à la terre ; veillez à ce que la prise soit mise à la terre. La prise doit être située dans un endroit qui puisse être accessible après l'installation.

Votre four a été fabriqué conforma à une alimentation électrique de 220-240 V 50/60 Hz. ACetnécessite un fusible de 16 A. Si votre alimentation électrique est différente des valeurs indiquées, contactez un électricien ou votre service agréé.

Lorsque vous avez besoin de remplacer le fusible électrique, veuillez vous assurer que la raccordement électrique soit constitué comme suit:

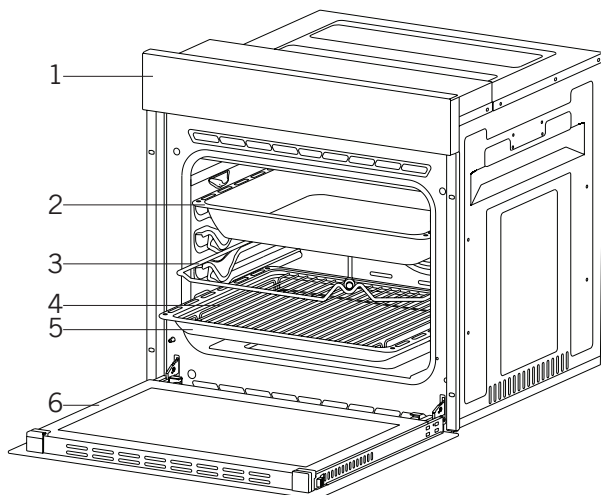
- Câble de phase marron (relié à la borne)
- Câble bleu relié à la borne neutre
- Câble jaune-vert relié à la borne de terre

Les commutateurs de déconnexion de four doivent être placés dans un endroit accessible à l'utilisateur final lorsque le four est dans son emplacement.

Le câble d'alimentation (câble enfichable) ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

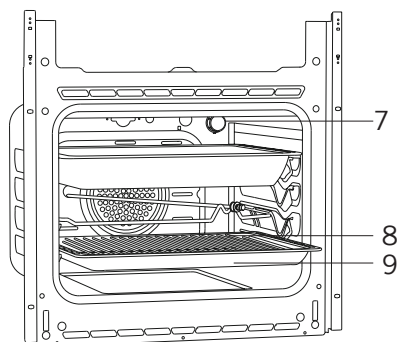
Si le cordon d'alimentation (câble enfichable) est endommagé, il doit être remplacé par l'importateur ou son agent de service ou un personnel tout aussi compétent pour prévenir une situation dangereuse.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL




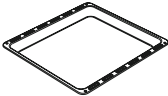
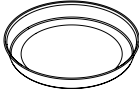





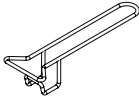
- 1. Panneau de commande
- 2. Plateau profond *
- 3. Brochette pour poulet rôti *

- 4. Plateau gril
- 5. Plateau standard
- 6. Porte du four



- 7. Lampe
- 8. Plateau gril
- 9. Plateau standard

Accessoires (optionnel)

	Bac de déversement * Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.
	Plateau / Plateau verre * Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.
	Plateau round * Utilisée pour les farinages et produits congelés.
	Bac de séchage * Il est utilisé pour les aliments qui ont besoin d'être séchés.
	Grille métallique Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.
	Rail télescopique * A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.
	Dans le grillage * Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.
	Pierre à pizza et pelle à pain * Ils sont utilisés pour la cuisson de pâtisseries telles que la pizza, le pain, les crêpes et l'élimination des aliments cuits au four.
	Poignée du plateau * Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

Spécifications Techniques

Spécifications	Four encastré 60 cm (MFA1-6.....)			
Puissance de la lampe	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Élément chauffant inférieur	1200 W			
Élément chauffant supérieur	1000 W			
Élément chauffant turbo	1800 W			
Élément chauffant pour grillade	Petit grill	1000 W	Grand grill	2000 W
Tension d'alimentation	220V-240 V 50/60 Hz.			

Spécifications	Four encastré 60 cm (MFA1-8.....)			
Puissance de la lampe	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Élément chauffant inférieur	1200 W			
Élément chauffant supérieur	1200 W			
Élément chauffant turbo	1800W			
Élément chauffant pour grillade	Petit grill	1200 W	Grand grill	2400 W
Tension d'alimentation	220V-240 V 50/60 Hz.			

Les spécifications techniques peuvent être changées sans préavis en vue d'améliorer la qualité du produit.

Les valeurs fournies avec l'appareil ou sur les documents qui l'accompagnent sont des résultats de laboratoire, conformément aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Les figures dans le présent guide sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Assurez-vous que l'installation électrique soit adaptée pour que l'appareil puisse être opérationnel. Sinon, appelez un électricien et un plombier pour procéder aux arrangements nécessaires. Le fabricant ne peut être tenue responsable de dommages résultant d'opérations réalisées par des personnes non autorisées et la garantie du produit devient nulle le cas échéant.

AVERTISSEMENT: Préparer l'emplacement du produit et l'approvisionnement en électricité relève de la responsabilité du client.

AVERTISSEMENT: La réglementation concernant les normes électriques locales doit être respectée lors de l'installation du produit.

AVERTISSEMENT: Vérifiez que le produit ne soit pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés peuvent présenter un danger pour votre sécurité.

Avertissements importants concernant l'installation :

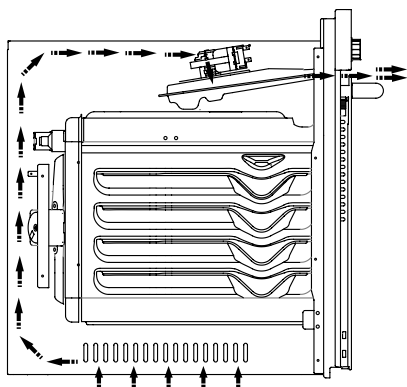


Figure 1

Le ventilateur de refroidissement doit extraire la vapeur supplémentaire et protéger les surfaces extérieures de l'appareil de la surchauffe pendant le fonctionnement du four. Il s'agit d'une condition nécessaire pour un meilleur fonctionnement de l'appareil et une meilleure cuisson.

Le ventilateur de refroidissement doit continuer à fonctionner une fois que la cuisson est terminée. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement une fois que le refroidissement est terminé.

L'arrière de l'enceinte où l'appareil sera placé doit être dégagé afin d'assurer un bon fonctionnement. Cet espacement ne doit pas être ignoré étant donné qu'il s'agit d'une condition requise pour que le système de ventilation de l'appareil fonctionne.

Lieu approprié pour l'installation

Le produit a été conçu pour être monté sur des plans de travail disponibles sur le marché. Une distance de sécurité doit être laissée entre le produit et les murs de la cuisine ou les meubles. Consultez l'illustration qui figure sur la page suivante afin d'obtenir les distances de sécurité requises. (valeurs en mm)

- Les surfaces usées, adhésifs et feuilles synthétiques doivent être résistants à la chaleur. (minimum 100 °C)
- Les placards de cuisine doivent être à niveau avec le produit et sécurisés.
- En cas de présence d'un tiroir en dessous du four, une étagère doit être placée entre le four et le tiroir.

AVERTISSEMENT: Ne placez pas le produit à proximité d'appareils de réfrigérations. La chaleur émise par le produit augmentent la consommation en énergie des appareils de réfrigération.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer le produit.

Montage et fixation four encastré 60 cm

Le lieu d'utilisation du produit doit être défini avant de commencer l'installation.

Le produit ne doit pas être installé dans des endroits soumis à de forts courants d'air.

Il faut au moins deux personnes pour porter le produit. Ne traînez pas le produit pour éviter d'endommager le plancher.

Retirez tous les matériaux de transport qui se trouvent à l'intérieur et à l'extérieur du produit. Retirez tous les matériaux et documents du produit.

Installation sous un comptoir

Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre aux dimensions fournies dans la figure 2.

Un espacement doit être prévu à l'arrière de l'habitacle tel qu'indiqué sur la figure afin d'assurer la ventilation nécessaire au bon fonctionnement du produit.

À la fin de l'installation, un espacement doit être laissé au niveau de la partie inférieure et supérieure du comptoir tel qu'indiqué sur la figure 5 avec le point « A ». Cet espace est destiné à la ventilation et ne doit être recouvert.

Installation dans un habitacle élevé

Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre à celles énoncées dans la figure 4.

Les espacements correspondant aux dimensions définies dans le schéma doivent être prévus à l'arrière de l'habitacle, au dessus et au dessous de celui-ci afin de permettre la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

Conditions d'installation

Les dimensions du produit sont fournies dans la figure 3.

Les surfaces des meubles sur lesquels l'appareil sera monté et le matériel de montage à utiliser doivent avoir une résistance thermique d'au moins 100 °C.

L'habitable de montage doit être fixé et son plancher doit être plat pour éviter que le produit ne bascule.

Le plancher de l'habitable doit avoir une résistance minimale qui puisse supporter une charge de 60 kg.

Mise en place et sécurisation du four

Placez le four dans l'habitable avec deux personnes ou plus.

Assurez-vous que le cadre du four et la partie avant du meuble soient compatibles.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé en dessous du four, comprimé entre le four et les meubles ou plié.

Fixer le four au meuble à l'aide des vis fournies avec le produit. Les vis doivent être montés tel que représenté sur la figure 5 en les faisant passer à travers les plastiques fixés sur le châssis du produit. Les vis de doivent pas être trop serrés. Cela risquerait d'endommager la douille à vis.

Vérifier que le four n'ait pas été déplacé après le montage. Si le four est pas monté conformément aux instructions , il risque de basculer en cours d'utilisation.

Raccordement électrique

L'emplacement de montage du produit doit disposer d'une installation électrique appropriée.

La tension du réseau doit être compatible avec les valeurs fournies sur la plaque signalétique du produit.

Le raccordement du produit doit être réalisé conformément aux exigences électriques locales et nationales.

Débranchez l'alimentation électrique avant de commencer l'installation. Ne branchez pas le produit au réseau jusqu'à ce que son montage soit terminé.

Montage

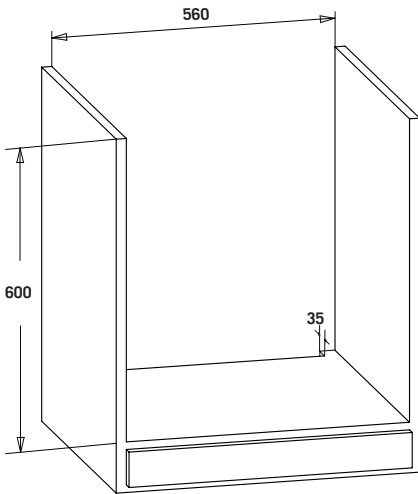
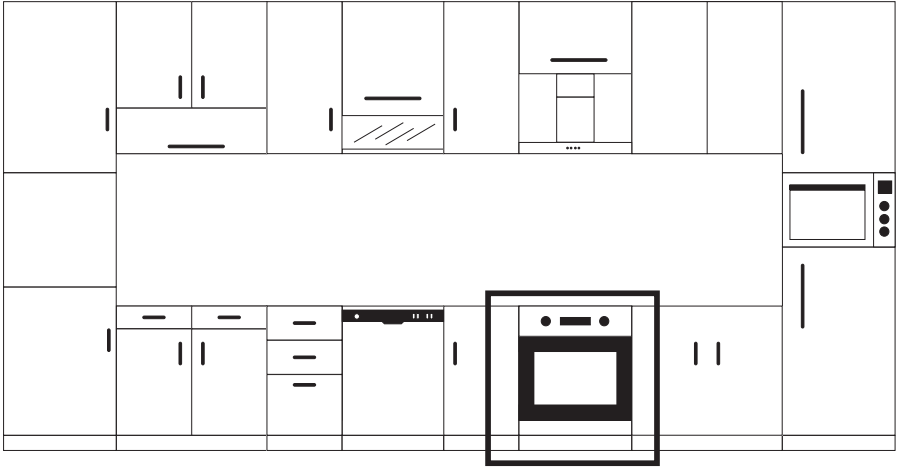
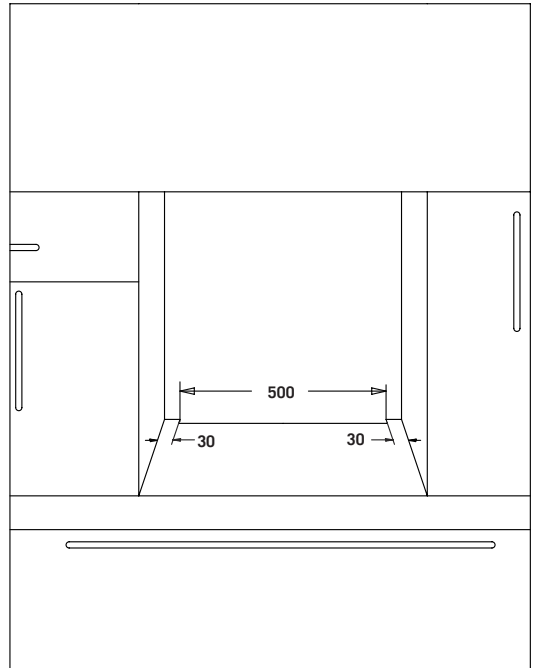


Figure 2



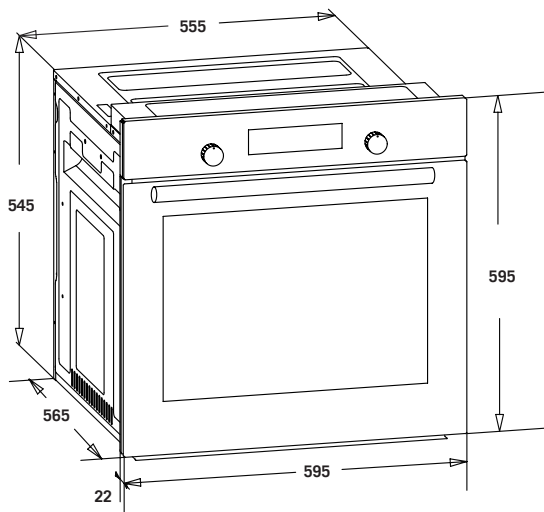
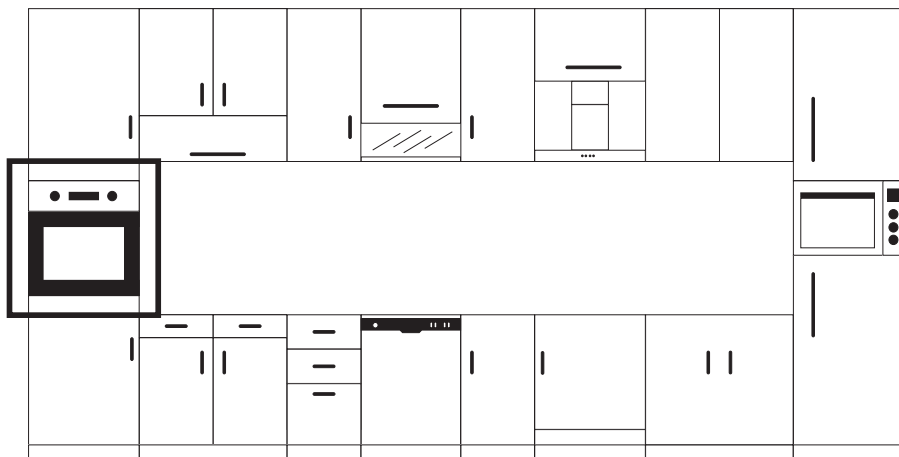


Figure 3



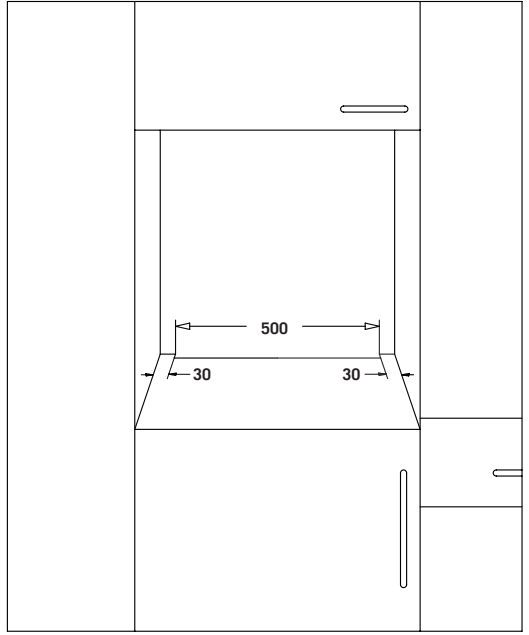
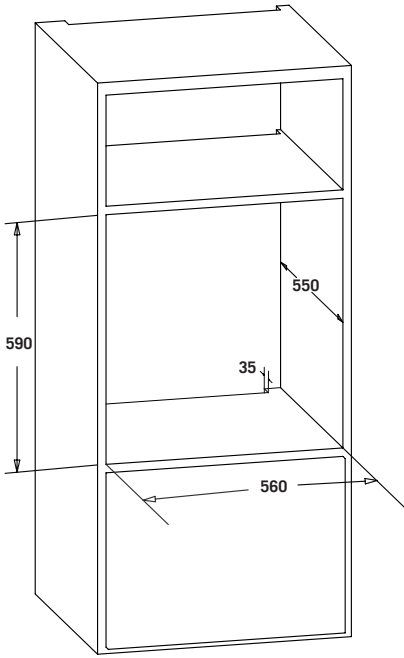


Figure 4

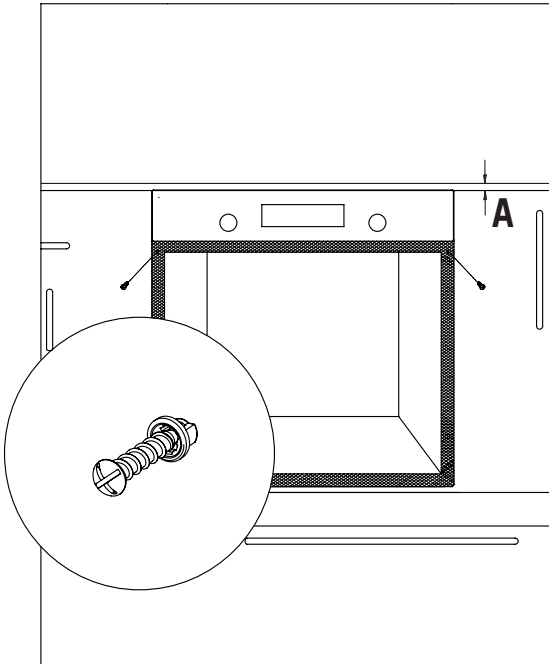
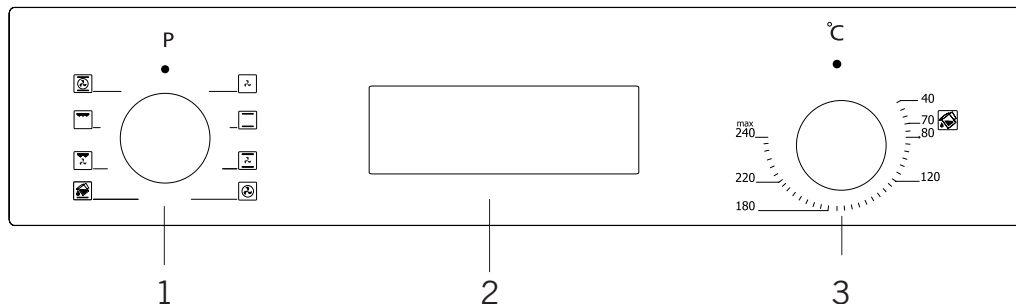


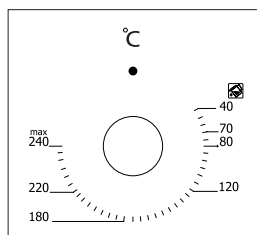
Figure 5

PANNEAU DE COMMANDE

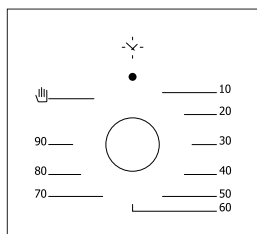


1. Bouton de fonction
2. Minuterie mécanique ou numérique
3. Thermostat

AVERTISSEMENT: Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.



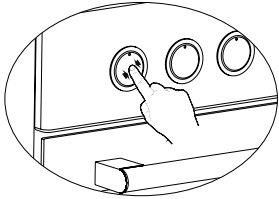
Bouton du thermostat: Permet de régler la température de cuisson des aliments à cuire dans le four. Vous pouvez régler la température désirée en tournant le bouton après avoir placé la nourriture dans le four. Contrôlez la table de cuisson concernant la température de cuisson des différents aliments.



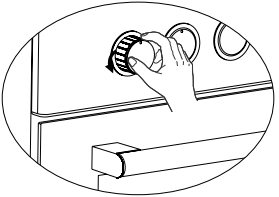
Bouton Minuterie mécanique*: Aide à définir la durée de cuisson des aliments dans le four. La minuterie désactive les éléments chauffants à la fin de la durée définie et vous avertit par une sonnerie. Consultez le tableau de cuisson pour les temps de cuisson.

Utilisation Des Boutons Pop-Up *

Les réglages peuvent uniquement être effectués lorsque le bouton est enfoncé pour les modèles avec bouton escamotable.



Assurez-vous que le bouton soit bien enfoncé en appuyant sur le bouton tel qu'illustré sur la figure située à gauche.



Vous pouvez procéder aux réglages nécessaires en tournant vers la droite ou la gauche lorsque le bouton est suffisamment enfoncé.

UTILISATION DU FOUR

Première utilisation du four

Voici une liste de choses à faire pour la première utilisation de votre four après avoir réalisé les raccordement nécessaires conformément aux instructions:

1. Retirez les étiquettes ou accessoires qui sont placés à l'intérieur de l'appareil. Retirez la feuille de protection situé sur la partie avant de l'appareil s'il y en a une.
2. Retirez la poussière et les résidus de l'emballage en essuyant l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide. Le four doit être vide. Branchez le câble de l'appareil à la prise électrique.
3. Placez le bouton du thermostat sur la température la plus élevée (240 Max.°C) et faites fonctionner le four pendant 30 minutes en maintenant la porte fermée. Il est tout à fait normal qu'une légère fumée et une odeur se dégagent.
4. Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'eau légèrement chaude et du détergent une fois que le four aura refroidi et essuyez à l'aide d'un chiffon propre. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

Utilisation normale du four

1. Réglez le bouton du thermostat et la température selon la cuisson que vous souhaitez réaliser et commencer à cuire.

2. Vous pouvez définir le temps de cuisson que vous souhaitez à l'aide du bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. La minuterie désactivera les éléments chauffants lorsque la durée sera écoulée et émettra un signal sonore d'avertissement.

3. La minuterie mets les éléments chauffant hors tension et émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson touche à sa fin conformément aux informations saisies dans les modèles équipés d'une minuterie numérique.

4. Le système de refroidissement de l'appareil continuera de fonctionner à la fin de la cuisson. Ne mettez pas l'appareil hors tensions dans ce cas afin de permettre le fonctionnement du processus de refroidissement. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement à la fin du refroidissement.

Utilisation Du Grill

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour allumer le gril:

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.

2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du gril.

Pour éteindre le gril

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.

Utilisation De La Rôtissoire Pour Poulet *

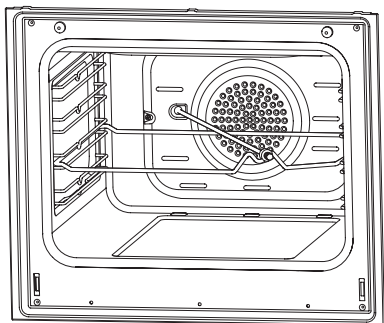
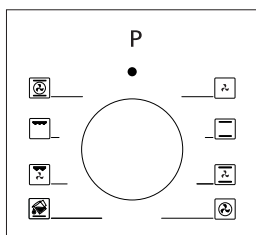


Figure 6

Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

TYPES DE PROGRAMMES



Bouton de programme: Aide à définir avec quel élément chauffant la nourriture placée dans le four sera cuit. Les types de programmes de chauffage et leurs fonctions sont citées ci-dessous. Tous les modèles ne disposent pas de tous les types d'éléments chauffants et les types de programmes y afférents.

Les types de programmes de chauffage de votre appareil et des explications importantes à leurs sujets sont fournies ci-dessous pour que vous puissiez faire cuire des aliments différents adaptés à vos goûts.

	Élément chauffant supérieur et inférieur éléments		Ventilateur
	Élément chauffant inférieur et ventilateur		Élément chauffant turbo et ventilateur
	Grillade et poulet rôti		Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur
	Élément chauffant supérieur et ventilateur		Gril et ventilateur
	Cuisson multifonctions (3D)		Gril
	Élément chauffant inférieur		Élément chauffant supérieur
	Petit gril et ventilateur		Nettoyage à la vapeur

Élément chauffant inférieur: Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si la partie inférieure du plat que vous faites cuire doit être rôtie.

Élément chauffant supérieur: Ce programme est utilisé pour réchauffer ou rôtir de petits morceaux d'aliments.

Éléments chauffants supérieur et inférieur: Programme qui peut être utilisé pour cuire des aliments tels que les gâteaux, les pizzas, les biscuits et les cookies.

Élément chauffant inférieur et ventilateur: Utilisez ce programme surtout pour la cuisson des aliments comme le gâteau de fruits

Élément chauffant supérieur et inférieur et ventilateur: Ce programme est adapté à la cuisson des aliments tels que des gâteaux, des gâteaux secs, des lasagnes. Adapté pour la cuisson de plats à base de viandes.

Gril: Le cuiseur à gril est utilisé pour griller des aliments tels que la viande, des saucisses et du poisson. Pendant la grillade, placez le plateau sur le support inférieur et mettez-y de l'eau.

Élément chauffant turbo et ventilateur: Adapté pour cuir au four et rôtir. Maintenez le réglage de chauffage en dessous du programme « Éléments chauffants inférieur et supérieur » car la chaleur atteint directement les aliments via le flux d'air.

Gril et ventilateur: Convient à la cuisson d'aliments tels que la viande. N'oubliez pas de placer un plateau de cuisson dans une étagère inférieure à l'intérieur du four et un peu d'eau dedans pendant la cuisson.

Cuisson multifonctions (3D): Adapté pour cuir au four et rôtir. Les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ainsi qu'une transmission rapide de la chaleur par le flux d'air. Adapté à la cuisson nécessitant un plateau unique et une chaleur intense.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA CUISSON

Vous trouverez dans le tableau suivant les informations sur les types d'aliments dont nous avons testé et identifié les valeurs de cuisson dans nos laboratoires. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité des aliments à cuisiner, de la quantité d'aliments et du degré de chaleur. Les repas cuisinés à l'aide de ces valeurs pourraient ne pas convenir à vos goûts. Vous pouvez tester différentes valeurs afin d'obtenir différents goûts et des résultats à votre convenance.

AVERTISSEMENT: Le four doit être préchauffé pendant 7 à 10 minutes avant d'y placer des aliments.

Tableau De Cuisson

MFA1-6..... :

Plats	Fonction de cuisson	Temperature (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+ventilateur	170-180	2-3	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+ventilateur	170-180	2	25-30
Tarte	Statique / Statique+ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	20-25
Cookie	Statique	170-180	2	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+ventilateur	180-190	1	50-70
Gateau éponge	Statique	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statique+ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2-3	25-40
Meringue	Statique	100	2	50
Poulet grillé **	Gril+ ventilateur	200-220	3	25-35
Poisson grillé **	Gril+ventilateur	200-220	3	25-35
Steak de veau **	Gril+ventilateur	Max	4	15-20
Boulette de viande **	Gril+ ventilateur	Max	4	20-25

MFA1-8..... :

Plats	Fonction de cuisson	Temperature (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+ventilateur	170-180	2-3	30-35
Petits gâteaux	Statique / Turbo+ventilateur	170-180	2-3	25-30
Tarte	Statique / Statique+ventilateur	180-200	2-3	30-35
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookie	Statique / Turbo+ventilateur	170-180	2-3	20-30
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+ventilateur	180-190	2-3	40-50
Gateau éponge	Statique / Turbo+ventilateur	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statique / Turbo+inférieur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2-3	20-25
Meringue	Statique / Infér.supér.+vent.	100	2-3	60-70
Poulet grillé **	Grille / Infér.-supér.+vent.	200-220	2-3	25-30
Poisson grillé **	Grille	190-200-220	3-4	20-25
Steak de veau **	Grille	230	5	25-30
Boulette de viande **	Grille	230	5	20-35

* Ne préchauffez pas. Nous vous recommandons de définir la première moitié du temps de cuisson à 200 °C et la deuxième moitié à 150 °C.

** Les aliments doivent être retournés à la fin de la première moitié du temps de cuisson.

Cuisson Avec Pierre À Pizza

Lors de la cuisson avec une pierre à pizza, placer la pierre à pizza sur une grille et préchauffer le four en mode pizza (turbo + inférieur) à 230 °C pendant 30 minutes. Une fois le préchauffage terminé, sans enlever la pierre à pizza mettez la pizza dessus avec la pelle à pain (ne placez pas de pizza congelée) et faites cuire à 180 °C pendant 20-25 minutes. Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza cuite du four en utilisant la pelle à pain.

AVERTISSEMENT: Ne placez pas de pierre à pizza dans un four préchauffé.

AVERTISSEMENT: Une fois la cuisson terminée, ne retirez pas la pierre à pizza lorsqu'elle est chaude et ne la placez pas sur des surfaces froides. Sinon, la pierre à pizza peut être fissurée.

AVERTISSEMENT: N'exposez pas la pierre à pizza à l'humidité.

Séchage

Aliment	Fonction de cuisson	Cuisson Température (°C)	Grill de cuisson	Cuisson durée (heures)
Tranches de banane	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches de pomme	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches d'orange	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5

AVERTISSEMENT: Plus les tranches sont fines, plus la durée de séchage est rapide et l'arôme des aliments est mieux préservé.

AVERTISSEMENT: N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du processus de séchage.

AVERTISSEMENT: Le séchage ne doit être effectué que dans le bac de séchage.

AVERTISSEMENT: Ne pas préchauffer pendant le séchage.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Retirez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Ne nettoyez pas les parties internes, le panneau, les étagères et les autres pièces du produit avec des outils durs tels qu'une brosse métallique, de la laine de verre ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, de matériaux ou de détergents susceptibles de causer des rayures
3. Rincez après avoir essuyé les parties internes du produit avec un chiffon imbibé de savon puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Nettoyez les surfaces en verre avec du matériel spécialement conçu à cet effet.
5. Ne nettoyez pas votre produit avec des nettoyeurs à vapeur.
6. N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que de l'acide, du diluant et du gaz pour nettoyer votre four.
7. Ne lavez aucune pièce de votre four dans le lave-vaisselle.
8. Utilisez du stéarate de potassium (savon doux) pour retirer la saleté et les taches.

Nettoyage À La Vapeur *

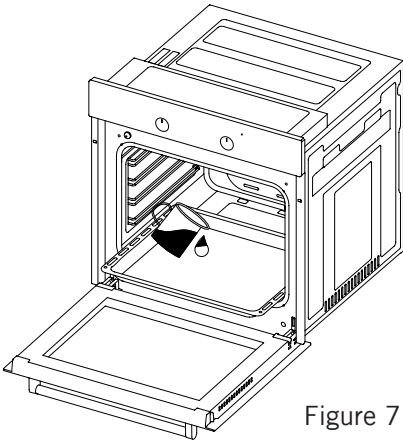


Figure 7

Permet de nettoyer les saletés ramollies grâce à la vapeur produite dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez un demi-litre d'eau dans la plateau et placez le plateau au fond de la chaudière.
3. Placez le commutateur sur le mode de nettoyage à la vapeur.
4. Réglez le thermostat à 70 °C degrés et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.

5. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte du four et essuyez les surfaces interne à l'aide d'un chiffon humide.
6. Utilisez du liquide lave-vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux pour les tâches tenaces, puis sécher la zone que vous venez de nettoyer avec un chiffon sec.

Nettoyage Et Installation De La Porte Du Four

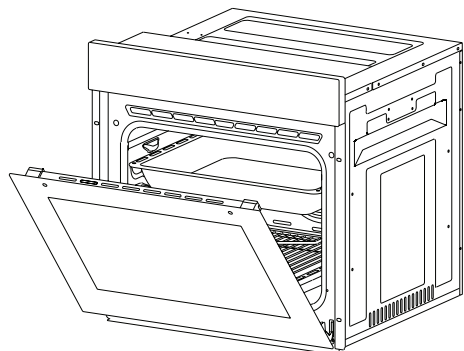


Figure 8

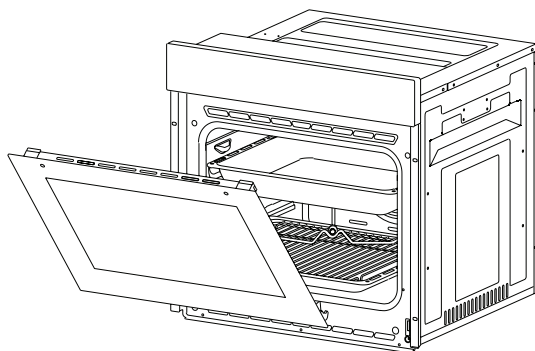


Figure 9

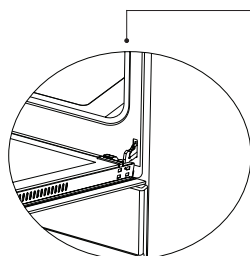


Figure 8.1

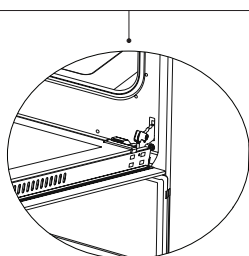


Figure 8.2

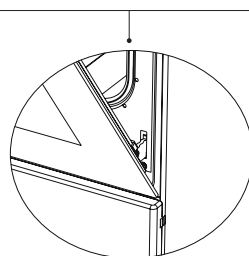


Figure 9.1

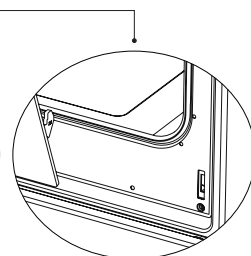


Figure 9.2

Ouvrez entièrement la porte du four en la tirant vers vous. Procédez ensuite à l'opération de déverrouillage en tirant le verrou de la poignée vers le haut à l'aide d'un tournevis tel qu'indiqué **figure 8.1**.

Réglez le verrouillage de la poignée à l'angle le plus large tel qu'indiqué sur la **figure 8.2**. Réglez les deux poignées en raccordant la porte du four au four sur la même position.

Ensuite, fermez la porte de manière à ce qu'elle entre en contact avec le verrou de la poignée tel qu'indiqué sur la **figure 9.1**.

Pour retirer facilement la porte du four, lorsqu'elle est presque fermée, tenez le couvercle à l'aide de vos deux mains tel qu'indiqué sur la **figure 9.2** et tirez vers le haut.

Réalisez l'opération faite pendant l'ouverture de la porte dans le sens contraire pour réinstaller la porte du four.

Nettoyage Du Verre De Four

Votre appareil peut être différent. Suivez les étapes appropriées pour l'installation de votre appareil.

1. Appuyez sur les loquets en plastique sur les côtés gauche et droit, comme indiqué sur la figure 10, puis soulevez le profilé en le tirant vers vous, comme indiqué sur la figure 11. Le verre se libère une fois le profilé retiré, comme indiqué sur la figure 12. Tirez le verre qui s'est libéré vers vous avec précaution. Si nécessaire, le verre central peut être retiré de la même manière. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Vous pouvez facilement nettoyer les verres après les avoir séparés. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, vous pouvez remplacer les verres et le profilé en effectuant la procédure de retrait dans le sens inverse. Assurez-vous que le verre est inséré dans le bon sens et que le profilé est correctement positionné.

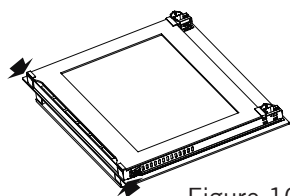


Figure 10

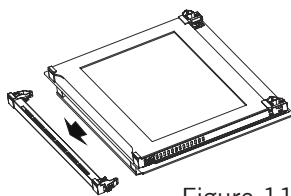


Figure 11

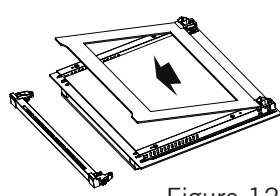


Figure 12

2. Retirez les vis sur les côtés gauche et droit comme indiqué dans la figure 13. Retirez le profilé en tirant vers vous comme indiqué sur la figure 14. Le verre se libère une fois le profilé retiré, comme indiqué sur la figure 15. Tirez le verre qui s'est libéré vers vous avec précaution. Si nécessaire, le verre central peut être retiré de la même manière. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Vous pouvez facilement nettoyer les verres après les avoir libérés. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, vous pouvez remplacer les verres et le profilé en effectuant la procédure de retrait dans le sens inverse. Assurez-vous que le verre est inséré dans le bon sens et que le profilé est correctement positionné.

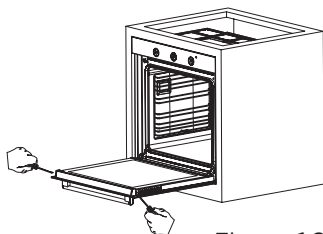


Figure 13

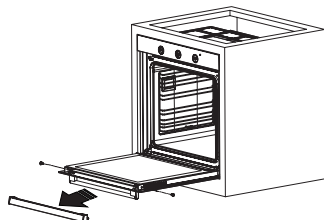


Figure 14

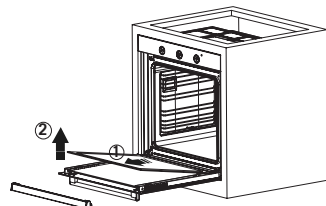


Figure 15

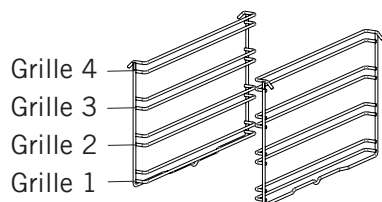
Parois Catalytiques *

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

Positions De La Grille



Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

Remplacement De L'ampoule Du Four

AVERTISSEMENT: Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

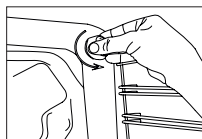
(tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée) Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions. Les caractéristiques de l'ampoule doivent être les suivantes;

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

Type de lampe G9



220-240 V, AC
15-25 W

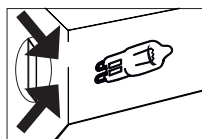


Figure 16

Type de lampe E14



220-240 V, AC
15 W



Figure 17

AVERTISSEMENT: Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Point de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible.	Vérifiez l'alimentation.
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long.	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le son du ventilateur de refroidissement.
	Four non installé dans un endroit bien ventilé.	Assurez-vous que les dégagements spécifiés dans les instructions d'utilisation sont maintenus.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
La surface extérieure du four devient très chaude pendant le fonctionnement.	Four non installé dans un endroit bien ventilé.	Assurez-vous que les dégagements spécifiés dans les instructions d'utilisation sont maintenus.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	

Problème	Causes probables	Action
De l'eau qui goutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez-le avec un chiffon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la fin de la cuisson.	Le ventilateur fonctionne pendant un certain temps pour la ventilation de la cavité interne du four.	Ce n'est pas une faute de l'appareil; vous n'avez donc pas à vous inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Fumée sortant pendant le fonctionnement.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus de nourriture du sol du four et de la surface du réchauffeur supérieur.
Lorsque vous faites fonctionner le four, une odeur de plastique brûlé ou sort.	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	À des températures élevées, utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne cuit pas bien.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.

RÈGLES DE MANUTENTION

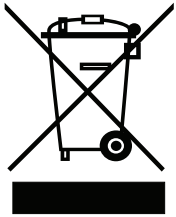
1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie auf dieses Produkt vertrauen.

Wir haben das Ziel, Ihnen einen optimalen und effizienten Einsatz dieses umweltfreundlichen Produktes zu ermöglichen, das unter Berücksichtigung eines ganzheitlichen Qualitätsansatzes unter strengen Bedingungen in unseren modernen Anlagen hergestellt wurde.

Sie sollten diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens aufmerksam durchlesen und sicher aufbewahren, damit die Merkmale und Funktionen des von Ihnen erworbenen Einbaufens lange Zeit optimale Dienste leisten.

Hinweis: Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Ihr Gerät verfügt möglicherweise nicht über alle in der Anleitung angegebenen Funktionen.

Die Produktabbildungen sind schematisch.

Dieses Produkt wurde ohne negative Auswirkungen auf die Natur in modernen, umweltfreundlichen Anlagen gefertigt.

Mit (*) markierte Produkte sind optional.

„Konformität mit WEEE-Richtlinie“

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	77
Elektrischer Anschluss.....	87
Vorstellung des Gerätes.....	88
Zubehör.....	89
Technische Daten.....	90
Installation des Gerätes.....	90
Bedienfeld.....	96
Ofen verwenden.....	98
Verwendung des Grills.....	99
Hähnchen-Bratfunktion verwenden.....	99
Programmtypen.....	100
Zubereitungsempfehlungen.....	101
Zubereitungstabelle.....	102
Backen mit Pizzastein.....	103
Wartung und Reinigung.....	104
Dampfreinigung.....	104
Ofentür reinigen und montieren.....	105
Ofenglas reinigen.....	106
Katalytische Wände.....	107
Regalposition.....	107
Ofenbeleuchtung auswechseln.....	108
Fehlerbehebung.....	109
Handhabungsregeln.....	111
Empfehlungen zur Energiesparung.....	111
Umweltgerechte Entsorgung.....	112
Verpackungsinformationen.....	112

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem „**AUTORISIERTEN SERVICE**“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.
2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.
3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.
5. **Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.**
6. **WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.**
7. **WARNUNG: Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente im Inneren des Ofens berührt werden.**
8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)
9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

14. **WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.**

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

16. **VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

18. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

20. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

21 Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

22. Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

23. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

24. Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

25. Der Backofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.

26. Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

27. Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.

28. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

29. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

30. Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

31. Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

32. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

33. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.

34. Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Backblech, Grillrost usw.) stellen.

35. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

36. Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Backblech richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Backblech richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Backblech zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

37. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

38. Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

39. Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

40. Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

41. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.

42. Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine tragen.

43. Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

44. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.

45. Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

46. Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

47. Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

48. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

49. Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

50. Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

7. WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.

8. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.

9. Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

10. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.


11. Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

12. Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

13. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

14. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

15. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.



16. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

17. Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

18. Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.

19. Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

Verwendungszweck

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
5. Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.
6. Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

Elektrischer Anschluss

Dieser Ofen muss von einem autorisierten Serviceanbieter sachgemäß in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine angemessene Belüftung bereitstellt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss über Schutzkontaktstecker (Schukostecker) mit Schutzerde und gemäß elektrotechnischen Vorgaben erfolgen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker, falls am Aufstellungsort des Gerätes kein entsprechender Anschluss mit Schutzerde vorhanden ist. Der Hersteller übernimmt unter keinen Umständen Verantwortung für Schäden aufgrund des Anschlusses an nicht geerdete Steckdosen.

Der Stecker Ihres Ofens muss geerdet sein; stellen Sie sicher, dass die Steckdose für den Stecker geerdet ist. Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

Ihr Ofen ist auf 220 bis 240 V bei 50/60 Hz ausgelegt. Es muss sich um eine Wechselstromversorgung mit einer 16-Ampere-Sicherung handeln. Falls Ihre Stromversorgung nicht mit den angezeigten Werten übereinstimmt, wenden Sie sich an einen Elektriker oder autorisierten Serviceanbieter.

Wenn Sie die elektrische Sicherung ersetzen müssen, nehmen Sie den elektrischen Anschluss wie folgt vor:

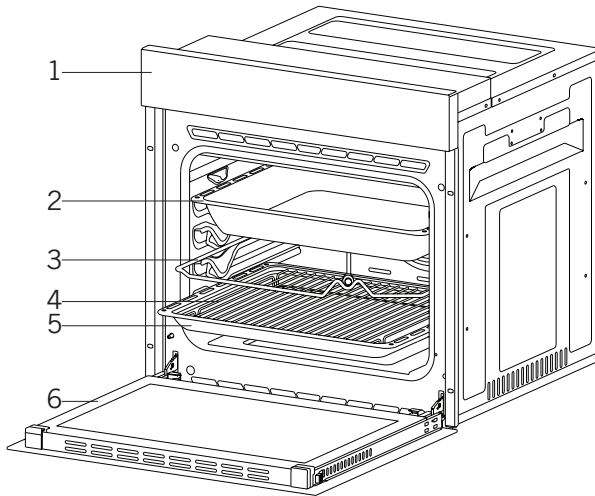
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Trennvorrichtungen des Ofens müssen für den Endanwender nach der Installation zugänglich sein.

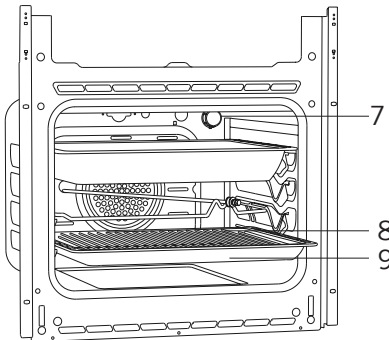
Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

VORSTELLUNG DES GERÄTES


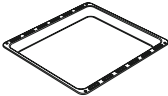
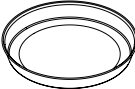
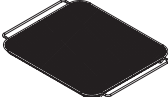




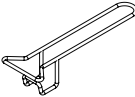


- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Bedienfeld | 4. Bratenrost |
| 2. Tiefes Blech * | 5. Standardblech |
| 3. Bratspieß * | 6. Ofentür |



- | |
|------------------|
| 7. Beleuchtung |
| 8. Bratenrost |
| 9. Standardblech |

Zubehör (optional)

	<p>Tiefes Backblech *</p> <p>Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.</p>
	<p>Tablett / Glas Backblech *</p> <p>Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p>Rundes Backblech *</p> <p>Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p>Trocknungsblech *</p> <p>Es wird für Lebensmittel verwendet, die Sie trocknen möchten.</p>
	<p>Grillrost</p> <p>Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.</p>
	<p>Teleskopschiene *</p> <p>Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.</p>
	<p>Bratenrost *</p> <p>Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.</p>
	<p>Pizzastein und Schale *</p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Entfernen gebackener Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p>Tablettriff *</p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablett zu halten.</p>

Technische Daten

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-6.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max. °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1000 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1000 W	Großer grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-8.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1200 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1200 W	Großer grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne Ankündigung geändert werden.

Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten bereitgestellten Werte sind Laborwerte, die in Übereinstimmung mit den entsprechenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen variieren.

Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.

INSTALLATION DES GERÄTES

Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation für die Inbetriebnahme des Gerätes geeignet ist. Falls nicht, lassen Sie von einem Elektriker und/oder Klempner die erforderlichen Maßnahmen durchführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Tätigkeiten durch unautorisierte Personen gemacht werden; zudem erlischt in solchen Fällen die Garantie.

WARNUNG: Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Gewährleistung einer angemessenen Netzversorgung liegen in der Verantwortung des Kunden.

WARNUNG: Bei der Produktinstallation müssen Vorschriften über lokale elektrische Standards eingehalten werden.

WARNUNG: Prüfen Sie das Produkt vor der Installation auf jegliche Schäden. Lassen Sie ein beschädigtes Produkt nicht installieren. Beschädigte Produkte bergen Sicherheitsrisiken.

Wichtige Warnhinweise zur Installation:

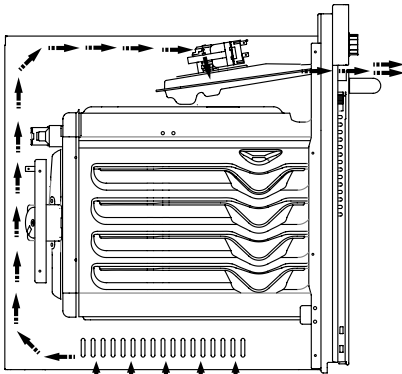


Abbildung 1

Der Lüfter soll überschüssigen Dampf ableiten und verhindern, dass die Außenflächen des Ofens während des Betriebs überhitzen. Dies ist eine notwendige Bedingung zur Verbesserung des Gerätebetriebs und der Garergebnisse.

Der Lüfter arbeitet nach dem Garen noch einige Zeit weiter. Nach Abschluss der Kühlung stoppt er automatisch.

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem Gerät einen ausreichenden Abstand ein,

damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

Der richtige Aufstellungsort

Das Produkt wurde zur Montage unter marktüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Halten Sie zwischen dem Produkt und Küchenwänden oder -möbeln einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie dazu die in der Abbildung auf der nächsten Seite angegebenen Abstände (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Schichtstoffe und Klebstoffe müssen hitzeresistent sein (mindestens 100 °C).
- Küchenschränke müssen mit dem Produkt auf gleicher Höhe und gesichert sein.
- Falls sich eine Schublade unter dem Ofen befindet, muss ein Gestell zwischen Ofen und Schublade platziert werden.

WARNUNG: Installieren Sie das Produkt nicht neben Kühl- oder Tiefkühlgeräten. Die vom Produkt abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

WARNUNG: Transportieren oder verschieben Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

Einbauofen (60 cm) installieren und montieren

Entscheiden Sie sich vor Beginn der Installation für einen Aufstellungsort. Das Produkt darf nicht an Orten installiert werden, die einem starken Luftstrom ausgesetzt sind.

Das Produkt muss von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Produkt nicht über den Boden, da dieser andernfalls beschädigt werden könnte.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien inner- und außerhalb des Produktes. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Produkt.

Unter einer Arbeitsplatte installieren

Der Schrank muss mit den in abbildung 2 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Bereich muss zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ein ausreichend großer Freiraum vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem unteren und oberen Teil der Arbeitsplatte nach der Montage wird mit „A“ in abbildung 5 angezeigt. Er dient der Belüftung und sollte nicht verdeckt werden.

In einem erhöhten Schrank installieren

Der Schrank muss mit den in abbildung 4 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Teil des Schranks sowie im oberen und unteren Bereich müssen zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ausreichend große Freiräume vorhanden sein.

Installationsanforderungen

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

Möbelflächen zur Befestigung sowie Montagematerialien müssen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 100 °C aufweisen.

Der Schrank muss gesichert sein und über einen ebenen Boden verfügen, damit das Produkt nicht umkippt.

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg aushalten.

Ofen positionieren und befestigen

Positionieren Sie den Ofen im Schrank; dazu werden mindestens zwei Personen benötigt.

Stellen Sie sicher, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderkante des Möbels bündig sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Ofen oder zwischen Ofen und Möbel eingeklemmt bzw. übermäßig gebogen werden.

Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel. Die Schrauben müssen wie in Abbildung 5 gezeigt montiert werden; führen Sie sie dazu durch die am Rahmen des Produktes angebrachten Kunststoffteile. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls könnten die Gewinde beschädigt werden.

Stellen Sie nach der Montage sicher, dass sich der Ofen nicht bewegt. Falls der Ofen nicht entsprechend den Anweisungen montiert wird, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

Elektrischer Anschluss

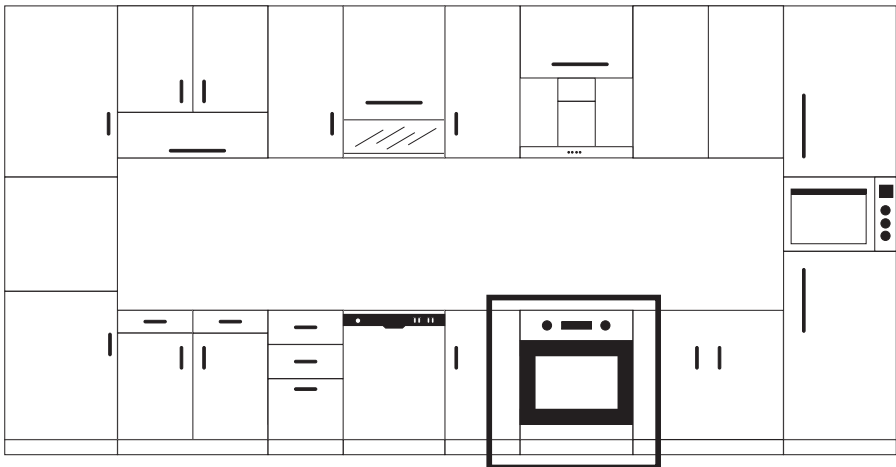
Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den am Typenschild des Produktes angegebenen Werten übereinstimmen.

Der Produktanschluss muss in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen elektrischen Anforderungen erfolgen.

Trennen Sie vor Beginn der Montage die Stromversorgung. Schließen Sie das Produkt erst nach Abschluss der Montage an.

Montage



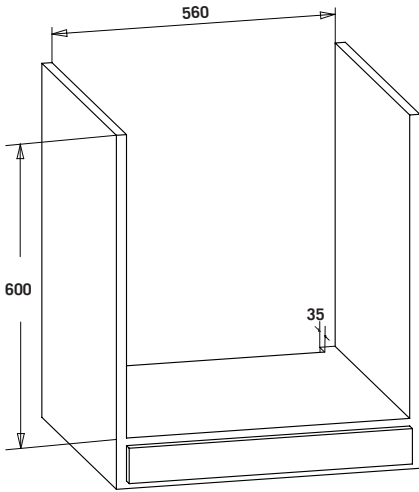


Abbildung 2

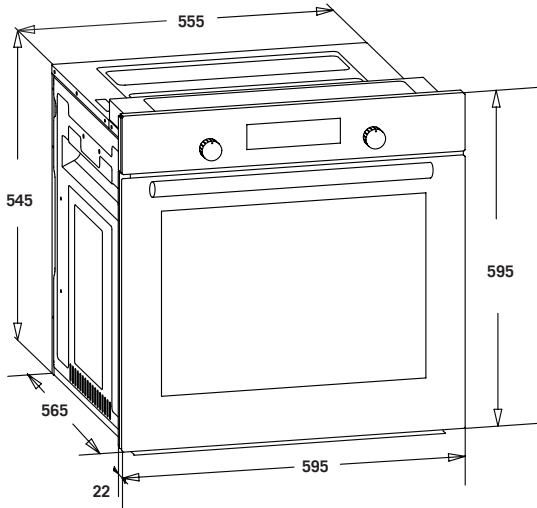
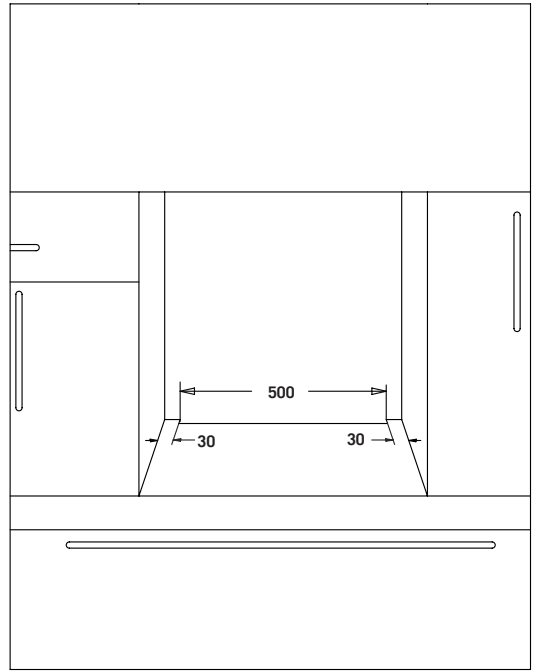


Abbildung 3

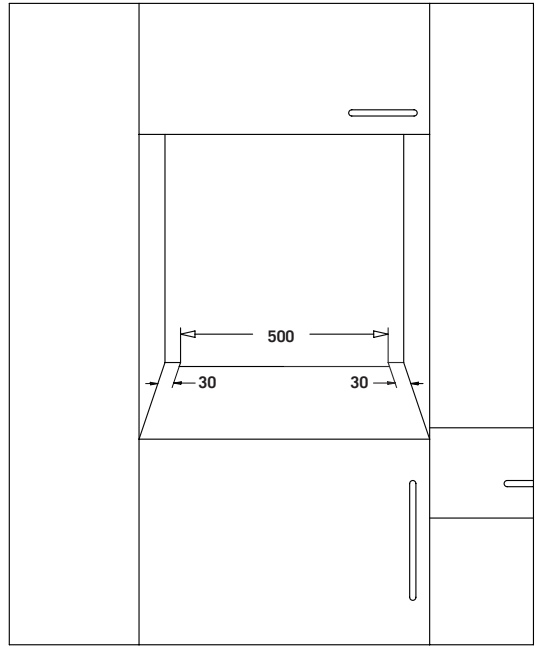
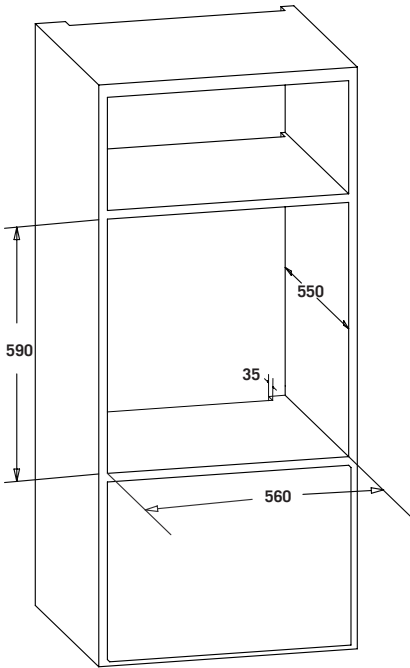
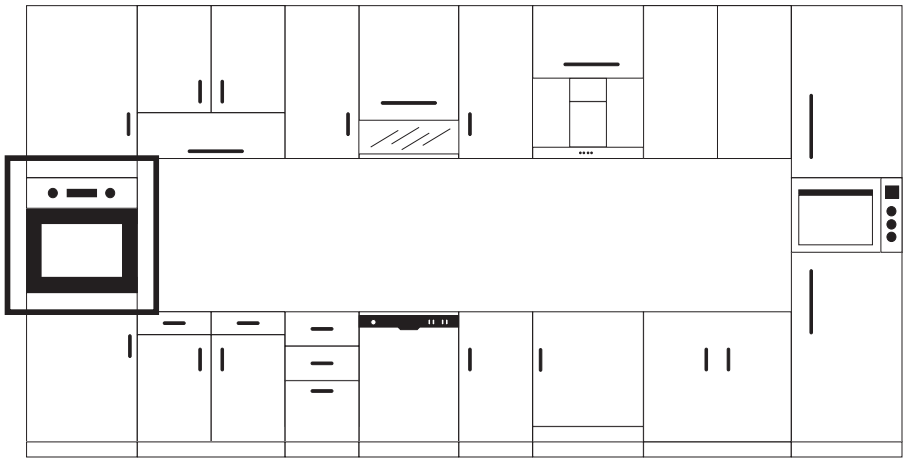


Abbildung 4

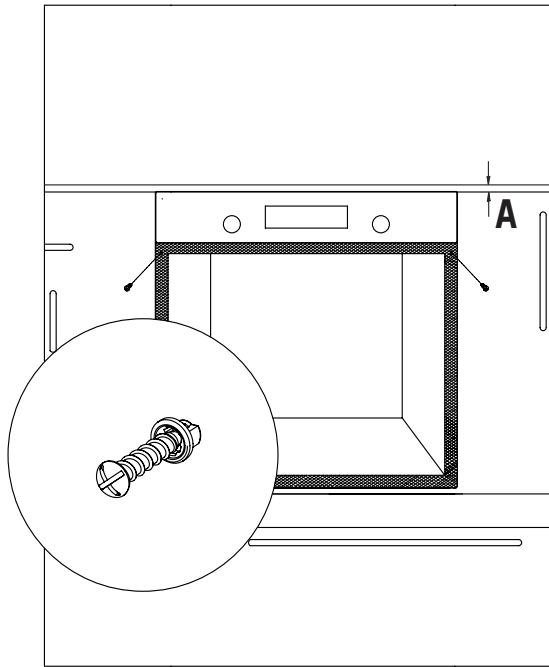
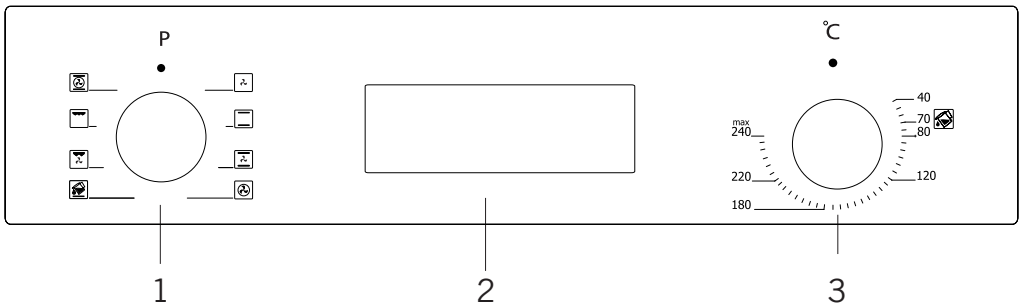


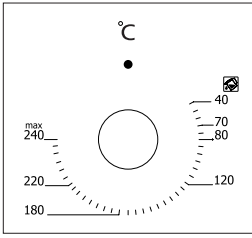
Abbildung 5

BEDIENFELD

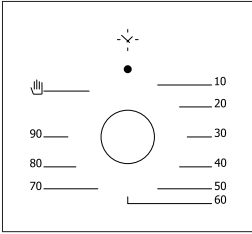


1. Funktionstaste
2. Mechanischer oder digitaler timer
3. Thermostat

WARNUNG: Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.



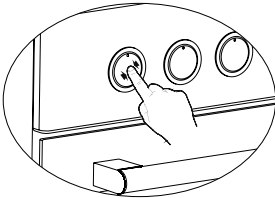
Thermostatkopf: Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel.



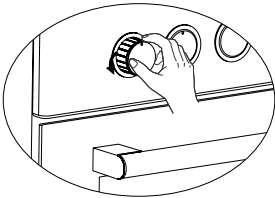
Mechanischer-Timer-Knopf *: Dient der Einstellung der Zeit für die im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Signal. Garzeiten entnehmen Sie bitte der Zubereitungstabelle.

Verwenden von Pop-up-Tasten *

Bei Modellen mit herauspringenden Knöpfen können Einstellungen erst vorgenommen werden, nachdem der jeweilige Knopf herausgesprungen ist.



Drücken Sie dazu wie in der Abbildung links gezeigt auf den jeweiligen Knopf.



Drehen Sie den herausgesprungenen Knopf zur Durchführung der erforderlichen Anpassungen nach rechts oder links.

OFEN VERWENDEN

Erste Inbetriebnahme des Ofens

Bitte befolgen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Ofens die nachstehenden Anweisungen:

1. Entfernen Sie die im Ofen angebrachten Etiketten und Zubehörteile. Lösen Sie außerdem jegliche Schutzfolie an der Vorderseite des Gerätes, falls vorhanden.

2. Beseitigen Sie Staub und Verpackungsreste, indem Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerätekabel an eine Steckdose an.

3. Stellen Sie den Thermostatkopf auf die höchste Temperatur (max. 240 °C) ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür arbeiten. Dabei kann es zu einer schwachen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal.

4. Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem leicht mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch aus, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat; trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Nun können Sie Ihren Ofen benutzen.

Normale Benutzung des Ofens

1. Stellen Sie zunächst über den Thermostatkopf die Temperatur ein, bei der Sie die Lebensmittel garen möchten.

2. Bei Modellen mit mechanischem Timer können Sie die Garzeit wie gewünscht über den Knopf einstellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät die Heizelemente aus und es ertönt ein Signal.

3. Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.

4. Das Kühlsystem des Gerätes arbeitet nach Abschluss der Zubereitung noch einige Zeit weiter. Unterbrechen Sie in diesem Fall nicht die Stromversorgung des Gerätes, da andernfalls auch die Kühlung unterbrochen wird. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das System ab.

Verwendung Des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

WARNUNG: Halten Sie die Backofentür beim Grillen geschlossen.

Hühnchen-Bratfunktion Verwenden *

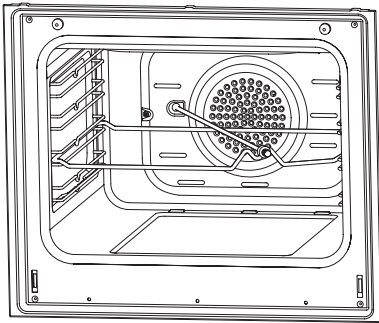
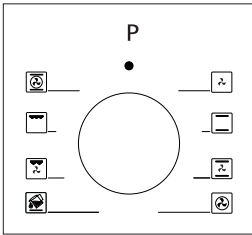


Abbildung 6

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropfschale zum aufsammeln von fett durch den boden. Geben sie zur einfacheren reinigung etwas wasser in die tropfschale. Vergessen sie nicht, den kunststoffteil vom spieß zu entfernen. Schrauben sie den kunststoffgriff nach dem grillen auf den spieß und nehme sie das gericht aus dem ofen.

PROGRAMMTYPEN



Programmknopf: Dient der Festlegung der gewünschten Heizelemente, mit denen die Lebensmittel im Ofen gegart werden sollen. Nachstehend werden die Programmtypen und ihre Funktionen erläutert. Möglicherweise bietet nicht jedes Modell alle Heizelemente und damit auch nicht alle Programmtypen.

Nachstehend erfahren Sie mehr über die Programmtypen sowie wichtige Erläuterungen zu diesen, damit Sie verschiedene Lebensmittel ganz nach Geschmack zubereiten können.

	Unteres und oberes heizelement		Gebläse
	Unteres heizelement und gebläse		Turboheizelement und gebläse
	Grill und bratspieß		Unteres/oberes heizelement und gebläse
	Oberes heizelement und gebläse		Grill und gebläse
	Multifunktionsgaren (3D)		Grill
	Unteres heizelement		Oberes heizelement
	Kleiner grill und gebläse		Dampfreinigung


Unteres Heizelement: Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Zubereitung, wenn die Unterseite der Lebensmittel stärker gegart werden soll.

Oberes Heizelement: Zum Nachheizen oder Rösten kleiner Portionen.

Unteres und oberes Heizelement: Ein Programm zur Zubereitung von Speisen wie Kuchen, Pizza, Plätzchen und Keksen.

Unteres Heizelement und Gebläse: Dient vorwiegend der Zubereitung von Speisen, wie Fruchtekuchen.

Unteres und oberes Heizelement und Gebläse: Das Programm eignet sich zur Zubereitung von Speisen, wie Kuchen, Trockenkuchen und Lasagne. Auch für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet.



Grill: Das Grillelement dient dem Grillen von Fleisch, wie Steaks und Würstchen, und Fischgerichten. Beim Grillen sollte ein mit Wasser gefülltes Blech in den unteren Einschub eingeschoben werden.

Turboheizelement und Gebläse: Zum Backen und Braten geeignet. Bei diesem Programm können Sie mit geringerer Hitze als bei Oberhitze / Unterhitze garen, da die Hitze durch den Luftstrom direkt an die Speisen gelangt.

Grill und Gebläse: Für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet. Vergessen Sie nicht, beim Grillen ein mit etwas Wasser gefülltes Blech im unteren Einschub zu platzieren.

Multifunktionsgaren (3D): Zum Backen und Braten geeignet. Oberes und unteres Heizelement sind in Betrieb, der Luftstrom sorgt für eine schnelle Hitzeübertragung. Geeignet zum Garen von Speisen, die ein einzelnes Blech und intensive Hitze erfordern.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Die nachstehende Tabelle enthält Informationen zu Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und hinsichtlich ihrer Zubereitungswerte untersucht haben. Die Garzeiten hängen von der Netzspannung, den Speisen selbst, der Menge und der Temperatur ab. Eventuell gelingen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Experimentieren Sie ein wenig mit unterschiedlichen Werten, bis die Speisen so schmecken, wie es sein soll.

WARNUNG: Der Ofen muss 7 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.

Zubereitungstabelle

MFA1-6..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	35-45
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2	25-30
Pastete	Statisch / Statik+gebläse	180-200	2	35-45
Feingebäck	Statisch	180-190	2	20-25
Kekse	Statisch	170-180	2	20-25
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	1	50-70
Biskuitkuchen	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch+ gebläse	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Schaumgebäck	Statisch	100	2	50
Grillhähnchen **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Gegrillter fisch **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Kalbsteak **	Grill+ gebläse	Max	4	15-20
Gegrilltes fleisch balls **	Grill+ gebläse	Max	4	20-25

MFA1-8..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	30-35
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	25-30
Pastete	Statisch / Statisch+gebläse	180-200	2-3	30-35
Feingebäck	Statisch	180-190	2	25-30
Kekse	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	20-30
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	2-3	40-50
Biskuitkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statisch / Turbo+ unteres	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	20-25
Schaumgebäck	Statisch / Unterer-oberer+ gebläse	100	2-3	60-70
Grillhähnchen **	Grill / Unterer-oberer+ gebläse	200-220	2-3	25-30
Gegrillter fisch **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Kalbsteak **	Grill	230	5	25-30
Gegrilltes fleisch balls **	Grill	230	5	20-35

* Nicht vorheizen. Die erste Hälfte der Garzeit sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

** Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

Backen mit Pizzastein

Wenn Sie mit Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein über den Rost und heizen Sie den Ofen im Pizza-Modus (Turbo + niedriger) 30 Minuten bei 230 °C vor. Nach dem Vorwärmen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schale darüber legen (keine Tiefkühlpizza) und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Sobald das Backen abgeschlossen ist, entfernen Sie die gebackene Pizza aus dem Ofen mit der Schale.

WARNUNG: Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen stellen.

WARNUNG: Nach dem Backen den heißen Pizzastein nicht entnehmen und auf kalte Flächen legen. Ansonsten kann der Pizzastein brechen.

WARNUNG: Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.

Trocknen

Speisen	Kochfunktion	Kochen Temperatur (°C)	Grillrost	Koch- dauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

WARNUNG: Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

WARNUNG: Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

WARNUNG: Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

WARNUNG: Während des Trocknens nicht vorheizen.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie Innenteile, Blende, Bleche und andere Teile des Produktes nicht mit harten Utensilien, wie harten Bürsten, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Innenteile des Produktes mit einem mit Seife und Wasser angefeuchteten Tuch, anschließend Seifenreste beseitigen; trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie Glasflächen mit speziellen Glasreinigern.
5. Reinigen Sie Ihr Produkt nicht mit Dampfreinigern.
6. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Produktes niemals Brennstoffe, wie Säure, Verdünner und Gas.
7. Reinigen Sie kein Teil des Produktes im Geschirrspüler.
8. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Kaliumstearat (Schmierseife).

Dampfreinigung *

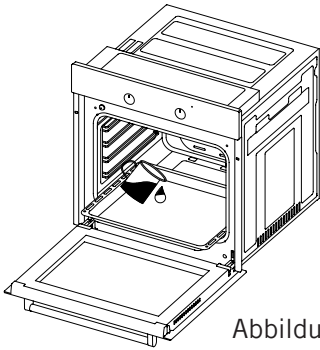


Abbildung 7

Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.
3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

4. Stellen Sie die Temperatur über den Thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.
5. Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.
6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Ofentür Reinigen Und Montieren

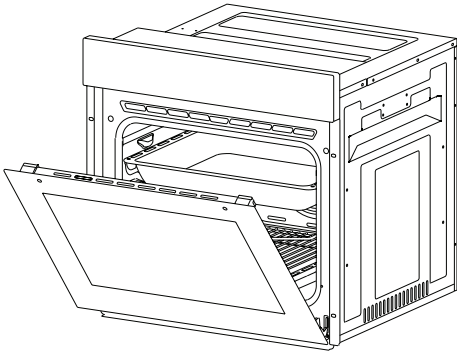


Abbildung 8

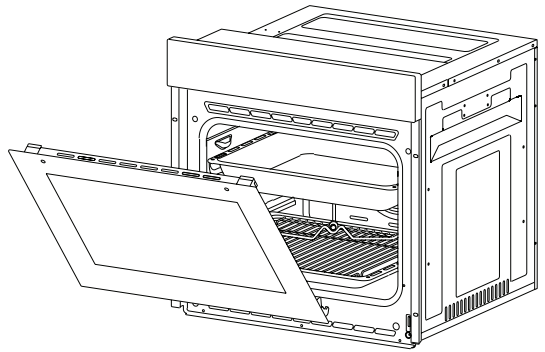


Abbildung 9

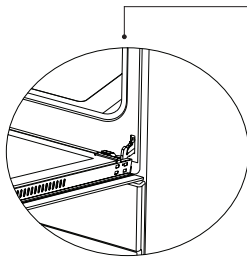


Abbildung 8.1

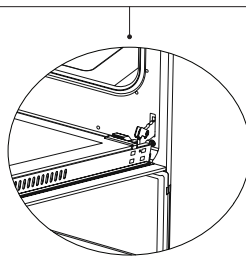


Abbildung 8.2

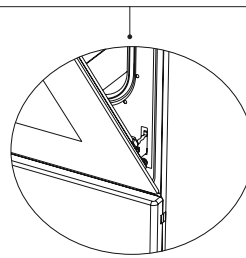


Abbildung 9.1

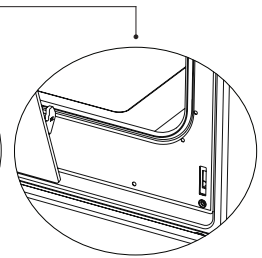


Abbildung 9.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Ziehen Sie den Scharnierverschluss zum Entriegeln mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben; beachten Sie dazu **Abbildung 8.1**.

Stellen Sie den Scharnierverschluss, wie in **Abbildung 8.2** gezeigt, auf den breitesten Winkel ein. Passen Sie beide Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, auf die gleiche Position an.

Schließen Sie die geöffnete Ofentür anschließend, bis sie wie in **Abbildung 9.1** gezeigt mit dem Scharnierschluss in Kontakt steht.

Zum einfacheren Entfernen der Ofentür halten Sie die Abdeckung wie in **Abbildung 9.2** gezeigt mit beiden Händen, sobald sie sich fast in geschlossener Position befindet. Anschließend ziehen Sie sie nach oben weg.

Bringen Sie die Ofentür wieder an, indem Sie die Schritte zur Demontage in umgekehrter Reihenfolge befolgen.

Reinigung des Ofenglases

Ihr Produkt kann sich unterscheiden. Befolgen Sie den entsprechenden Schritt für Ihr Produkt.

1. Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 10 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 11 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 12 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

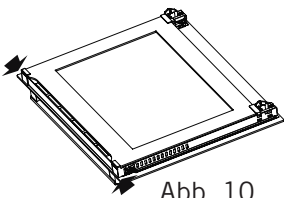


Abb. 10

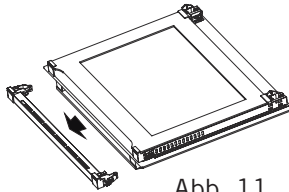


Abb. 11

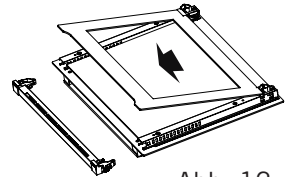


Abb. 12

2. Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 13 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 14 gezeigt. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 15 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es freigegeben wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

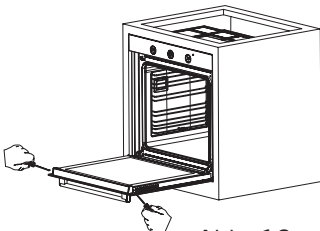


Abb. 13

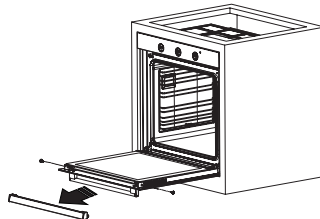


Abb. 14

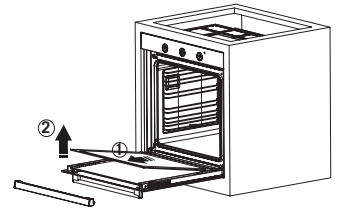


Abb. 15

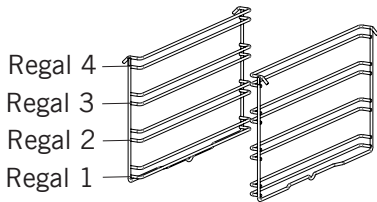
Katalytische Wände *

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölreste und reinigen ihren ofen im betrieb.

Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

Regalposition



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Fach oder ein Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

Ofenbeleuchtung Auswechseln

WARNUNG: Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen sicher, dass der Geräteschaltkreis offen ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. (Ein offener Schaltkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist)

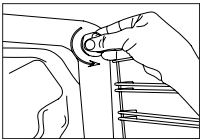
Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie links abgebildet drehen. Falls sich das Drehen als schwierig erweist, sollten Sie Kunststoffhandschuhe anziehen.

Drehen Sie dann die Lampe heraus; installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an und schließen Sie das.

Netz Kabel des Gerätes an eine Steckdose an; damit ist der Austausch abgeschlossen. Nun können Sie Ihren Ofen wieder benutzen.

Typ G9 Lampe



220-240 V, AC
15-25 W

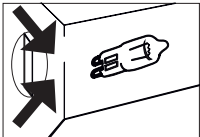
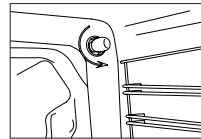


Abbildung 16

Typ E14 Lampe



220-240 V, AC
15 W



Abbildung 17

WARNUNG: Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backfen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Backofen funktioniert nicht.	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
Backofen stoppt während des Kochens.	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
Schaltet während des Kochens aus.	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Kühllüfter läuft nicht.	Hören Sie den Ton vom Kühllüfter.
	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
Die Außenfläche des Ofens erhitzt sich bei der Benutzung stark.	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
Backofentür öffnet nicht richtig.	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Ofen gut reinigen und versuchen die Tür wieder zu öffnen.
Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
Stromschlag beim Berühren des Backofens.	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Wasser tropft.	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie es mit einem Tuch ab.
Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.		
Wasser bleibt im Backofen.		
Der Kühllüfter läuft nach dem Kochen weiter.	Der Lüfter wird für die Belüftung des inneren Hohlraums des Ofens für eine bestimmte Zeit betrieben.	Dies ist kein Fehler des Geräts. Daher müssen Sie sich keine Sorgen machen.
Ofen erhitzt sich nicht.	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Während des Betriebs kommt Rauch	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste vom Boden des Ofens und der Oberfläche der oberen Heizung.
Bei Betrieb des Backofens Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör für Glaswaren.
Backofen kocht nicht gut.	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kocheergebnis wird beeinflusst.

HANDHABUNGSREGELN

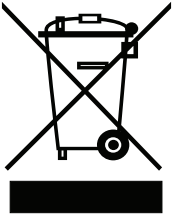
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofen tür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro-und Elektronik-Altgeräte -WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Die verpackungsmaterialien des gerätes wurden gemäß nationalen umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen materialien Hergestellt. Entsorgen sie verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen müll. Bringen sie sie zu den von örtlichen behörden zugewiesenen sammelstellen für verpackungsmaterialien.

Beste klant,

Dank u voor uw vertrouwen in dit product.

Ons doel is u optimaal en efficiënt gebruik te kunnen laten maken van dit milieuvriendelijke product dat met betrekking tot de totale kwaliteit onder nauwkeurige omstandigheden in onze moderne fabrieken is vervaardigd.

We raden u aan deze handleiding grondig door te lezen voordat u de oven in gebruik neemt en deze bij de hand te houden. Op deze wijze kunnen de functies van de inbouwoven die u heeft gekocht gedurende lange tijd als nieuw blijven werken.

NB: Deze handleiding is gemaakt voor meerdere modellen. Uw apparaat heeft mogelijk niet alle functies die in de handleiding worden vermeld.

De productafbeeldingen zijn schematisch.

Dit product is vervaardigd in moderne, milieuvriendelijke fabrieken zonder het milieu negatief te beïnvloeden.

Producten die zijn gemarkeerd met een (*) zijn optioneel.

“Voldoet aan het AEEE-voorschrift”

Inhoud

Belangrijke waarschuwingen.....	115
Elektrische aansluiting.....	124
Accessoires.....	126
Technische specificaties.....	127
Installatie van het apparaat.....	127
Bedieningspaneel.....	133
Gebruik van de oven.....	135
Het gebruik van de grill.....	136
Het gebruik van de kip roosterfunctie.....	136
Programmatypes.....	137
Bereidingsaanbevelingen.....	139
Kooktabel.....	139
Bakken met de pizzasteen.....	140
Onderhoud en reiniging.....	141
Stoomreiniging.....	141
Ovendeur reinigen en monteren.....	142
Ovenglas reinigen.....	143
Katalytische wanden.....	144
Rekstanden.....	144
Ovenlamp vervangen.....	145
Probleemoplossen.....	146
Regels bij de hantering.....	148
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	148
Milieuvriendelijke verwijdering.....	149
Verpakkingsinformatie.....	149

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Installatie en reparaties moeten altijd worden uitgevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

5. Toegankelijke onderdelen kunnen verhit raken tijdens gebruik. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

6. WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

7. WAARSCHUWING: Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de magnetron aan te raken.

8. De instelling van dit apparaat staan vermeld op het etiket. (of op het naamplaatje)

9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kleine kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

10. WAARSCHUWING: Dit apparaat is enkel bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

12. Zorg ervoor dat de ovensluiting volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.

13. Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

14. WAARSCHUWING: Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

15. Raak de verwarmingselementen niet aan.

16. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.

17. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.

18. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

19. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

21. Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

22. Houd de ventilatieopeningen open.

23. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

24. U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.

25. Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. Hang geen handdoeken, etc. op het handvat van de oven.

26. Plaats geen ovenschotels, platen of aluminium folie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde warmte kan schade veroorzaken aan de bodem van de oven.

27. Wanneer u voedsel in de oven plaatst of verwijdert, etc. moet u altijd warmtebestendige oven handschoenen gebruiken.

28. Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.

29. Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan in brand schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.

30. Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.

31. Als het apparaat defect is of zichtbare schade vertoont mag u het apparaat niet gebruiken.

32. U mag de stekker niet aanraken met natte handen. Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.

33. Gebruik het apparaat niet als de glazen voordeur verwijderd of gebarsten is.

34. Plaats het bakpapier samen met de gerechten in een voorverwarmde oven door ze in een koker of een oven accessoire te plaatsen (lade, ovenrooster, etc.).

35. Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

36. Het is belangrijk het ovenrooster en plaat correct op het rooster te plaatsen en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.

37. Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

38. Gebruik het nooit aan een hogere temperatuur dan de maximale gebruikstemperatuur aangegeven op het bakpapier. Plaats het bakpapier niet op de bodem van de oven. Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

39. Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er nooit op gaan zitten. U kunt de oven doen omkantelen of de scharnieren beschadigen.

40. Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

41. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen plaat te reinigen want krassen op het oppervlak kunnen het glas doen breken.

42. De gebruiker mag de oven niet alleen dragen.

43. Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heel warm. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

44. Plaats geen zware voorwerpen in de oven als deze geopend is. De oven zou kunnen omkantelen.

45. De gebruiker mag de weerstand niet losmaken tijdens de reiniging. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

46. De netwerkvoeding van de oven kan worden ontkoppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

47. Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

48. Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijdert. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

49. Het bevestigingspunt van de kabel moet worden beschermd.

50. U mag geen etenswaren rechtstreeks op de plaat/het rooster bereiden. Plaats de etenswaren in of op gepaste containers voor u ze in de oven plaatst.

Elektrische veiligheid

1. Voer de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.

2. Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

3. De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

4. Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

5. Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

6. U mag het product nooit wassen door er water op te verstuiven of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken.

7. WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt.

8. WAARSCHUWING: Ontkoppel alle aansluitingen op het elektrisch net voor u de klemmen aanraakt.

9. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke netsnoer.

10. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

11. De achterwand van de oven warmt ook op wanneer de oven wordt gebruikt. Elektrische aansluitingen mogen niet in aanraking komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

12. U mag de aansluitkabels niet aanspannen op de ovendeur en u mag ze niet over warme oppervlakken leiden. Als het snoer smelt, kan dit kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken in de oven.

13. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

14. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de geautoriseerde technische dienst of ander gekwalificeerd personeel op hetzelfde niveau om gevaarlijke situaties te vermijden.

15. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

16. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

17. Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

18. Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.

19. Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

Beoogd gebruik

1. Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik van het apparaat is niet toegelaten.
2. Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt om platen onder de grill op te warmen, kleding of handdoeken te drogen op het handvat of voor verwarmingsdoeleinden.
4. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.
5. Het oven gedeelte van de eenheid kan worden gebruikt om etenswaren te dooien, te roosteren, te bakken en te grillen.
6. De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

Elektrische Aansluiting

Deze oven moet juist en volgens de instructies van de fabrikant en door een erkende dienst worden geïnstalleerd en aangesloten.

De behuizing van het apparaat waarin wordt geïnstalleerd moet veel ventilatie bieden.

De elektrische aansluitingen van het apparaat mogen alleen worden gemaakt via stopcontacten die in overeenstemming met de voorschriften van aarde zijn voorzien. Neem contact op met een erkende elektricien als de plaats van het apparaat geen geaard stopcontact heeft. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het aansluiten van het apparaat op niet-geaarde stopcontacten.

De stekker van de oven moet zijn geaard; zorg ervoor dat het stopcontact is geaard. De stekker moet na installatie op zijn plek makkelijk toegankelijk zijn.

Uw oven is vervaardigd voor een stopcontact met 220-240 V 50/60 Hz. wisselstroom en heeft een zekering van 16 Amp. nodig.

Raadpleeg een elektricien of uw erkende dienst als uw netstroom anders is dan de aangegeven waarden.

Als u de elektrische zekering moet vervangen, zorg er dan voor dat de elektrische aansluiting als volgt wordt gemaakt:

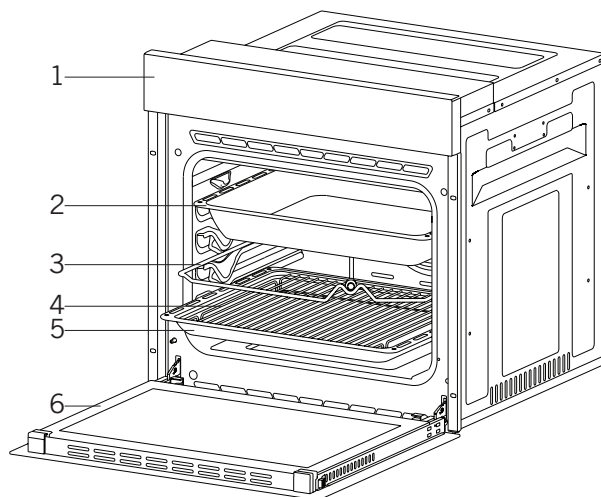
- Fase (naar schrikdraadaansluiting) bruine kabel
- Blauwe kabel naar neutrale aansluiting
- Geel-groene kabel naar de aardeaansluiting

De uit-schakelaar van de oven moet na de plaatsing voor de eindgebruiker toegankelijk zijn.

Het stroomsnoer (met stekker) mag geen hete onderdelen van het apparaat raken.

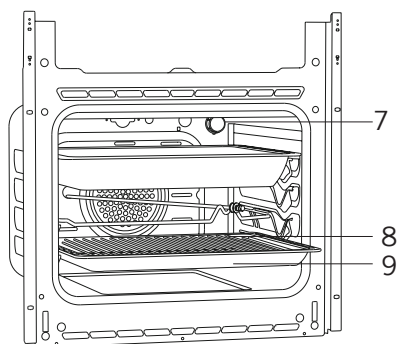
Als het stroomsnoer (met stekker) beschadigd is, moet het om gevaarlijke situaties te voorkomen worden vervangen door de importeur of de servicedienst of een persoon dat net zo bekwaam is.

INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT




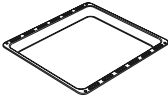
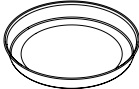





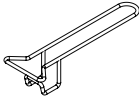
- 1. Bedieningspaneel
- 2. Diepe bakplaat *
- 3. Spies voor gegrilde kip *

- 4. Draadgrill in bakplaat
- 5. Standaard bakplaat
- 6. Ovendeur



- 7. Lamp
- 8. Draadgrill in bakplaat
- 9. Standaard bakplaat

Accessoires (optioneel)

	<p>Diepe bakplaat *</p> <p>Voor gebak, grote stukken vlees en vochtige gerechten. Deze kan ook worden gebruikt als opvangbak voor vet als u cake, bevroren gerechten en vleesgerechten rechtstreeks op de grill bakt.</p>
	<p>Bakplaat / Glas bakplaat *</p> <p>Voor gebak (koekjes, broodjes enz.), bevroren gerechten.</p>
	<p>Ronde bakplaat *</p> <p>Voor gebak bevroren gerechten.</p>
	<p>Droogrek*</p> <p>Het wordt gebruikt voor voedingswaren die u wilt drogen.</p>
	<p>Draadgrill</p> <p>Voor roosteren of het plaatsen van (bevroren) gerechten die moeten worden gebakken, geroosterd op het gewenste rek.</p>
	<p>Uittrekbare rail *</p> <p>Bakplaten en draadrekken kunnen dankzij de uittrekbare rails eenvoudig worden verwijderd en geplaatst.</p>
	<p>Draadgrill in bakplaat *</p> <p>Voedsel dat tijdens de bereiding vasthecht, zoals biefstuk, wordt op de draadgrill in de bakplaat geplaatst. Zo wordt voorkomen dat het voedsel aan de bakplaat vasthecht.</p>
	<p>Pizzasteen en spatel *</p> <p>Ze worden gebruikt om deeg te bakken zoals pizza, brood, pannenkoeken en om gebakken etenswaren uit de oven te verwijderen.</p>
	<p>Schotel handvat *</p> <p>Het wordt gebruikt om hete schotels te dragen.</p>

Technische Specificaties

Specificaties	Inbouwoven van 60 cm (MFA1-6.....)			
Lampvermogen	15-25 W			
Thermostaat	40-240 / max °C			
Verwarmingselement onder	1200 W			
Verwarmingselement boven	1000 W			
Turboverwarming	1800 W			
Verwarmingselement grill	Kleine grill	1000 W	Grote grill	2000 W
Netspanning	220-240 V 50/60 Hz.			

Specificaties	Inbouwoven van 60 cm (MFA1-8.....)			
Lampvermogen	15-25 W			
Thermostaat	40-240 / max °C			
Verwarmingselement onder	1200 W			
Verwarmingselement boven	1200 W			
Turboverwarming	1800 W			
Verwarmingselement grill	Kleine grill	1200 W	Grote grill	2400 W
Netspanning	220-240 V 50/60 Hz.			

De technische specificaties kunnen om de productkwaliteit te verbeteren zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

De waarden die bij het apparaat of de meegeleverde documenten zijn geleverd zijn laboratoriumstudies in naleving van de respectievelijke normen. Deze waarden kunnen afhankelijk van het gebruik en de omgevingscondities verschillen.

Afbeeldingen in deze gids zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

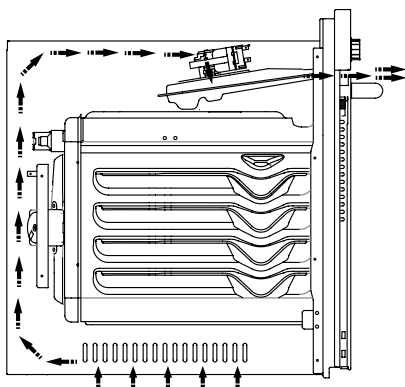
Zorg ervoor dat de elektrische installatie geschikt is voor de werking van het apparaat. Indien dit niet het geval is dient een elektricien of loodgieter de nodige handelingen uit te voeren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortkomt uit handelingen door ongeautoriseerde personen en dit maakt de garantie ongeldig.

WAARSCHUWING: Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie waar het product wordt geplaatst voor te bereiden. Dit omvat ook de stroomaansluiting.

WAARSCHUWING: De regels inzake de lokale elektrische standaarden moeten bij de productinstallatie worden opgevolgd.

WAARSCHUWING: Controleer het product vóór de installatie op schade. Het product bij schade niet installeren. Beschadigde producten zijn een gevaar voor uw veiligheid.

Belangrijke waarschuwingen voor installatie:



Figuur 1

De koelventilator neemt extra stoom weg en voorkomt dat tijdens de ovenwerking de buitenoppervlakken van het apparaat oververhitten. Dit is een nodige voorwaarde voor betere werking van en bereiding door het apparaat. De koelventilator draait na de bereiding is voltooid, door. Nadat de afkoeling voltooid is, gaat de ventilator automatisch uit. Achterin de behuizing waar het apparaat in wordt geplaatst dient zich voor een efficiënte en juiste werking een opening te bevinden.

Deze opening moet niet worden genegeerd, want is belangrijk voor de werking van het ventilatiesysteem van het apparaat.

Juiste plaats voor installatie

Het product is ontworpen voor montage op werkbladen die op de markt verkrijgbaar zijn. Tussen het product en de keukenwand of het meubilair dient een veilige afstand te worden gehouden. Raadpleeg voor de juiste afstanden de tekening die op de volgende pagina wordt gegeven (waarden in mm).

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen moeten hittebestendig zijn (minimum 100 °C).
- Keukenkastjes moeten uitgelijnd met het product en vastgemaakt zijn.
- Als er zich een lade onder de oven bevindt, moet en tussen de oven en de lade een rek worden geplaatst.

WAARSCHUWING: Installeer het product niet naast koelkasten of inrichtingen. De warmte die door het product wordt uitgestoten verhoogd het energieverbruik van koelapparaten.

WAARSCHUWING: Verplaats of til het product niet aan de deur en/of het handvat.

Inbouwoven van 60 cm Installatie en montage

Voordat met de installatie wordt begonnen moet de plaats van het product worden bepaald.

Het product dient niet te worden geïnstalleerd op plaatsen waar er een sterke luchtstroom is.

Draag het product met minimaal twee personen. Sleep het product niet, want dit beschadigt de vloer.

Verwijder al het vervoersmateriaal van het product (van binnen en buiten). Verwijder alle materialen en documenten in het product.

Installatie onder aanrecht

De kast moet afmetingen hebben zoals getoond in figuur 2.

Achterin de kast moet er een ruimte zoals aangegeven in de afbeelding overblijven, zodat de nodige ventilatie kan worden verkregen.

In figuur 5 onder "A" ziet u hoeveel lege ruimte er na montage tussen het onder- en bovendeel van het aanrecht moet zijn. Dit is voor ventilatie en moet niet worden afgedekt.

Installatie in een bovenkastje

De kast moet afmetingen hebben zoals getoond in figuur 4.

Achterin de kast en in de boven- en ondersecties moet er een ruimte met afmetingen zoals aangegeven in de afbeelding overblijven, zodat de nodige ventilatie kan worden verkregen.

Installatievereisten

In figuur 3 worden de productafmetingen aangetroffen.

De montagematerialen en oppervlakken van meubilair die voor montage wordt gebruikt moeten ten minste 100 °C hittebestendig zijn.

Het kastje voor montage moet vastgemaakt zijn aan de vloer en moet vlak zijn zodat het product niet kan omvallen.

De bodem van het kastje moet een gewicht van 60 kg kunnen dragen.

Plaatsen en vastzetten van de oven

Plaats de oven met twee of meer personen in het kastje.

Zorg ervoor dat het ovenframe en de voorste rand van het meubilair overeenkomen.

Het stroomsnoer mag zich niet onder de oven bevinden, tussen de oven en het meubilair geklemd of geknikt zijn.

Bevestig de oven aan het meubilair met de meegeleverde schroeven. De schroeven moeten worden bevestigd zoals aangegeven in figuur 5 door ze door de plastic delen te draaien die zich op het productframe bevinden. De schroeven moet niet overdraaid worden. Anders kunnen de schroefgaten uitslijten.

Controleer dat de oven na montage niet kan bewegen. Als de oven niet volgens de instructies wordt gemonteerd, bestaat er een risico dat hij tijdens de werking omvalt.

Elektrische aansluiting

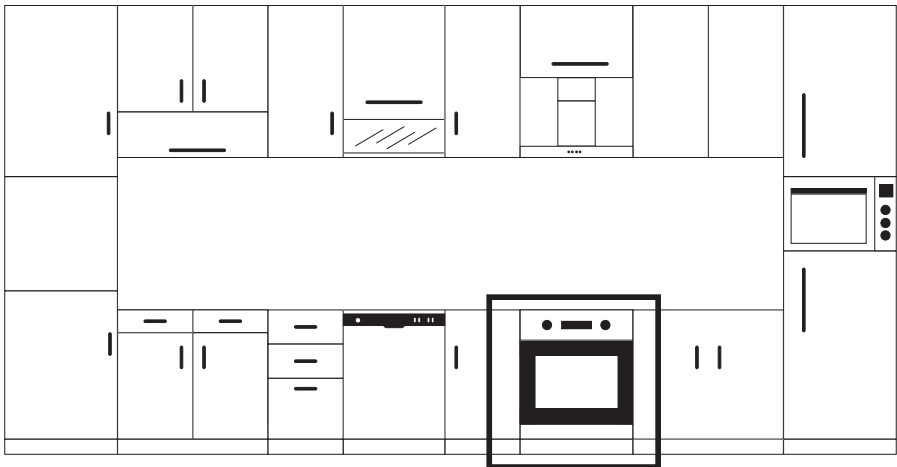
De montageplaats van het product moet de juiste elektrische installatie hebben.

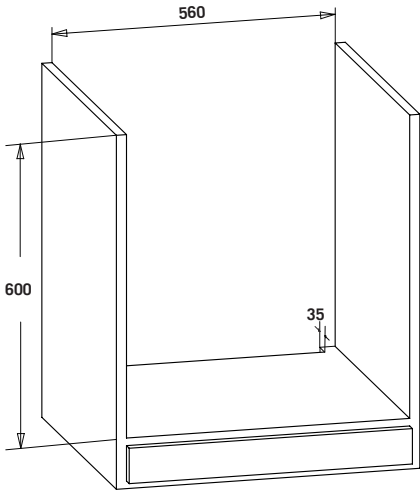
Het spanningsnet moet compatibel zijn met de waarden die op het typeplaatje van het product staan.

De aansluiting van het product moet in overeenstemming zijn met de plaatselijke en nationale elektrische vereisten.

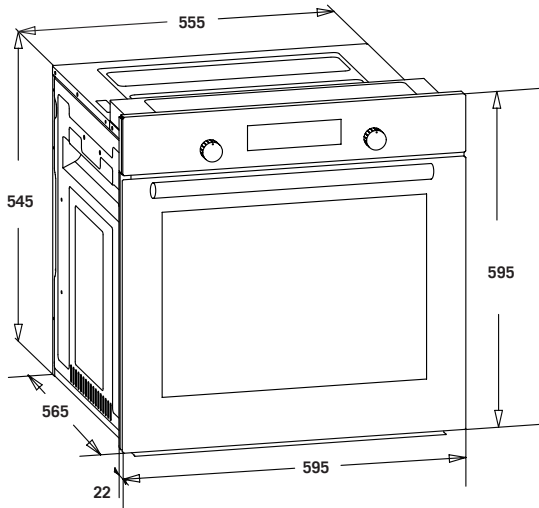
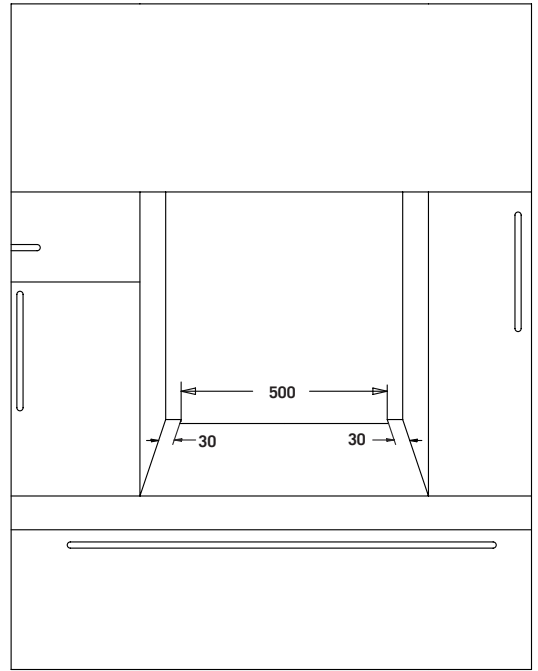
Sluit de netspanning af voordat met de montage wordt begonnen. Sluit het product niet op het net aan voordat de montage is voltooid.

Montage

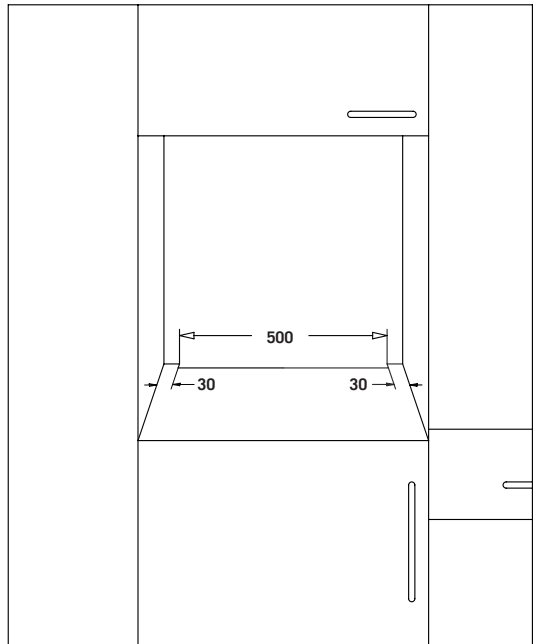
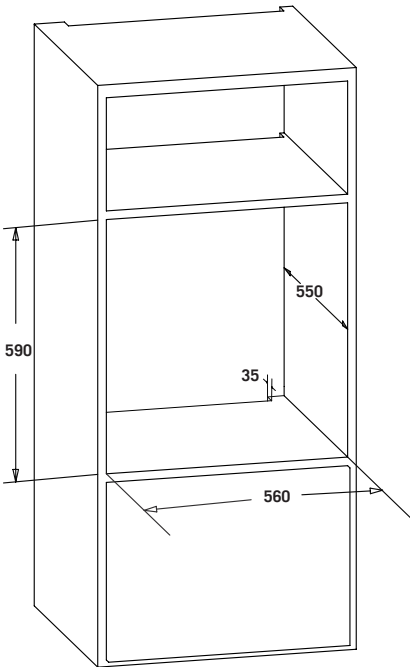
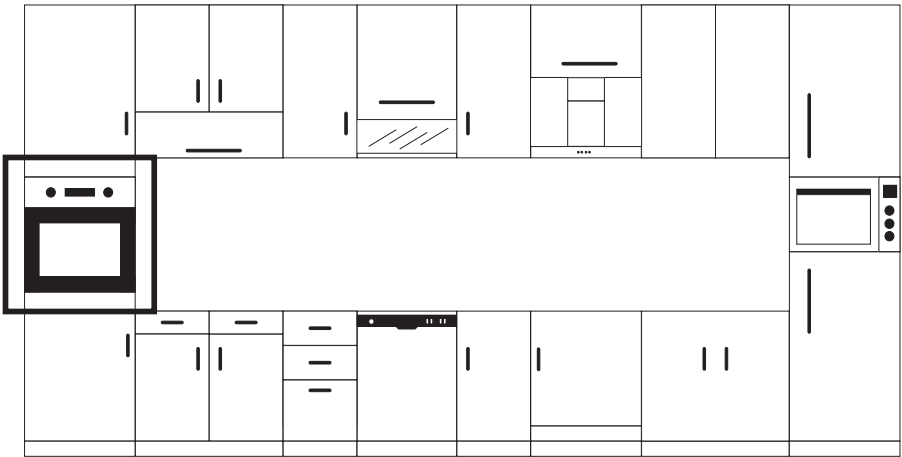




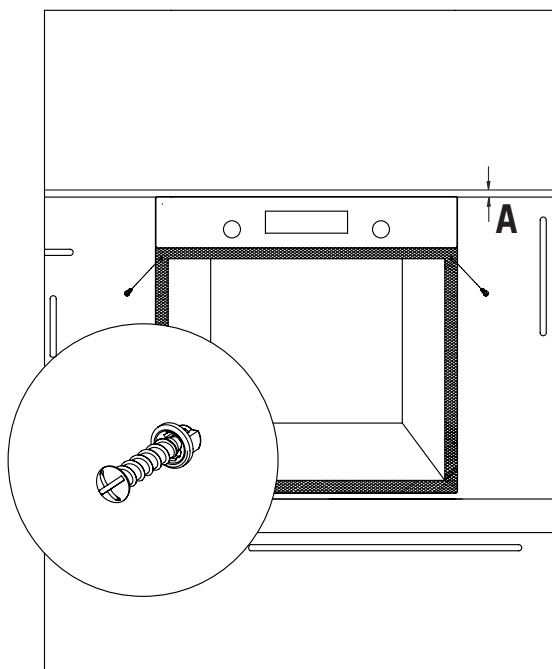
Figuur 2



Figuur 3

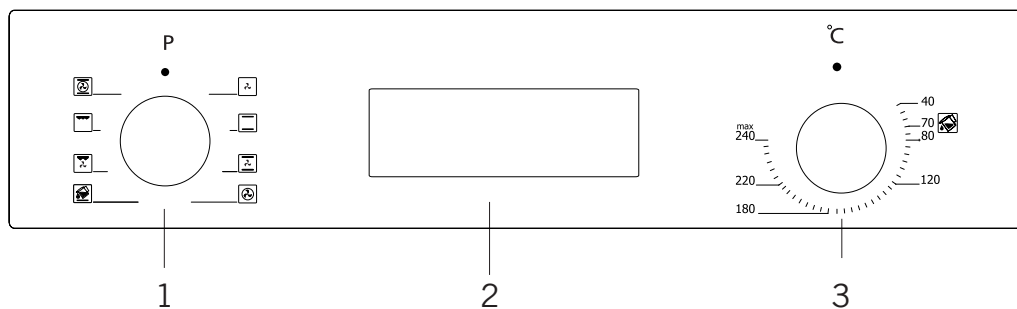


Figuur 4



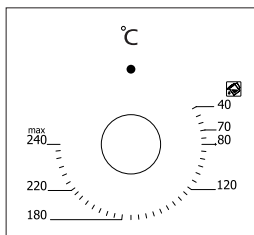
Figuur 5

BEDIENINGSPANEEL

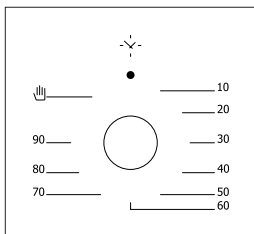


1. Functieknop
2. Mechanische of digitale timer
3. Thermostaat

WAARSCHUWING: Het bovenstaande bedieningspaneel dient enkel ter illustratie. Raadpleeg het bedieningspaneel van uw apparaat.



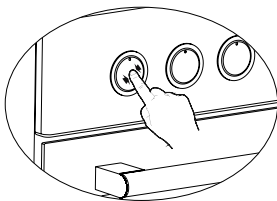
Thermostaatknop: Deze laat u de bereidingstemperatuur voor het voedsel dat in de oven wordt bereid instellen. U kunt de gewenste temperatuur instellen door de knop te draaien nadat u het voedsel in de oven heeft gezet. Raadpleeg de kooktabel voor bereidingstemperaturen voor verschillende gerechten.



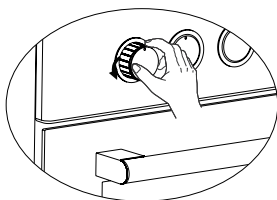
Mechanische timerknop *: Deze laat u de tijd voor het voedsel dat in de oven wordt bereid instellen. De timer deactiveert de verwarmingselementen als de ingestelde tijd is verstreken en waarschuwt u met een geluidssignaal. Raadpleeg de kooktabel voor bereidingstijden.

Het Gebruik Van De Pop-Up Knoppen *

Er kunnen alleen wijzigingen worden doorgevoerd als de knop van modellen met 'pop-up'-knop naar buiten steekt.



Zorg ervoor dat de knop naar buiten steekt door op de knop te drukken (zie afbeelding aan de linkerkant).



U kunt als de knop correct naar buiten steekt de nodige wijzigingen doorvoeren door naar links of rechts te draaien.

GEBRUIK VAN DE OVEN

Eerste gebruik van de oven

Hier ziet u wat u moet doen bij de eerste ingebruikname van de oven nadat de nodige aansluitingen volgens de instructies zijn gemaakt:

1. Verwijder etiketten of accessoires die in de oven zijn bevestigd. Neem de beschermfolie, indien aanwezig, van de voorkant van het apparaat.

2. Verwijder stof en verpakkingsresten door de oven met een vochtige doek af te nemen. De binnenkant van de oven moet leeg zijn. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

3. Zet de thermostaatknop op de hoogste temperatuur (max. 240 °C) en laat de oven 30 minuten met gesloten deur werken. Er kan nu wat rook en een geur vrijkomen. Dit is normaal.

4. Neem de binnenkant van de oven na afkoeling af met wat warm water met zeep en droog hem af met een schone doek. Nu kunt u uw oven gaan gebruiken.

Normaal gebruik van de oven

1. Zet de thermostaatknop en temperatuur op een stand waarmee u uw gerecht wilt gaan bereiden.

2. U kunt de bereidingstijd op iedere gewenste tijd instellen door op modellen met een mechanische timer de knop te gebruiken. De timer zal de verwarmingselementen deactiveren als de tijd is verstreken en u met een geluidssignaal waarschuwen.

3. De timer schakelt de verwarmingselementen uit en geeft een geluidssignaal als de bereidingstijd is verstreken. Dit is in lijn met de informatie die is opgegeven voor modellen met digitale timer.

4. Het koelsysteem van het apparaat zet na voltooiing van de bereiding zijn werking voort. Zet in dit geval de stroom niet uit, want anders koelt het apparaat niet goed af. Nadat de afkoeling voltooid is, gaat het systeem automatisch uit.

Het Gebruik Van De Grill

1. Wanneer u de grill op het bovenste rek plaatst, mogen de etenswaren op de grill niet in aanraking komen met de grill.
2. U kunt 5 minuten voorverwarmen wanneer u wilt grillen. Indien noodzakelijk kunt u de etenswaren omdraaien.
3. De etenswaren moeten in het midden van de grill worden geplaatst om een optimale luchtstroom mogelijk te maken in de oven.

De oven inschakelen

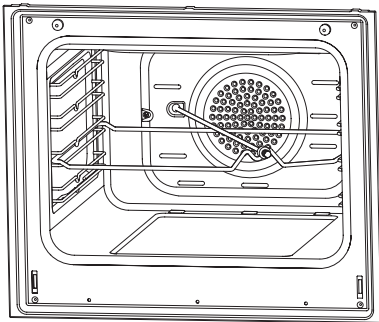
1. Schakel de functieknop naar het grill symbool.
2. Schakel hem daarna op de gewenste grill-temperatuur.

De grill uitschakelen

Schakel de functieknop op de uit-positie.

WAARSCHUWING: Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.

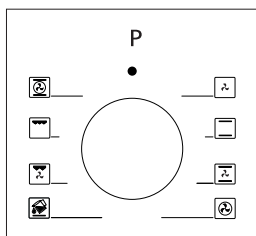
Het Gebruik Van De Kip Roosterfunctie *



Figuur 6

Plaats het draaispit op het frame. Schuif het draaispit met frame in de oven op het gewenste niveau. Zet een lekbak op de bodem om de sappen op te vangen. Doe wat water in de lekbak om deze later gemakkelijker te kunnen reinigen. Vergeet niet het kunststoffen deel van het spit te verwijderen. Schroef het kunststoffen handvat na het roosteren aan het spit en neem het voedsel uit de oven.

PROGRAMMATYPES



Programmaknop: Deze laat u de verwarmingselementen kiezen waarmee u het voedsel in de oven wilt bereiden. Hieronder vindt u de programmatypes voor verwarmingselementen en hun functies die onder deze knop te vinden zijn. Niet ieder model beschikt over alle types verwarmingselementen en de bijbehorende programma's.

De programmatypes voor verwarmingselementen in uw apparaat en belangrijke uitleg hierover vindt u hieronder. Zo kunt u verschillende gerechten naar uw smaak bereiden.

	Verwarming boven en onder elementen		Hetelucht
	Verwarmingselement onder met hetelucht		Turboverwarmer met hetelucht
	Gegrilde en geroosterde kip		Verwarmingselement onder en boven met hetelucht
	Verwarmingselementen boven met hetelucht		Grill met hetelucht
	Multifunctionele bereiding (3D)		Grill
	Verwarmingselement onder		Verwarmingselement boven
	Kleine grill met hetelucht		Stoomreiniging

Verwarmingselement onder: Kies dit programma tegen het einde van de bereidingstijd als de onderkant van het gerecht geroosterd moet zijn.

Verwarmingselement boven: Gebruik deze voor opwarming of roosteren van kleine stukjes voedsel.

Verwarmingselementen boven en onder: Gebruik dit programma voor bereiding van gerechten als cake, pizza, taartbodem en koekjes.

Verwarmingselement onder met hetelucht: Gebruik deze stand voor bereiding van gerechten als vruchtencake.

Verwarmingselementen boven en onder met hetelucht: Dit programma is geschikt voor bereiding van gerechten als taarten, cakes en lasagne. Ook geschikt voor bereiding van vleesgerechten.

Grill: De grillstand wordt gebruikt voor het grillen van vlees zoals steaks, worst en vis. Tijdens het grillen moet de bakplaat gevuld met water op het onderste rek worden geplaatst.

Turboverwarmer met hetelucht: Geschikt voor bakken en roosteren. Houd de warmte-instelling lager dan het programma 'verwarmingselementen boven onder', omdat de warmte direct door de luchtstroom wordt aangevoerd.

Grill met hetelucht: Geschikt voor bereiding van vleesgerechten. Vergeet niet tijdens het grillen een bakplaat met wat water op het onderste rek van de oven te zetten.

Multifunctionele bereiding (3D): Geschikt voor bakken en roosteren. De verwarmingselementen boven en onder werken samen met een snelle warmte-overdracht door een luchtstroom. Geschikt voor bereiding voor op een enkele bakplaat bij intensieve warmte.

BEREIDINGSAANBEVELINGEN

U kunt in de volgende tabel de informatie terugvinden over gerechtstypes die wij hebben getest en waarvan we kookwaarden in onze laboratoria hebben bepaald. Bereidingstijden kunnen afhankelijk van de netspanning, kwaliteit van de kookbenodigdheden, hoeveelheid en temperatuur verschillen. Gerechten die volgens deze waarden worden bereid zijn mogelijk niet naar uw wens. U kunt door het doen van tests diverse waarden instellen om resultaten naar eigen wens te verkrijgen.

WAARSCHUWING: De oven moet voordat u er voedsel inzet 7-10 minuten voorverwarmen.

Kooktabel

MFA1-6..... :

Maaltijd	Kookfunctie	Temperatuur (°C)	Rek positie	Kook tijd (min.)
Cake	Statisch / Statisch+ventilator	170-180	2-3	35-45
Kleine cakes	Statisch / Turbo+ventilator	170-180	2	25-30
Taart	Statisch / Statisch+ventilator	180-200	2	35-45
Gebak	Statisch	180-190	2	20-25
Koekjes	Statisch	170-180	2	20-25
Appeltaart	Statisch / Turbo+ventilator	180-190	1	50-70
Moskovisch gebak	Statisch	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisch+ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Schuim	Statisch	100	2	50
Gegrilde vis **	Grill+ventilator	200-220	3	25-35
Kalfsbiefstuk **	Grill+ventilator	200-220	3	25-35
Entrecote **	Grill+ventilator	Max.	4	15-20
Gehaktbal **	Grill+ventilator	Max.	4	20-25

MFA1-8..... :

Maaltijd	Kookfunctie	Temperatuur (°C)	Rek positie	Kook tijd (min.)
Cake	Statisch / Statisch+ventilator	170-180	2-3	30-35
Kleine cakes	Statisch / Turbo+ventilator	170-180	2-3	25-30
Taart	Statisch / Statisch+ventilator	180-200	2-3	30-35
Gebak	Statisch	180-190	2	25-30
Koekjes	Statisch / Turbo+ventilator	170-180	2-3	20-30
Appeltaart	Statisch / Turbo+ventilator	180-190	2-3	40-50
Moskovisch gebak	Statisch / Turbo+ventilator	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statisch / Turbo+onder	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	20-25
Schuim	Statisch / Onder-boven+ventilator	100	2-3	60-70
Gegrilde vis **	Grill / Onder-boven+ventilator	200-220	2-3	25-30
Kalfsbiefstuk **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Entrecote **	Grill	230	5	25-30
Gehaktbal **	Grill	230	5	20-35

* Niet voorverwarmen. De eerste helft van de bereidingstijd wordt aanbevolen op 200 °C en de andere helft op 150 °C.

** Het voedsel moet halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid.

Bakken Met De Pizzasteen

Als u wilt bakken met de pizzasteen plaatst u de pizzasteen over het rooster en verwarmt u de oven voor in de pizzamodus (turbo + lager) aan 230 °C gedurende 30 minuten. Wanneer de oven voorverwarmd is, zonder pizzasteen te verwijderen plaatst u de pizza op de steen met de spatel (plaats geen bevroren pizza) en bak hem aan 180 °C gedurende 20-25 minuten. Als de pizza gebakken is, verwijderd u de gebakken pizza uit de oven met de spatel.

WAARSCHUWING: Plaats de pizzasteen niet in een voorverwarmde oven.

WAARSCHUWING: Als de pizza gebakken is, mag u de pizzasteen niet verwijderen als deze warm is en u mag hem niet op koude ondergronden plaatsen. Als u dit wel zou doen, kan de pizzasteen barsten.

WAARSCHUWING: Stel de pizzasteen niet bloot aan vocht.

Drogen

Etenswaren	Bereidingsfunctie	Bereiding temperatuur (°C)	Kookrek	Bereiding duur (uren)
Banaan in schijfjes	Ventilator-ondersteunde functies	100	2	4-5
Appel in schijfjes	Ventilator-ondersteunde functies	100	2	4-5
Sinaasappel in schijfjes	Ventilator-ondersteunde functies	100	2	4-5

WAARSCHUWING: Hoe dunner de schijfjes, hoe sneller ze zullen drogen en hoe beter het aroma van de voedingswaren wordt bewaard.

WAARSCHUWING: U mag de oven deur niet openen tot het droogproces is voltooid.

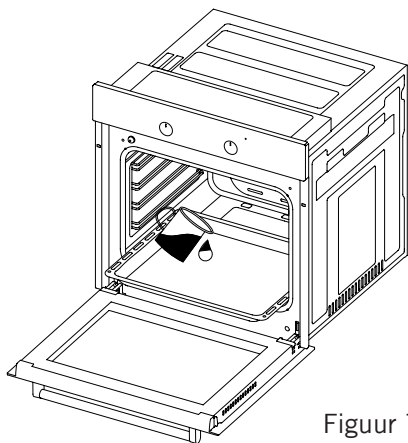
WAARSCHUWING: Het droogproces mag enkel worden uitgevoerd in het droogrek.

WAARSCHUWING: U mag niet voorverwarmen tijdens het drogen.

ONDERHOUD EN REINIGING

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig de binnenkant, het paneel, bakplaten en andere onderdelen van het product niet met harde instrumenten zoals een harde borstel, staalwol of een mes. Gebruik geen schurende en krassende materialen of reinigingsmiddelen.
3. Spoel de binnenonderdelen van het product na het afnemen met een in sop gedrenkte doek en droog ze grondig met een zachte doek.
4. Reinig het glazen oppervlak met een speciaal reinigingsmateriaal voor glas.
5. Reinig uw product niet met stoomreinigers.
6. Gebruik nooit brandbare stoffen zoals zuren, verdunningsmiddelen en gassen tijdens de reiniging van uw product.
7. Was geen enkel onderdeel van het product in de vaatwasmachine.
8. Gebruik kaliumstearaat (zachte zeep) voor de behandeling van vuil en vlekken.

Stoomreiniging *

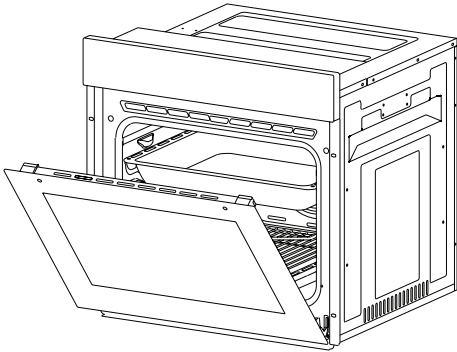


Figuur 7

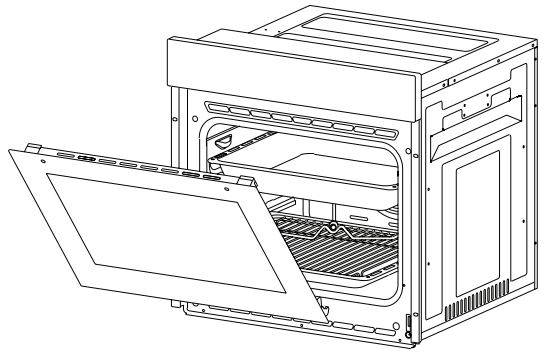
De stoom die in de oven wordt gegenereerd maakt het vuil zacht voor eenvoudigere reiniging.

1. Verwijder alle accessoires in de oven.
2. Schenk een halve liter water in de bakplaat en schuif de bakplaat onderin op de boiler.
3. Zet de schakelaar op de stoomreinigingsstand.
4. Stel de thermostaat in op 70 °C en laat de oven gedurende 30 minuten werken.
5. Open na de 30 minuten werking van de oven de oven deur en veeg de binnenkant af met een vochtige doek.
6. Behandel het hardnekkige vuil met afwasmiddel, warm water en een zachte doek en droog de behandelde zones met een droge doek.

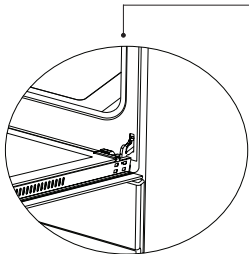
Ovendeur Reinigen En Monteren



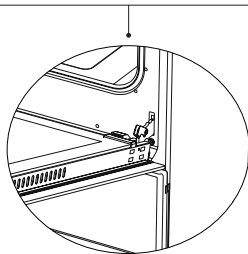
Figuur 8



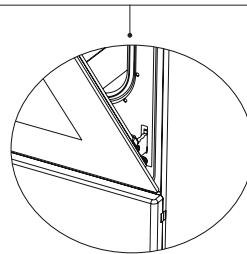
Figuur 9



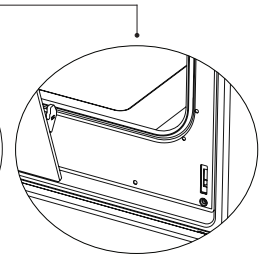
Figuur 8.1



Figuur 8.2



Figuur 9.1



Figuur 9.2

Open de deur volledig door deze naar u toe te trekken. Ontgrendel hem dan door de scharniervergrendeling met behulp van een schroevendraaier omhoog te trekken zoals aangegeven in **figuur 8.1**.

Stel de scharniervergrendeling in op de breedste hoek zoals in **figuur 8.2**. Pas beide scharnieren die de ovendeur aan de oven bevestigen aan op dezelfde stand.

Sluit daarna de geopende ovendeur zodat deze in een stand komt te staan die in contact staat met de scharniervergrendeling zoals in **figuur 9.1**.

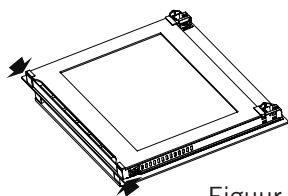
Om de ovendeur makkelijker te verwijderen houdt u de afdekplaat als hij bijna dicht is vast met twee handen zoals in **figuur 9.2**. en trekt u omhoog.

Voer de handelingen voor het openen van de deur in omgekeerde volgorde uit om de ovendeur weer terug te plaatsen.

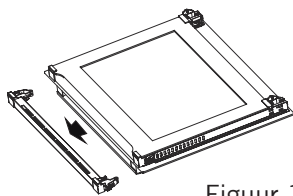
De Glasplaat Van De Oven Reinigen

U product kan verschillen. Volg de correcte stappen voor uw product.

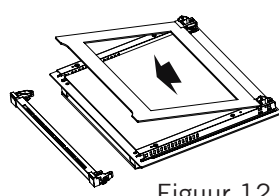
1. Druk op de plastic vergrendelingen op de linker- en rechterzijde zoals weergegeven in figuur 10 en til het profiel op door het naar u toe te trekken, zoals weergegeven in figuur 11. De glasplaat komt vrij nadat het profiel is verwijderd, zoals weergegeven in figuur 12. Trek de vrijgekomen glasplaat voorzichtig naar u toe. Indien gewenst kan de middelste glasplaat ook op deze manier worden verwijderd. De buitenste glasplaat is bevestigd aan het profiel van de ovendeur. U kunt de glasplaten gemakkelijk reinigen nadat ze zijn verwijderd. Aan het einde van de reiniging en het onderhoud kunt u de glasplaten en het profiel terugplaatsen door de verwijderingsprocedure in omgekeerde richting te volgen. Zorg ervoor dat de glasplaat in de correcte richting wordt ingevoegd en dat het profiel correct wordt aangebracht.



Figuur 10

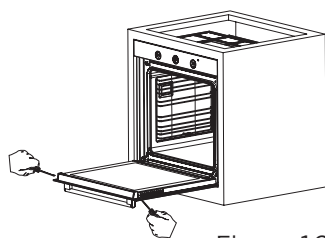


Figuur 11

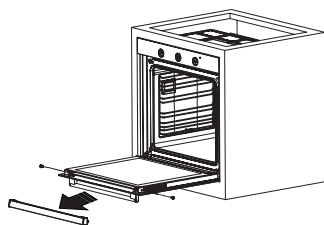


Figuur 12

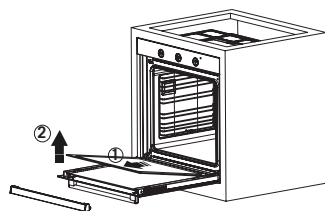
2. Verwijder de schroeven aan linker- en rechterzijde, zoals weergegeven in figuur 13. Verwijder het profiel door ze naar u toe te trekken zoals aangegeven in figuur 14. De glasplaat komt vrij nadat het profiel is verwijderd, zoals weergegeven in figuur 15. Trek de vrijgekomen glasplaat voorzichtig naar u toe. Indien gewenst kan de middelste glasplaat ook op deze manier worden verwijderd. De buitenste glasplaat is bevestigd aan het profiel van de ovendeur. U kunt de glasplaten gemakkelijk reinigen nadat ze zijn verwijderd. Aan het einde van de reiniging en het onderhoud kunt u de glasplaten en het profiel terugplaatsen door de verwijderingsprocedure in omgekeerde richting te volgen. Zorg ervoor dat de glasplaat in de correcte richting wordt ingevoegd en dat het profiel correct wordt aangebracht.



Figuur 13



Figuur 14



Figuur 15

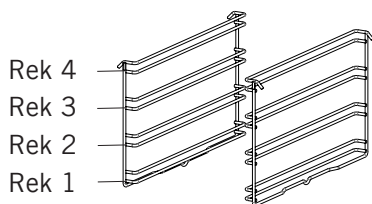
Katalytische Wanden *

De katalytische wanden bevinden zich aan de linker en rechterkant van de ruimte onder de geleiders. Katalytische wanden laten onaangename geuren verdwijnen en zorgen voor de beste resultaten met het fornuis. Katalytische wanden kunnen ook olieresten absorberen en reinigen uw oven tijdens de werking.

Verwijderen van de katalytische wanden

Om de katalytische wanden te verwijderen, moeten de geleiders worden uitgetrokken. Zodra de geleiders uitgetrokken zijn, komen de katalytische wanden automatisch vrij. De katalytische wanden moeten na 2-3 jaar worden vervangen.

Rekstanden



U moet het rooster correct in de oven plaatsen. Het rek mag niet in contact komen met de achterzijde van de oven. De rekstanden worden weergegeven in de volgende afbeelding. U kunt een diepe schotel of een standaard schotel in het onderste en het bovenste rek plaatsen.

Roosters installeren en verwijderen

Om roosters te verwijderen, drukt u op de klemmen weergegeven met pijlen in de afbeelding, verwijder eerste de onderkant en daarna de bovenkant uit de installatielocatie. Om de roosters te installeren, kunt u de omgekeerde procedure volgen van het verwijderen van het rooster.

Ovenlamp Vervangen

WAARSCHUWING: Zorg om een elektrische schok te voorkomen dat voordat u de lamp vervangt, het circuit van het apparaat open is. (een open circuit betekent dat de stroom uit is)

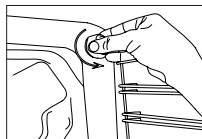
Zorg ervoor dat het apparaat eerst van de stroom wordt onderbroken en dat het is afgekoeld.

Verwijder de glazen beschermkap door deze zoals aangegeven in de afbeelding naar links te draaien. Als draaien moeilijk gaat, gebruik dan plastic handschoenen bij het draaien.

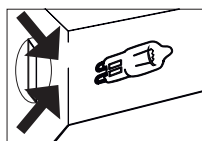
Draai dan de lamp eruit, en installeer de nieuwe lamp met dezelfde specificaties. Lampspecificaties dienen als volgt te zijn;

Zet de glazen beschermkap terug, steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en de vervanging is voltooid. Nu kunt u uw oven gaan gebruiken.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W



Figuur 16

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figuur 17

WAARSCHUWING: Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Oven werkt niet.	De voeding is niet aangesloten.	Controleer de voeding.
Oven stopt tijdens de bereiding.	Stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
Schakelt uit tijdens de bereiding.	Te langdurige bewerking.	Laat de oven afkoelen na lange bereidingscycli.
	Koelventilator werkt niet.	Luister naar het geluid van de koelventilator.
	De oven is niet geïnstalleerd in een locatie met een goede ventilatie.	Zorg ervoor de tussenruimten vermeld in de instructies te handhaven.
	Meer dan één stekker in het stopcontact.	Gebruik nooit meer dan één stekker in een stopcontact.
De buitenzijde van de oven kan heet worden tijdens de werking.	De oven is niet geïnstalleerd in een locatie met een goede ventilatie.	Zorg ervoor de tussenruimten vermeld in de instructies te handhaven.
De ovendeur opent niet correct.	Etenresresten geblokkeerd tussen de deur en de interne holte.	Reinig de oven grondig en probeer de deur opnieuw te openen.
Interne lamp is zwak of werkt niet.	Vreemde objecten bedekken de lamp tijdens de bereiding.	Reinig het interne oppervlak van de oven en controleer opnieuw.
	De lamp kan defect zijn.	Vervang met een lamp van dezelfde specificaties.
Elektrische schok bij aanraking van de oven.	Geen correcte aarding.	Zorg ervoor dat de voeding verbonden correct geaard is.
	Er werd een stopcontact zonder aarding gebruikt.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Waterdruppels.	Er kan water of stoom worden gegenereerd onder bepaalde omstandigheden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit is geen fout van het apparaat.	Laat de oven afkoelen en wrijf daarna schoon met een doek.
Er komt stoom uit een barst in de ovendeur.		
Er blijft water achter in de oven.		
De koelventilator blijft werken na de bereiding.	De ventilator werkt gedurende een bepaalde periode om de interne holte van de oven te ventileren.	Dit is geen fout van het apparaat; u hoeft zich dus geen zorgen te maken.
De stoom oven warmt niet op.	De ovendeur is open.	Sluit de deur en start opnieuw.
	De ovenbediening is niet correct aangepast.	Lees het hoofdstuk met betrekking tot de werking van de oven en reset de oven.
	Zekering ingeschakeld of stroomonderbreker uitgeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien inroepen.
Er ontsnapt rook tijdens de bereiding.	Wanneer u de oven de eerste maal gebruikt.	Er komt rook uit de verwarmingselementen. Dit is geen storing. Na 2-3 cycli zal er geen rook meer vrijkomen.
	Etenswaren op het verwarmingselement.	Laat de oven afkoelen en reinig etensresten uit het de oven en het oppervlak van het bovenste verwarmingselement.
Wanneer de oven ingeschakeld is, komt een verbrande of plastic geur vrij.	Er worden plastic of andere niet warmtebestendige accessoires gebruikt in de oven.	Bij hoge temperaturen moet u geschikte glazen accessoires gebruiken.
De oven bereidt de etenswaren niet goed.	Ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	U mag de deur niet te vaak openen als de etenswaren niet moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding. Als u de deur vaak opent, zal de interne temperatuur zakken en dit heeft een invloed op het resultaat van de bereiding.

REGELS BIJ DE HANTERING

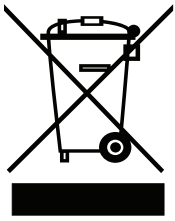
1. Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
2. Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.
3. Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.
4. Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.
5. Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.
6. Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.

AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

Deze details helpen u uw product ecologisch en economisch te gebruiken.

1. Gebruik donker gekleurde en email containers die warmte beter geleiden in de oven.
2. Als het recept of de handleiding aangeeft dat een voorverwarming vereist is, moet u de oven voorverwarmen.
3. Open de ovendeur niet te vaak tijdens de bereiding.
4. Probeer nooit meerdere schotels gelijktijdig te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdige bereidingen uitvoeren door twee bereidingen op het rooster te plaatsen.
5. U moet meerdere schotels na elkaar bereiden. De oven zal zo geen warmte verliezen.
6. Schakel de oven uit een aantal minuten voor het einde van de bereiding. In dit geval mag u de ovendeur niet openen.
7. Ontdooi diepgevroren etenswaren voor de bereiding.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Weggoien van verpakking op een milieuvriendelijke wijze.

Dit apparaat is aangeduid overeenkomstig de Europese richtlijn 2012/19/EU betreft gebruikte elektrische en elektronische apparaten (afval elektrische en elektronische apparaten - WEEE). De richtlijn bepaalt het schema voor het terugbrengen en recyclen van gebruikte apparaten zoals die door heel de EU geldt.

VERPAKKINGSINFORMATIE

De verpakkingsmaterialen van het product worden gemaakt van recyclebare materialen in overeenstemming met onze Nationale Milieuvoorschriften. Voer het verpakkingsmateriaal niet af met huishoudelijk of ander afval. Breng deze naar de inzamelingspunten voor verpakkingsmateriaal zoals aangegeven door de plaatselijke autoriteiten.