

Handleiding

Mode d'emploi

Instruction Manual

MODEL / MODELE: BIO6000.2

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt. U vindt hierin aanwijzingen m.b.t. de veiligheid, praktische informatie, informatie m.b.t. het milieu en tips. Als u het apparaat volgens de aanwijzingen gebruikt, zal het naar volle tevredenheid werken.

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne. Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance. Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

Serie nummer / Numéro de série / Serial number :

ELECTRUM

Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid

Bewaar de bij dit apparaat geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat aan derden geschonken of verkocht wordt, of als u het apparaat bij verhuizing in de oude woning achterlaat, is het belangrijk dat de nieuwe eigenaar/eigenaresse over deze gebruiksaanwijzing en de adviezen kan beschikken. Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor de veiligheid van de gebruiker en diens huisgenoten. Lees ze dus aandachtig door, voordat u het apparaat aansluit en/of in gebruik neemt.

Installatie

- Deze oven mag alleen maar gebruikt worden met huishoudelijke doeleinden. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade aan voorwerpen of mensen als gevolg van gebrekkige of onjuiste installatie. De fabrikant behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan het toestel te brengen.
- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel, met inachtneming van de geldende voorschriften. De afzonderlijke installatiewerkzaamheden zijn beschreven in de Aanwijzingen voor de installateur.
- Laat de installatie en aansluiting uitvoeren door een vakman, overeenkomstig de hem, dankzij zijn vakkennis bekende richtlijnen.
- Ook eventueel naar aanleiding van voor de installatie noodzakelijke wijzigingen aan de elektriciteitsvoorziening moeten door een vakman aangebracht worden.

Bediening

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van gerechten; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- Pas, bij het openen van de ovendeur, tijdens of na afloop van de bereiding op voor de hete luchtstroom, die uit de oven naar buiten komt.
- Tijdens de werking van de oven extra voorzichtig zijn. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn de roosters en andere delen erg heet.
- Indien u - om welke reden dan ook - aluminiumfolie voor voedingsmiddelen in de oven gebruikt, laat dit dan nooit in direct contact komen met de bodem van de oven.
- Ga bij het schoonmaken van de oven voorzichtig te werk: sproei nooit vloeistof op de vetfilter (indien aanwezig), het verwarmingselement en de thermostaatsensor.
- Het is gevaarlijk veranderingen van welke aard ook aan te brengen aan het apparaat of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bakken worden de ovendeur en de andere onderdelen van het apparaat erg heet, houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat. Bij de aansluiting van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven, moet u er op letten dat aansluitkabels niet in aanraking komen met hete kooktoestellen of vastgeklemd raken in de hete deur van de oven.

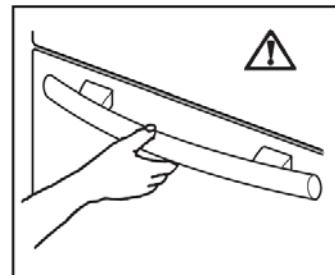
- Gebruik altijd ovenwanten om vuurvaste, hete schotels of schalen uit de oven te halen.
- Een regelmatige reiniging voorkomt de achteruitgang van het oppervlaktemateriaal van de oven.
- Schakel voordat u de oven schoonmaakt de stroom uit of trek de stekker uit het stopcontact.
- Verzekert u ervan dat de oven in de stand «UIT» staat, als de oven niet meer gebruikt wordt of als u de lamp wilt veranderen.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers. U kunt daarmee krassen op de deur veroorzaken en dat kan leiden tot het barsten van het glas.

Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om het door kinderen te laten gebruiken of hen ermee te laten spelen.
- Houd kinderen uit de buurt, zolang de oven in werking is. Ook nadat u de oven heeft uitgeschakeld, blijft de deur nog lange tijd heet.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen onder 8 jaar of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.

Nuttige tips:

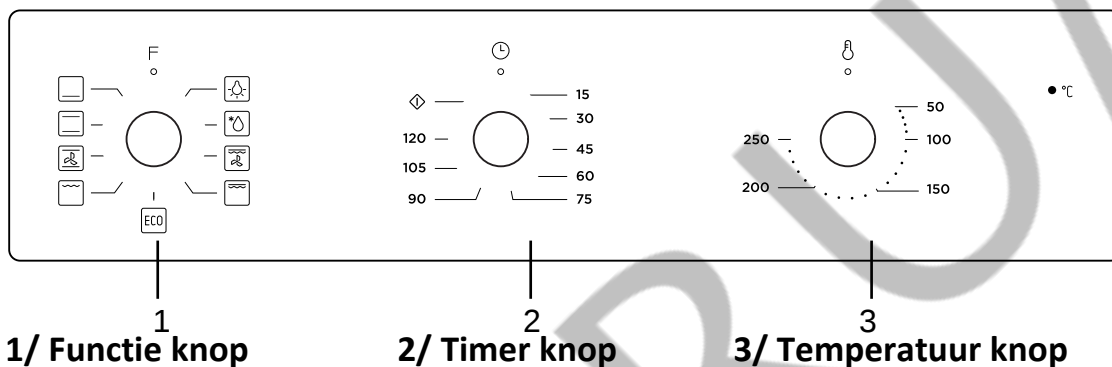
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zowel van de buitenkant als de binnenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt.
- Voordat u de oven in gebruik neemt, moet de oven opgewarmd worden zonder voedsel. Gedurende deze tijd kan er een onaangenaam luchtje ontstaan. Dit is volkomen normaal. Het wordt veroorzaakt door fabricageresten. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
- Laat de oven daarna afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en maak daarmee de binnenkant van de oven schoon. Maak, voordat u de oven voor het eerst gebruikt, ook alle accessoires grondig schoon.
- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel.
- Plaats geen brandbare voorwerpen of vloeistoffen in of op uw oven.



Om de ovendeur te openen, altijd de handgreep in het midden vasthouden.

HOE GEBRUIKEN

- Indien u de timer niet nodig hebt, draai dan de knop in tegenwijzerzin op de positie " 1 ", de timer zal niet naar " 0 " gaan en de oven blijft in werking.
 - Indien u de timer wenst te gebruiken, draai dan in wijzerzin tot op de gewenste tijd. Van zodra de ingestelde tijd verstreken is, zal u "ding, ding, ding" horen en gaat de oven uit.
 - Kies de kookfunctie door aan de knop " kookfuncties " te draaien.
 - Kies de temperatuur aan de hand van de knop " temperatuur ".
- De oven start onmiddellijk nadat u de functie, temperatuur en tijd hebt ingesteld.
- Als u de oven niet gebruikt, zet dan alle knoppen op " 0 ".

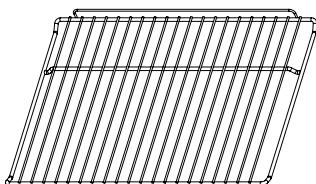


Display

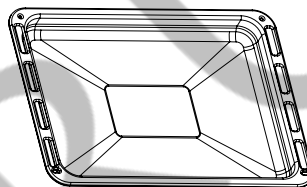
Functies en indicatielampjes	Uitleg
	Oven lamp Met deze functie zal het lampje in de oven branden zonder deze in werking te zetten. De lamp brandt bij elke functie, behalve bij ECO.
	Ontdooiing functie Ontdooiing met luchtcirculatie
	Onderste verwarmingselement De warmte komt alleen van de bodem van de oven.
	Onder- en bovenwarmte De warmte komt van zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen, zodat er in de gehele ovenruimte een gelijkmatige temperatuur heerst. De oven moet worden voorverwarmd.
	Onder- en bovenwarmte + luchtcirculatie Bij deze instelling kunt u roosteren of tegelijkertijd roosteren en bakken op verschillende hoogtes, zonder smaakoverdracht.
	Grill Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Aanbevolen voor grote hoeveelheden.
	Bovenwarmte + grill Aanbevolen voor het grillen van grote hoeveelheden.

	Bovenwarmte + grill + luchtcirculatie Aanbevolen voor het grillen van grote hoeveelheden.
	Om energiezuinig de koken, De gekozen ingrediënten worden op een zachte manier klaar gemaakt, de warmte komt van boven - en onderaan.

Accessoires

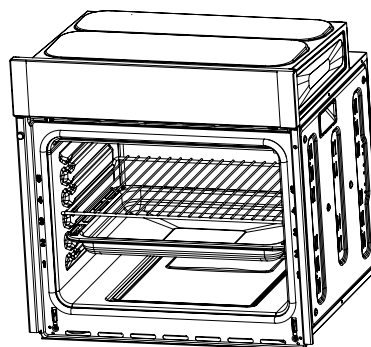


Rooster



Bakplaat

De oven is voorzien van gleuven. Plaats de accessoires in de voorziene gleuven in de oven.



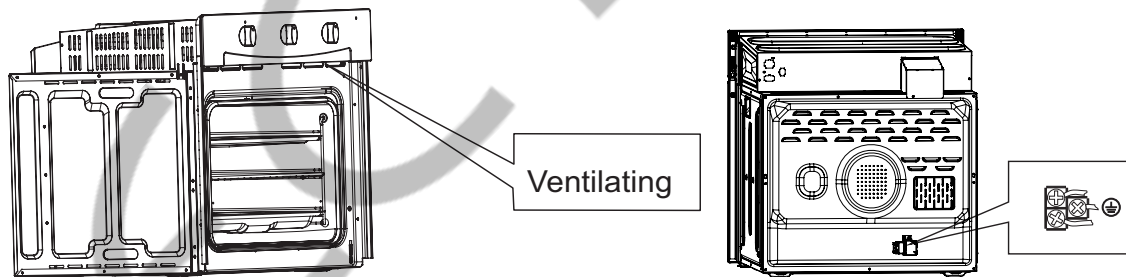
INSTALLATIE

Inbouw en installatie moeten uitgevoerd worden met strikte inachtneming van de geldende voorschriften. Elke ingreep mag slechts plaatsvinden terwijl het apparaat uitgeschakeld is. Ingrepen mogen uitsluitend verricht worden door erkende vaklieden. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als de veiligheidsvoorschriften niet opgevolgd worden.

Zorg ervoor dat het toestel een goede verluchting heeft. Hiervoor kunt u de achterkant van het meubel verwijderen. Het meubel waarin het toestel wordt ingebouwd moet hittebestendig zijn (minimum 120°C). Zorg ervoor dat het toestel goed stevig geplaatst is vooraleer deze te gebruiken.

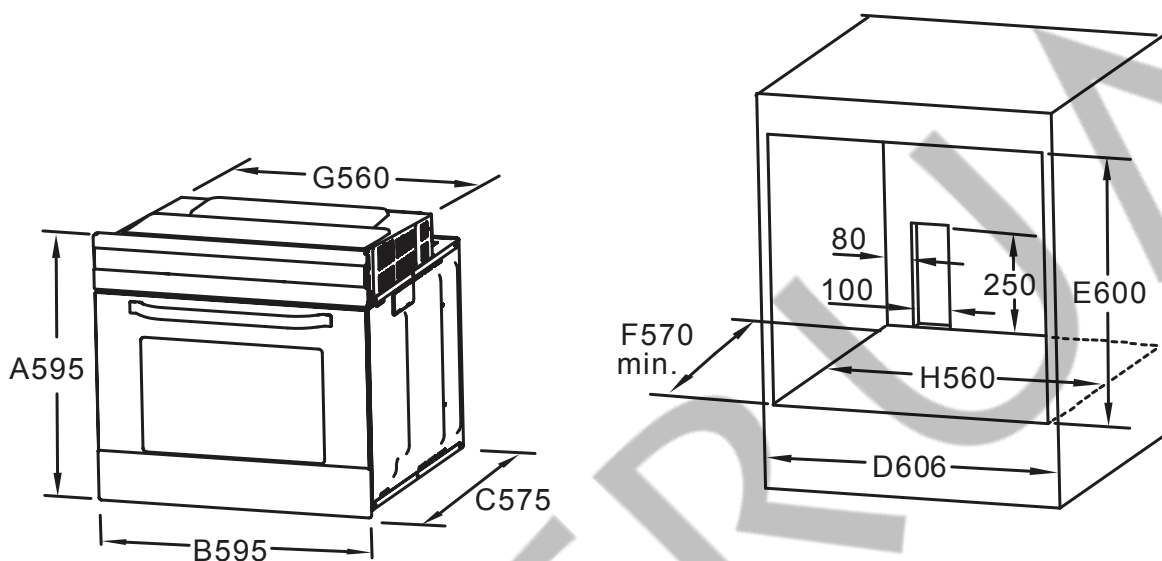
Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Let voor het aansluiten op het volgende:
 - De zekering en de huisinstallatie moeten op de max. belasting van het apparaat berekend zijn (zie typeplaatje).
 - De huisinstallatie moet voorzien zijn van een aardaansluiting overeenkomstig de geldende voorschriften.
 - Het stopcontact of de meerpoleige contactverbreker moeten ook na voltooiing van de installatie van het apparaat makkelijk bereikbaar zijn.
- Dit apparaat wordt geleverd met een elektrische voedingskabel. Aan de kabel moet een geschikte stekker gemonteerd worden, in overeenstemming met de elektrische belasting zoals gespecificeerd op het typeplaatje.
- De stekker moet in een geschikte wand contactdoos gestoken worden. De kabel moet op een zodanige manier gelegd worden zodat deze nooit een temperatuur van meer dan 50°C kan bereiken.
- Indien u een directe aansluiting op de elektriciteitsvoorziening (hoofdleiding) wenst, moet u een omnipolaire schakelaar, met een minimumafstand van 3 mm tussen de contactpunten, tussen het apparaat en de hoofdleiding monteren, die geschikt is voor de vereiste belasting en die in overeenstemming is met de geldende voorschriften. De groen-gele aardingsdraad mag niet onderbroken worden door de schakelaar en dient 2-3 cm langer dan de andere draden te zijn.
- Het aanwezige netsnoer met stekker moet aangesloten worden op een veiligheidsstopcontact (230 V~, 50 Hz). Het veiligheidsstopcontact moet overeenkomstig de voorschriften geïnstalleerd zijn.



Instructies voor de inbouw

Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde apparaat moet het inbouwmeubel resp. de uitsparing waarin het apparaat moet worden ingebouwd geschikte afmetingen hebben. Zie hier de dimensies van de oven.

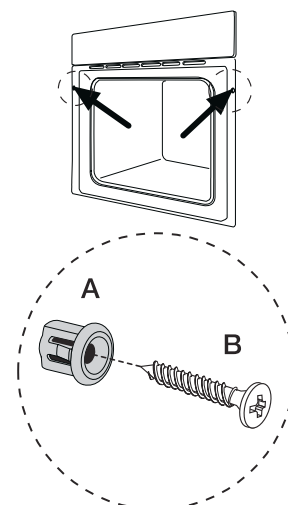


Opmerking :

1. Enkel afwijkingen naar boven zijn aanvaardbaar.
2. De afmetingen houden geen rekening met de stekker.

Bevestiging in het meubel

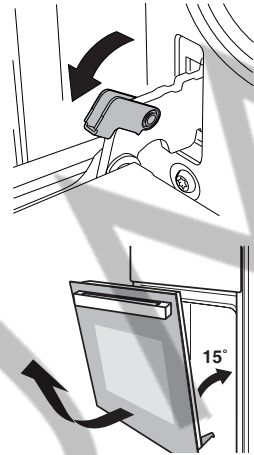
1. Open de ovendeur;
2. De oven met behulp van 2 meegeleverde afstandsstukken aan het meubel bevestigen – deze passen precies in de daarvoor bedoelde gaten van het kader- en draai daarna de houten schroeven aan.



Bij het verwijderen van de deur van de oven (optioneel)

demontage van de onderdelen van de ovendeur

1. Om de deur te verwijderen, opent u de deur tot aan de maximale hoek. Trek vervolgens de gesp aan het deurscharnier naar achteren.
3. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 15 °. Til op en trek langzaam de deur uit de oven.



Recepten voor ECO modus

Recepten	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Aardappelen Kaas Gratin	180	1	90-100	Non
Kaas Cake	160	1	100-150	Non
Vleesbrood	190	1	110-130	Non

Reiniging en onderhoud

- Voordat u de oven schoonmaakt, de oven uitschakelen en laten afkoelen.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.

Belangrijk: Voor elke reinigingshandeling de stekker van het apparaat absoluut uit het stopcontact halen. Voor een lange levensduur van het apparaat is het noodzakelijk de volgende reinigingswerkzaamheden regelmatig te verrichten:

- Doe dit alleen bij een afgekoelde oven.
- Maak de geëmailleerde delen schoon met zeepsop.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat droogwrijven met een zachte doek.
- Bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn gebruiken.

Het email van de oven is uiterst duurzaam en in hoge mate resistent. De inwerking van hete

fruitzuren (citroenen, pruimen of dergelijke) kunnen echter op de oppervlakken van email blijvende, matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het email hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daardoor voorkomen.

Schoonmaakmiddelen

Voordat u welke schoonmaakmiddelen dan ook voor uw oven gebruikt, moet u controleren of ze geschikt zijn en of hun gebruik wordt aanbevolen door de fabrikant. Schoonmaakmiddelen met bleekmiddel mogen NIET worden gebruikt omdat zij de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Ook het gebruik van ruwe schuurmiddelen moet worden vermeden.

Schoonmaken van de buitenkant

Wrijf regelmatig over het bedieningspaneel, de ovendeur en de afdichting met een zachte doek die goed is uitgewrongen met warm water waaraan een beetje vloeibaar wasmiddel is toegevoegd. Om het beschadigen of verzwakken van de glazen ruiten te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende middelen vermijden:

- Was- en bleekmiddelen
- Geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor pannen met anti-aanbaklaag
- Brillo/Ajax sponsjes of schuursponsjes van staalwol
- Chemische ovensponsjes of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

Maak het binnen- en buitenvenster van de deur schoon met een warm zeepsopje. Mocht het binnenvenster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een schoonmaakmiddel zoals Hob Brite aan te bevelen. Gebruik geen verfrabbers om aangekoekt vuil te verwijderen.

Maak de ovendeur NIET schoon terwijl de glasplaten warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nagekomen, dan kan de glasplaat verbrijzelen.

Als de glasplaat van de deur gebarsten is of diepe krassen heeft, dan wordt het glas minder sterk en moet het worden vervangen om te voorkomen dat het verbrijzeld. Neem contact op met de Klantenservice, die u graag advies zal geven.

Ovenruimte

De emaille basis van de ovenruimte kunt u het best schoonmaken als de oven nog warm is. Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water met een afwasmiddel. Af en toe is het echter nodig de oven grondiger schoon te maken, gebruik daarvoor een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.

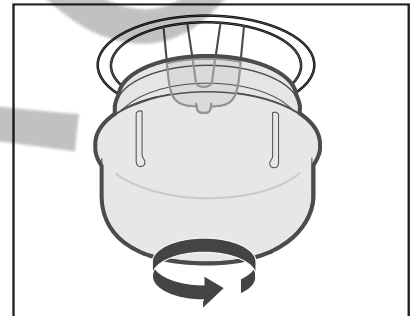
DE LAMP VERVANGEN

Ga als volgt te werk om de lamp te vervangen :

- 1> Trek de stekker uit of zet de zekering uit.
- 2> Verwijder de beschermkap door te draaien in tegenwijzerzin (kan hard zijn) en vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
- 3> Plaats de beschermkap terug.

NOTA : Gebruik enkel halogeen lampen 25-40W/220V-240V.

T300°C



MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJNEN 2012/19/EU



Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankt elektrisch en elektronisch apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels worden weggegooid. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool van een doorkruiste vuilnisbak (zoals hierboven), niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijnen hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

Invoerder :
Verbeken
Humaniteitslaan 241B
1620 Drogenbos
België.

Uw toestel voldoet aan de essentiële eisen beschreven in onderstaande richtlijnen:

2014/35/EU	Low Voltage directives (LVD)
2014/30/EU	Electro Magnetic Compatibility directives (EMC)
2011/65/EU	RoHS directives



(FR) MODE D'EMPLOI

Avertissements et informations importantes sur la sécurité

Veillez à toujours conserver ce manuel avec l'appareil. En cas de revente ou de passage de l'appareil à un tiers, il est particulièrement important que le nouvel utilisateur puisse avoir accès au présent manuel et aux informations qui l'accompagnent.

Ces avertissements sont destinés à garantir la sécurité des utilisateurs et des membres de leur famille. Nous vous invitons à les lire attentivement avant de brancher et/ou d'utiliser votre appareil.

Installation

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement.
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.
- Le meuble dans lequel le four est installé doit être conçu pour pouvoir résister à de fortes chaleurs (minimum 120°C).
- Veuillez faire en sorte que le four soit bien aéré. Vous pouvez pour cela retirer la planche arrière du meuble.

Fonctionnement

- Ce four est conçu pour une utilisation domestique et la cuisson des aliments; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- Prenez garde au flux d'air chaud qui se dégage de l'enceinte du four lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson ou au terme de celle-ci.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. Les hautes températures atteintes par les résistances rendent les plaques et autres éléments particulièrement chauds.
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium pour cuire des aliments au four, veillez à ce que celles-ci n'entrent pas directement en contact avec la sole du four.
- Le nettoyage du four doit s'effectuer avec le maximum de précautions : ne vaporisez en aucun cas le produit de nettoyage sur le filtre à graisses (s'il est installé), sur les résistances et sur le capteur du thermostat.
- Il est formellement déconseillé d'effectuer des modifications de quelque nature que ce soit sur l'appareil ou relatives à ses spécifications.
- Le verre de la porte du four et d'autres parties de l'appareil deviennent chauds pendant la cuisson : tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four, contrôlez que les câbles n'entrent pas en contact avec des brûleurs chauds et qu'ils ne restent pas coincés dans la porte du four.
- Munissez-vous toujours de gants pour retirer les plats du four, une fois la cuisson terminée.

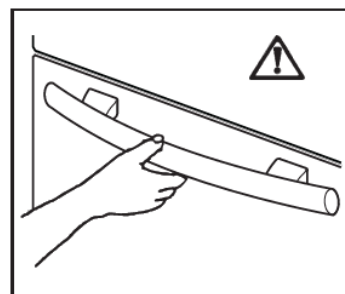
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le.
- Contrôlez que le four est en position d' "ARRÊT" lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four a été conçu en tant qu'appareil simple ou combiné à une plaque de cuisson électrique (selon le modèle), pour une connexion monophasée de 230 V.
- Pour nettoyer le four, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à jet de vapeur très chaude.
- N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal, sous peine de rayer le verre de la porte du four et de briser celui-ci.

Sécurité enfants

- L'utilisation de cet appareil est réservée aux personnes adultes et enfants de plus de 8 ans. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Maintenez les enfants à une certaine distance du four lorsque celui-ci est en service. De même que lorsque vous venez d'éteindre le four, car il restera chaud pendant un long laps de temps après avoir été mis hors service.
- Cet appareil ne peut être utilisé, sans surveillance, par des enfants ou autres personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises pour le faire fonctionner correctement et en toute sécurité.

Info pratique:

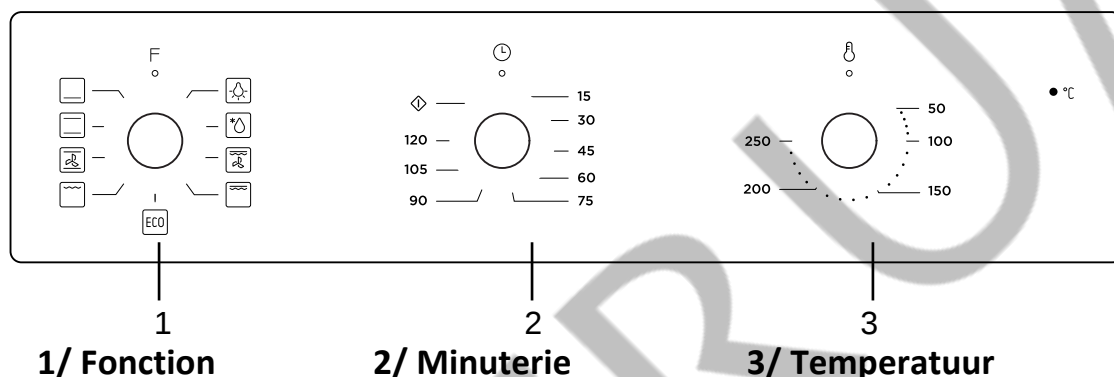
- Retirez tous les emballages présents à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.
- Avant la première utilisation, faites chauffer le four sans y introduire d'aliments. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal et est provoqué par les résidus de la fabrication. Veillez à bien aérer la pièce.
- Laissez ensuite refroidir le four complètement. Après quoi, nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et de détergent liquide.
- Avant d'utiliser votre four, veillez à nettoyer soigneusement également les accessoires dont il est doté.



Ouvrez toujours le four en saisissant la poignée en son centre.

COMMENT UTILISER

- Si vous n'avez pas besoin de la minuterie, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position " ⏰ ", la minuterie ne se mettra pas à « 0 » et le four continue à fonctionner.
- Si vous avez besoin de la minuterie, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré. Une fois le temps écoulé, vous entendez un « ding, ding, ding » et le four se coupe.
- Choisissez le mode de cuisson en tournant le bouton « mode de cuisson ».
- Sélectionnez la température à l'aide du bouton « température ».
- Le four démarre dès que vous avez sélectionné la fonction, les degrés et le temps.
- Si vous n'utilisez pas votre four, mettez tous les boutons sur « 0 »

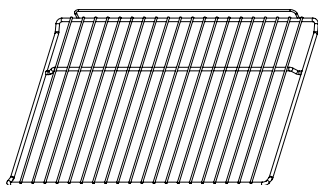


Affichage

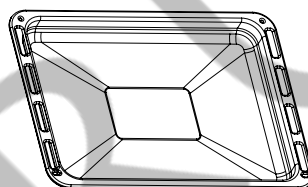
Témoins lumineux	Description
	Lampe Cette fonction fera fonctionner la lampe même si le four n'est entraîné de chauffer. La lampe s'allume avec toutes les fonctions, sauf ECO.
	Décongélation Cette fonction fera circuler l'air dans votre four.
	Résistance inférieure La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four.
	Cuisson traditionnelle La chaleur est produite tant par la voûte que par la sole, garantissant une répartition homogène de la chaleur dans l'enceinte du four. Le four doit être préchauffé.
	Multi chaleur tournante Cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins.
	Grill Le grill sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.
	Double grill – résistance du haut + grill Le grill et la résistance de haut seront activés. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.

	Double grill ventilé – résistance du haut + grill + ventilateur Le grill et la résistance de haut seront activés. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.
	Pour économiser l'énergie. Cuisez vos aliments de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

Les accessoires dans votre four

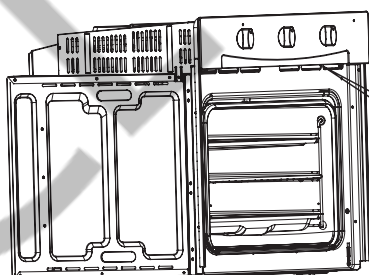
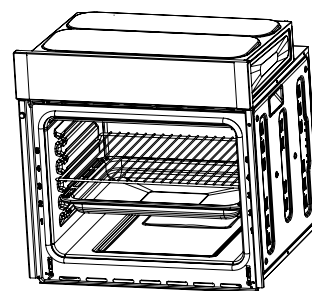


Grille

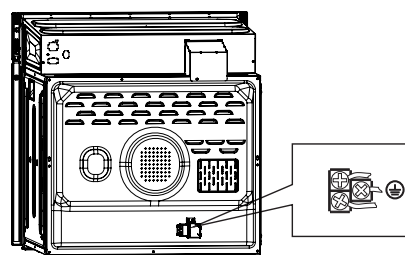


Plateau de cuisson

Le four dispose de gradins. Il est important de respecter la position des clayettes. Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur le fond du four. Placez les accessoires dans les gradins prévus.



Ventilating



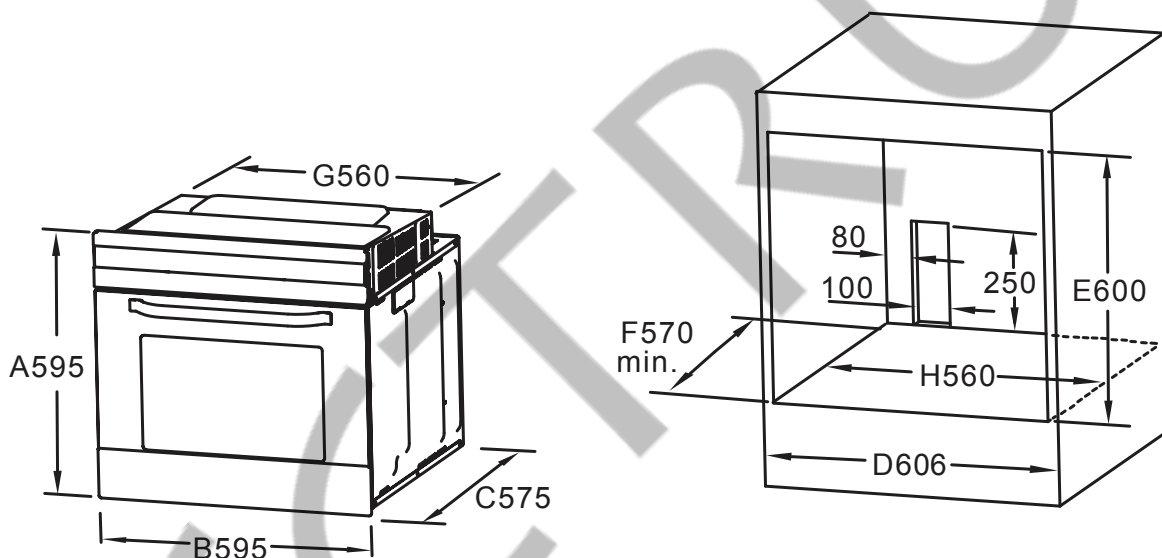
INSTALLATION

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement.
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.
- L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur.
- Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Seuls des professionnels agréés sont autorisés à travailler sur l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans le présent manuel.

Branchement électrique

- Avant de brancher l'appareil, veuillez contrôler les points suivants :
 - Le fusible et l'installation électrique de l'habitation doivent être en mesure de supporter la charge maximum de l'appareil (voir plaque signalétique).
 - L'installation électrique de l'habitation doit être dotée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
 - La prise et le dispositif de coupure omnipolaire doivent être accessibles après que l'appareil a été installé.
- L'appareil est fourni doté d'un cordon d'alimentation.
- Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (voir charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si un branchement direct au réseau électrique (secteur) est requis, il sera nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur, ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts, qui soit adapté à la charge requise et en accord avec les normes en vigueur. Le câble jaune/vert de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être de 2 à 3 cm plus long que les autres câbles.
- Le cordon d'alimentation et la fiche fournis doivent être branchés à une prise à l'épreuve des chocs (230 V~, 50 Hz). La prise à l'épreuve des chocs doit être installée conformément aux réglementations en vigueur.
- Le câble de connexion doit, en tous cas, être posé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50°C (sur température ambiante).

- Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées. Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-choc des éléments sous tension et isolés doivent être serrées de manière telle à ne pouvoir être dévissées qu'à l'aide d'outils.
- Ceci inclut également la fixation de toute paroi terminale située au début ou à l'extrémité d'une rangée d'éléments encastrés.
- En tous cas, la protection anti-choc doit être également garantie par l'encastrement de l'appareil.
- L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoiqu'il en soit, seuls d'autres appareils ou meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.



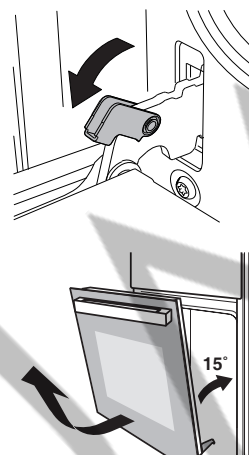
Remarque:

1. Seulement des écarts vers le haut sont admissibles.
2. Les dimensions ne tiennent pas compte de.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR (EN OPTION)

Démontage des composants de la porte du four

1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte à l'angle maximum. Ensuite, tirez la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.
2. Fermez la porte à un angle d'environ 15 °. Soulevez et tirez lentement la porte du four.

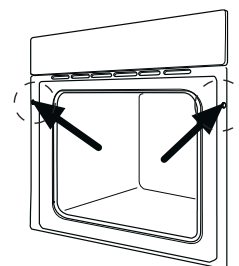


Recettes en mode ECO

Recettes	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Pommes -de- terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrir la porte du four.
2. Fixer le four à l'élément en plaçant les 2 supports fournis avec l'appareil et qui s'encastrent exactement dans les orifices du châssis, puis insérer 2 vis en bois



Nettoyage et entretien

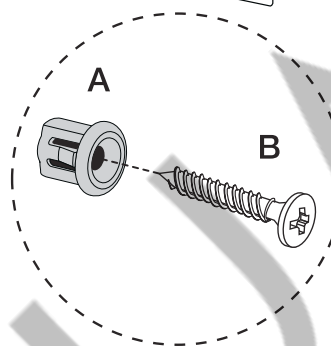
Avant de procéder au nettoyage du four, laissez-le refroidir complètement.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet cleaner.

Attention : Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil.

Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.



L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent aucunement le bon fonctionnement du four.

Nettoyez le four à fond après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant.

N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

Nettoyage de la carrosserie

Nettoyez régulièrement le bandeau de commandes, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon doux, que vous tordrez après l'avoir trempé dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide.

Nettoyage et entretien

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles non anti-adhérentes
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques

- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage adéquat. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.

NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser. Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Cavité du four

Le nettoyage du revêtement émaillé de la cavité du four s'effectue au mieux lorsque le four est encore chaud.

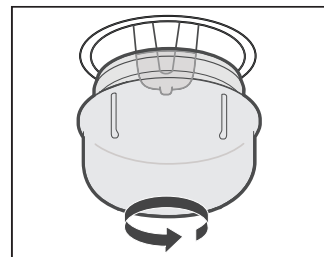
Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyant pour four recommandé par le fabricant.

REEMPLACER LA LAMPE

Pour le remplacement procédez comme suite :

- 1> Enlevez la prise ou coupez le fusible du circuit.
- 2> Dévissez le capot de protection dans le contresens (peut être rigide) et remplacez la lampe par une lampe du même type.
- 3> Revissez le capot de protection.

NOTE : N' utilisez que des lampes halogènes 25-40W/220V-240V. T300°C



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU



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

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

Importateur :
Verbeken
Humaniteitslaan 241B
1620 Drogenbos
Belgique.

Votre appareil répond aux exigences essentielles décrites dans les directives suivantes :

- | | |
|------------|---|
| 2014/35/EU | Low Voltage directives (LVD) |
| 2014/30/EU | Electro Magnetic Compatibility directives (EMC) |
| 2011/65/EU | RoHS directives |



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

Warnings

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

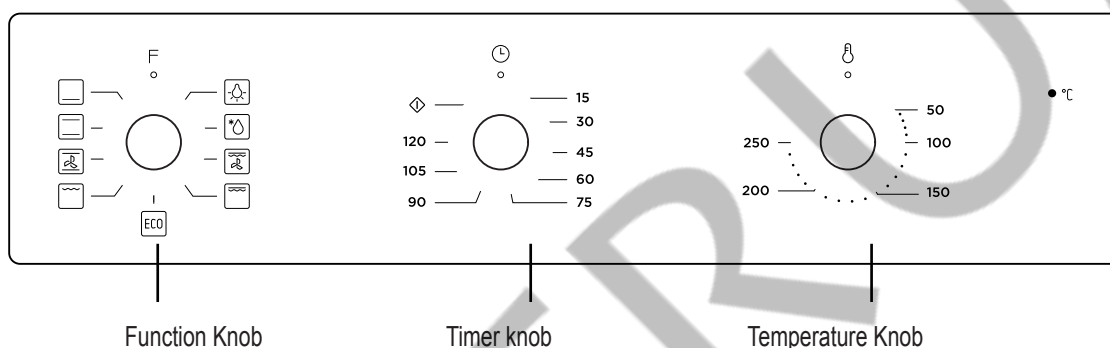
DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

HOW TO USE

- If no need to set the cooking time, when turn counterclockwise the timer knob to "⌚", the timer will not return to "0" automatically and the oven will keep in power-on state.
- If need to set the cooking time, turn clockwise the timer knob to the time you need. When the setting cooking time was reached, the timer will return to "0" automatically with the sound of "Ding, Ding, Ding" and the oven will be power-off.
- To set functions by turning the function knob to desired level.
- To set the temperature by turning the temperature knob.
The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- If the oven is not in use, always set all the knobs to "0".

PRODUCT DESCRIPTION

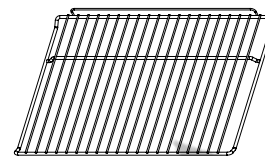


Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convention with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

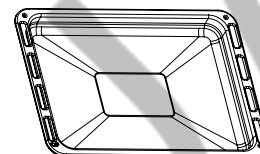
Kindly reminder: To open the oven door, always use one hand to hold the handle in the centre and do not touching the child lock stud.

ACCESSORIES

Wire shelves : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

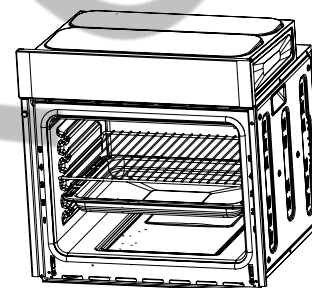


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



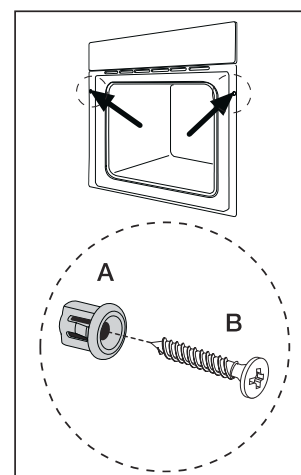
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



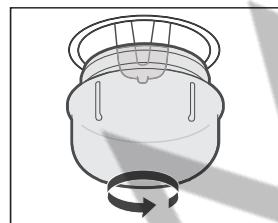
BULB REPLACEMENT

The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (240V~25W).

For replacement, proceed as follows:

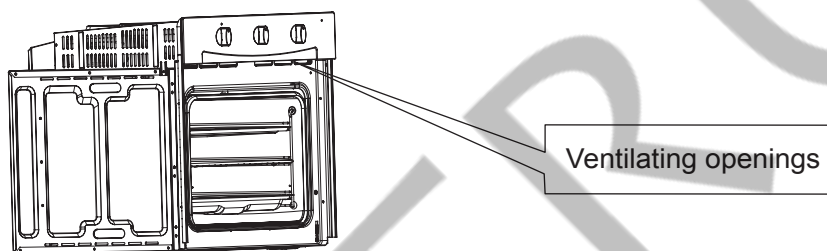
- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the covering glass back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.

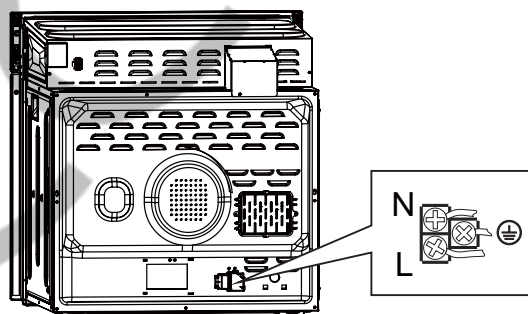


VENTILATING OPENINGS

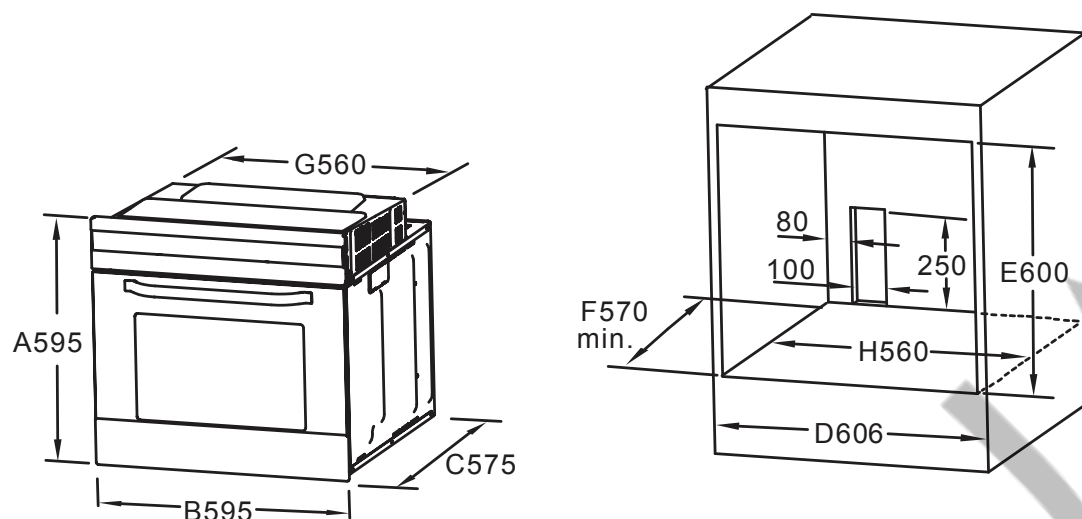
When cooking is finish, the cavity temperature is oven 70 degree. The ventilating opening will continue working for 15 minutes after the oven stop cooking.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1)

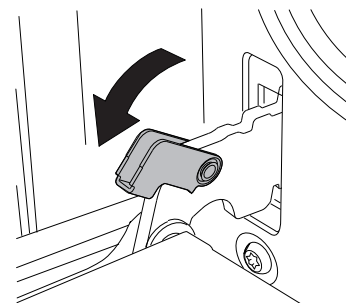


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)

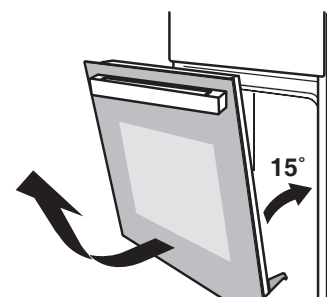


Figure 2

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU



In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the crossed-out trash can symbol (seen above) on the rating label or on the packing, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal

waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directives.

Importer :
Verbeken
Humaniteitslaan 241B
1620 Drogenbos
Belgium.

Your appliance meets the essential requirements as described in following directives:

2014/35/EU Low Voltage directives (LVD)
2014/30/EU Electro Magnetic Compatibility directives (EMC)
2011/65/EU RoHS directives



ELECTRUM