

Handleiding

Mode d'emploi

Instruction Manual

MODEL/MODELE: BIO9000.1

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel 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 toestel 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 :.....

NL GEBRUIKSAANWIJZING

Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid

Bewaar bij dit toestel de geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het toestel aan derden geschonken of verkocht wordt, of als u het toestel 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 toestel aansluit en/of in gebruik neemt.

Installatie

- Deze oven mag alleen maar gebruikt worden met een 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.
- 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 toestel of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bakken worden de ovendeur en de andere onderdelen van het toestel erg heet, houd kinderen daarom uit de buurt van het toestel.
- 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.

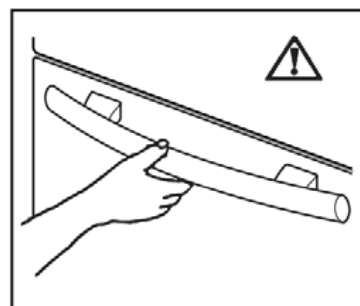
- Gebruik altijd ovenwanten om vuurvaste, hete schotels of schalen uit de oven te halen.
- Een regelmatige reiniging voorkomt de achteruitgang van het oppervlaktemateriaal van de oven.
- Schakel voordat u de oven schoonmaakt de stroom uit of trek de stekker uit het stopcontact.
- Verzekert u ervan dat de oven in de stand «UIT» staat, als de oven niet meer gebruikt wordt of als u de lamp wilt veranderen.
- Het toestel 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 toestel 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 toestel 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 toestel.

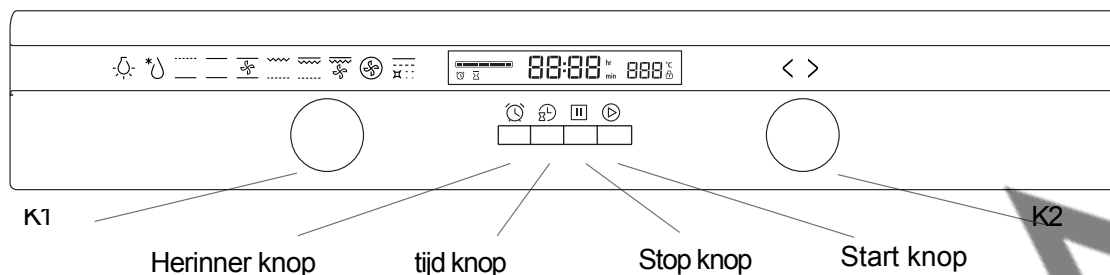
Nuttige tips:

- 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 (200-250°C) zonder voedsel. Gedurende deze tijd (15-30 min) kan er een onaangenaam geurtje 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.

Product beschrijving



Symbol	functie	beschrijving
	Oven Lamp:	Hiermee kan de gebruiker de voortgang van het koken observeren zonder de deur te openen. De ovenlamp zal oplichten voor alle kookfuncties. (behalve pyrolytische functie en ECO functie).
	ontdooien:	De circulatie van lucht van kamertemperatuur maakt sneller ontdooien van bevroren voedsel mogelijk (zonder het gebruik van warmte). Het is een zachte maar snelle manier om de ontdooitijd en het ontdooien van kant-en-klaarmaaltijden en met room gevulde producten enz. Te versnellen.
	Bodemverwarming:	een verborgen element in de bodem van de oven zorgt voor warmte. Het wordt voornamelijk gebruikt om voedsel warm te houden. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 60-120 °C. De standaardtemperatuur is 60 °C.
	Conventioneel koken:	de boven- en onderkant werken samen om convectie koken te bieden. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 50-250 °C. De standaardtemperatuur is 220 °C. Dit is een optionele functie die kan werken met een rotisserie-motor.
	Conventie met ventilator:	combinatie van de ventilator en beide verwarmingselementen zorgt voor een gelijkmatige warmte-penetratie, waardoor tot 30-40% energie wordt bespaard. De gerechten zijn aan de buitenkant lichtbruin gekleurd en aan de binnenkant nog vochtig. Opmerking: deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees bij een hogere temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 50-250 °C. De standaardtemperatuur is 220 °C.
	Stralend grillen:	het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te handhaven. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 180-240 °C. De standaardtemperatuur is 210 °C. Dit is een optionele functie die kan werken met een rotisserie-motor.
	Dubbel grillen:	het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement werken. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 180-240 °C. De standaardtemperatuur is 210 °C. Dit is een optionele functie die kan werken met een rotisserie-motor.
	Dubbele grill met ventilator:	het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement werken met de ventilator. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 180-240 °C. De standaardtemperatuur is 210 °C.
	Convectie:	een element rond de convectieventilator biedt een extra warmtebron voor het koken in convectiestijl. In de convectiemodus wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om de luchtcirculatie in de oven te verbeteren en zorgt voor een gelijkmatige warmte voor het koken. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 50-240 °C. De standaardtemperatuur is 180 °C.
	Pyrolytische functie:	wanneer de functie is ingesteld op prolytis modus, geeft de LED "PyR" weer. De standaardtemperatuur is 450 °C. De timer kan ingesteld worden op 1:30 of 2:00 uur.
		Om energiezuinig de koken, De gekozen ingrediënten worden op een zachte manier klaar gemaakt, de warmte komt van boven - en onderaan.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Klok instellen

Nadat het apparaat op het net is aangesloten, zijn de symbolen "0:00" zichtbaar op het display.

1> Druk op "⌚" om de uren te laten knipperen.

2> Draai "K2" Om de uurscijfers aan te passen (de tijd moet binnen 0-23 zijn).

3> Druk op "⌚", de minuten knipperen.

4> Draai "K2" Om de minuten in te stellen, (de tijd moet tussen 0--59 zijn).

5> Druk op "⌚" om de klokinstellingen te voltooien. ":" knippert en de tijd zal oplichten.

Opmerking: de klok is 24 uur. Na inschakelen, indien niet ingesteld, zal de klok "0:00" tonen.

2. Functie-instelling

1> Draai "K1" om de gewenste kookfunctie te kiezen. Het bijbehorende symbool gaat branden.

2> Draai "K2" om de temperatuur aan te passen.

3> Druk op "▶" om het begin van de bereiding te bevestigen.

4> Als stap 2 wordt genegeerd, druk op "▶" om het begin van het koken te bevestigen en de standaardtijd is 9 uur, De standaardtemperatuur wordt weergegeven op de LED.

NOTITIE:

1> De stapgrootheden voor de aanpassingstijd van de knoppen zijn als volgt:

0 - 0: 30 min: stap 1 minuut 0: 30 - 9: 00 uur: stap 5 minuten

2> De stapgrootheden voor het aanpassen van de temperatuur is 5 C en de functie stralingsgrillen is 30 C.

3> Draai "K1" om de kooktijd aan te passen wanneer het koken begint. Druk vervolgens op "▶" om te bevestigen. Als "▶" niet binnen 3 seconden ingedrukt, de oven keert terug naar de vorige keer om door te gaan met koken.

4> Draai "K2" om de temperatuur aan te passen wanneer het koken begint. De bijbehorende indicator zal oplichten. Druk vervolgens op "▶" om te beginnen met koken. Als "▶" niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, keert de oven terug naar de vorige temperatuur om door te gaan met koken

3. Lampinstelling

1> Draai "K1" om de relevante functie te selecteren en het bijbehorende pictogram is dan ingeschakeld.

2> Druk op de knop "▶" om te starten, "0:00" en het lamppictogram "☹" gaat branden, ":" knippert.

4. Functie onderzoeken

In de volgende toestand kunt u de navragende functie gebruiken, na 3 seconden terugkeren naar de huidige status.

1> Druk tijdens de werktoestand op de knop "⌚" als de klok was ingesteld om de huidige tijd te zien;

Als de herinneringsfunctie is ingesteld, drukt u op de knop "🕒" om het tijdstip van herinnering te bekijken.

2> Druk in de herinnering status op de knop "⌚" om de huidige tijd weer te geven als de klok was ingesteld.

3> Als de reserveringsfunctie is ingesteld in de klokweergave, drukt u op de knop "⌚" om de tijd te zien reservering.

5. Kinderslotfunctie

Vergrendelen: druk tegelijkertijd gedurende 3 seconden op "▶" en "⏸", er zal een lang "piepgeluid" klinken en het "🔒" wordt verlicht.

Vergrendelen: druk tegelijkertijd gedurende 3 seconden op "▶" en "⏸", er zal een lange "pieptoon" geluid zijn dat aangeeft dat het kinderslot is vrijgegeven. Opmerking: druk tijdens de werkmodus als u wilt stoppen met koken snel op de stopknop. U hoeft niet lang op de stopknop te drukken, deze is ongeldig.

6. Herinneringsfunctie

Deze functie helpt u eraan te herinneren dat u in een bepaalde tijd van 0:01 tot 9:59 moet beginnen met koken. Alleen wanneer de oven in de standby-modus staat, kan de herinnering worden ingesteld.

Volg hieronder om de herinnering in te stellen:

1> druk op de herinneringsknop "🕒";

2> draai "K2" om het uur van de herinnering in te stellen. (De tijd moet binnen 0-9 liggen).

3> Druk nogmaals op de knop "🕒" voor het instellen van de herinnering



4> Draai "K2" om de minuut voor de herinnering in te stellen. (De tijd moet binnen 0 - 59 liggen)


5> druk "▶" om de instelling te bevestigen. De tijd telt af.

Opmerking: De zoemer van de oven klinkt 10 keer na de tijd terug tot het uur nul.


U kunt de herinnering annuleren tijdens het instellen door op de knop "  " te drukken; Nadat de herinnering is geweest ingesteld, kunt u dit annuleren door twee keer op de stopknop te drukken.

7. Start / Pauze / Annuleren functie

1> Als de bereidingstijd is ingesteld, drukt u op "  " om te beginnen met garen. Als het koken is gepauzeerd, druk je op "  " om het koken te hervatten.

2> Druk tijdens het koken eenmaal op "  " om het koken te pauzeren. Druk tweemaal op "  " om het koken te annuleren

8. Energiebesparende functie



1> In de wacht- en herinneringsstatus, drukt u gedurende drie seconden op "  ", het LED-display gaat uit en ingesteld op energiebesparende modus.


2> Als er binnen 10 minuten geen bewerking wordt uitgevoerd in de wachtstatus, zal het LED-display uitgaan en in de energiebesparingsmodus gaan.

3> Druk in de energiebesparende modus op een willekeurige toets of draai aan een willekeurige knop om de energiebesparende modus te verlaten.



9. Reserveringsfunctie


1> Om de reserveringsfunctie te gebruiken, moet de klok van tevoren worden ingesteld. Vervolgens moet voor het instellen van de klok de gereserveerde tijd dat de oven begint te koken, worden ingesteld (a>

Druk op de toets voor het instellen van de reservering "  "; b> Draai "K2" om de uurtijd van de reservering in te stellen.(0-23). c> Druk nogmaals op de knop "  " voor het instellen van de reservering "d> Draai" K2 "om de tijd van de reservering in te stellen.De tijd moet binnen 0--59 zijn.), Maar druk deze keer niet op de klok. Draai vervolgens knop "K1" om de chosse-functie te gebruiken.

2> Druk op de knop "  " om de bereidingstijd en -temperatuur in te stellen. Draai vervolgens aan knop "K1" om de tijd aan te passen, en "K2"

3> Druk op de toets "  " om de bereidingsinstelling te voltooien en de klok zal op het scherm verschijnen onder voorbehoud

teken "  " altijd aan. Maar er worden geen andere functiesignalen weergegeven. Reservatietijd kan zijn gecontroleerd door op "  " te drukken, 3 seconden later zal het scherm opnieuw de klok tonen.

4> Op het moment van reserveren begint het koken automatisch na een zoemend geluid. Het reserveringssymbool "  " gaat uit en andere aanwijzingstekens zullen normaal werken.

Notitie:

1> Lamp, ontdooien, sonde kan niet worden gereserveerd.

2> Druk tijdens de status van de reservering eenmaal op de annuleerknop, de tijd en temperatuur van het reserveringsmenu worden weergegeven met constant de menupictogramverlichting. Druk opnieuw op, het scherm keert terug naar de klok of druk op de startknop om terug te keren naar de reserveringsstatus.

3> De herinneringsfunctie is ongeldig tijdens de reserveringsstatus.

10. Pyrolytische functie

Met deze functie kunt u de ovenruimte grondig reinigen.

1> Draai "K1" om de pyrolytische functie te selecteren. LED geeft "PyR" weer.

2> Druk op "▶" om het koken te bevestigen. En de standaardtijd is 2 uur, "PyR" verschijnt op de LED.

3> Draai "K1" om de pyrolytische tijd te wijzigen. De timer kan ingesteld worden op 1:30 of 2:00 uur.

Notitie:

A) Wanneer de ovendeur niet is gesloten, is het indrukken van de startknop ongeldig, LED-display "door", "PyR".

B) Wanneer de middentemperatuur van de oven hoger is dan 320 ° C, is het indrukken van de startknop ongeldig. De LED geeft "Cool" en "PyR" weer. Wanneer de middentemperatuur van de oven lager is dan 200 ° C, drukt u eenmaal op de annuleerknop, deze zal pauzeren; druk opnieuw, het keert terug naar de wachttoestand. Als de temperatuur hoger is dan 200 ° C, drukt u eenmaal op de annuleerknop, deze keert direct terug naar de wachttoestand.

C) Open de deur wanneer de oven werkt, de LED geeft "door" weer en de zoemer klinkt continu totdat de deur gesloten is of druk op de annuleerknop.

D) Verwijder vóór het activeren van de pyrolytische reinigingsfunctie overtollige morsen en zorg dat die leeg is. Laat niets daarin achter (bijv. Pannen, bakplaat, druipbak, schuifbeugel, enz.), Want dit kan ze zwaar beschadigen.

E) Onderbreek de pyrolytische reiniging niet binnen een uur.

11. Opmerking

1> De ovenlamp is aan voor alle functies. (behalve pyrolytische functie en ECO functie).

2> Nadat het kookprogramma is ingesteld en de toets "▶" niet binnen 5 minuten wordt ingedrukt, de huidige tijd wordt weergegeven of keert terug naar de wachtstaat. Het instellingsprogramma is ongeldig.

3> De zoemer zal één keer klinken als deze effectief wordt ingedrukt; als deze niet effectief wordt ingedrukt, is er geen reactie.

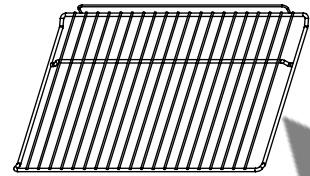
4> De zoemer klinkt vijf keer om u eraan te herinneren wanneer het koken is afgelopen.

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

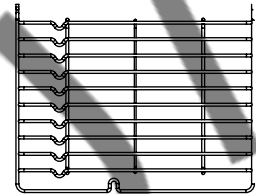
Accessoires

Rooster: voor grill, borden, cake met items voor braden en grillen.

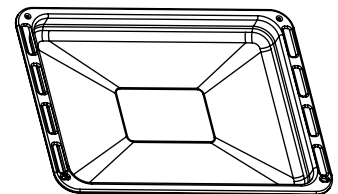


Schuifsteun: voor het bereiden van voedsel van grotere afmetingen, kunnen deze planksteunrails aan de rechter- en linkerkant van de oven worden verwijderd, schalen en lade kunnen op de ovenbodem worden geplaatst, met functies als stralingsgrillen, dubbel grillen, dubbele grill met ventilator.

OPMERKING: gebruik GEEN functies met een onder verwarming bij het plaatsen van schalen op de ovenbodem om te voorkomen dat de warmte zich op de bodem verzamelt. (alleen voor specifieke modellen)

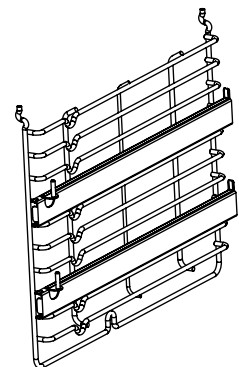


Universele pan: voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel zoals vochtig gebak, gebak, bevroren voedsel, enz., Of voor het verzamelen van vet / morsen en vleessappen.



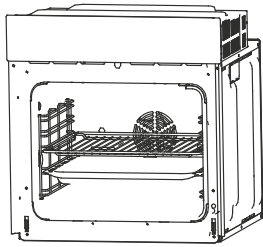
Telescopische looper: sommige modellen kunnen telescopische geleiders hebben om het gebruik van de oven te vergemakkelijken. Deze telescopische geleiders en schuifbeugels kunnen worden gedemonteerd door de schroeven los te draaien waarmee ze zijn vastgezet. Na de demontage kunnen gerechten en een dienblad op de bodem van de oven worden geplaatst, met behulp van functies zoals stralend grillen, dubbel grillen, dubbele grill met ventilator.

OPMERKING: gebruik GEEN functies met een onder verwarming bij het plaatsen van schalen op de ovenbodem om te voorkomen dat de warmte zich op de bodem verzamelt. (alleen voor specifieke modellen)

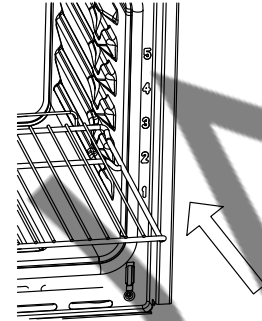
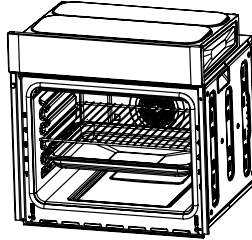


Waarschuwing van het plaatsen van de lade

Om ervoor te zorgen dat de ovenplanken veilig werken, is een correcte plaatsing van de planken tussen de zijhek noodzakelijk. planken en de pan kunnen alleen worden gebruikt tussen de eerste en vijfde laag. De schappen moeten in de juiste richting worden gebruikt, dit zal ervoor zorgen dat tijdens het voorzichtig verwijderen van het schap of de lade, hete etenswaren niet naar buiten schuiven.



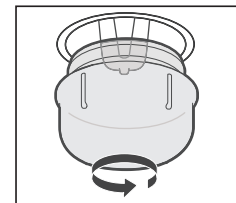
of



Voor vervanging, als volgt verwerken:

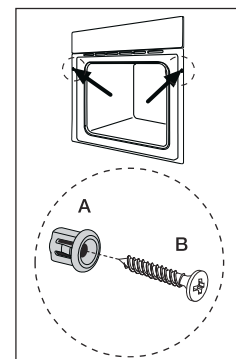
1> Ontkoppel de voeding van het stopcontact of zet de stroomonderbreker van het stopcontact van het apparaat uit. 2> Schroef het glazen lampdeksel eraf door het tegen de klok in te draaien (let op, het kan stijf zijn) en vervang het de lamp met een nieuwe van hetzelfde type. 3> Schroef de glazen lampafdekking terug op zijn plaats.

OPMERKING: Gebruik alleen halogeenvlampen van 25-40W / 220V-240V, T300 ° C



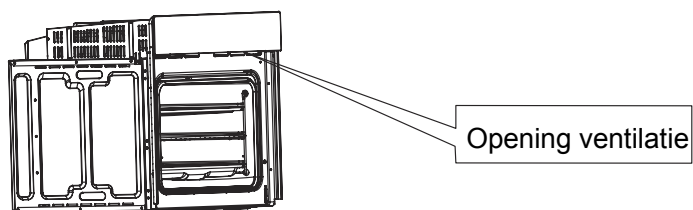
BEVESTIGING VAN DE OVEN AAN HET KABINET

1. Plaats de oven in de kastuitsparing.
2. Open de ovendeur.
3. Bevestig de oven aan de keukenkast met twee afstand houders "A" die in de gaten in het ovenframe passen en monteer de twee schroeven "B".

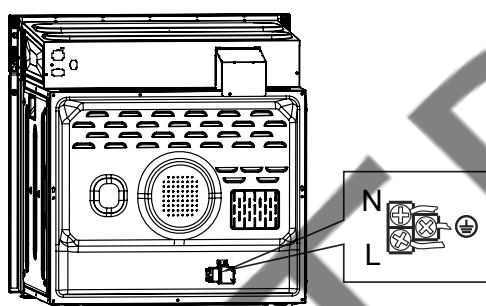


Opening ventilatie

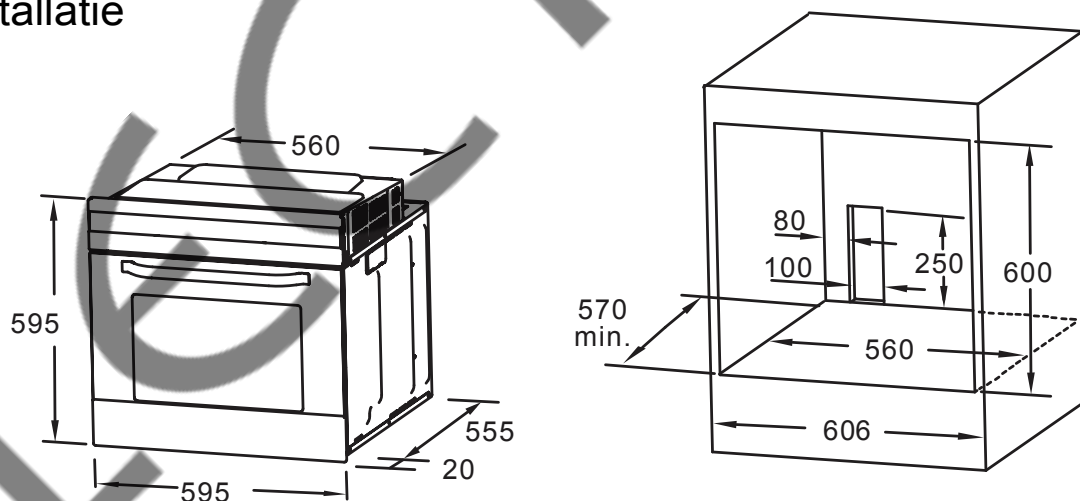
Wanneer het koken klaar is of in de pauzestand of in de wachtstand staat, als de middentemperatuur van de oven meer dan 75 graden is, blijft de koelventilator 15 minuten werken. Of wanneer de middentemperatuur van de oven lager wordt dan 75 graden, stopt de koelventilator van tevoren.



verbinding oven



installatie



opmerking:

1. Alleen plus afwijkingen zijn toelaatbaar voor alle dimensie.
2. De kast is exclusief de schakelaar of stopcontact.

OPMERKING: Het aantal meegeleverde accessoires is afhankelijk van het gekochte apparaat.

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

demontage van de onderdelen van de oven deur

1. Om de deur te verwijderen, opent u de deur tot aan de maximale hoek. Trek vervolgens de gesp aan het deurscharnier naar achteren.
2. Om de deur te verwijderen, opent u de deur tot de maximale hoek. Trek vervolgens de gesp aan het deurscharnier naar achteren.
3. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 30 °. Houd de deur met één hand aan elke kant vast. Til op en trek langzaam de deur uit de oven.
4. Open de deurrotatiebeugelconstructie en raadpleeg de actie in de volgende afbeelding.
5. Til het glas van de deur op en trek het eruit. Haal vervolgens het middelste glas van de deur op dezelfde manier naar buiten.

WAARSCHUWING:

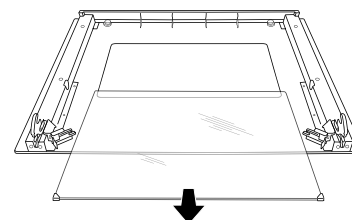
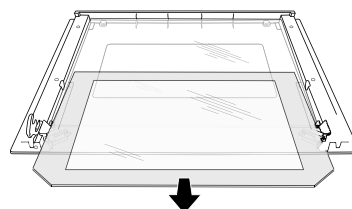
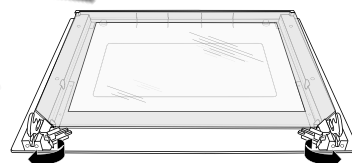
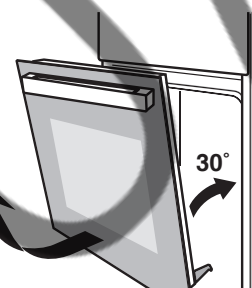
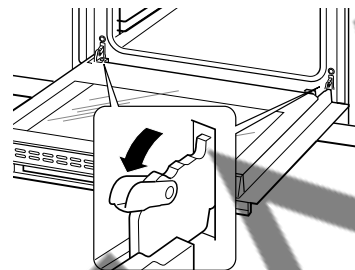
Trek de deur niet met geweld naar buiten en voorkom glasbreuk tijdens het demontageproces.

WAARSCHUWING:

De scharnierveren kunnen losraken en persoonlijk letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING:

Til of draag de oven deur niet aan de deurkruk.



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
Belgium.

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.

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 le four. 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 cavité 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 parois chaudes 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.

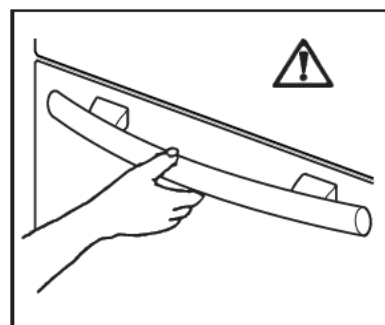
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le.
- Contrôlez que le four est en position d' "ARRÊT" lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four a été 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.

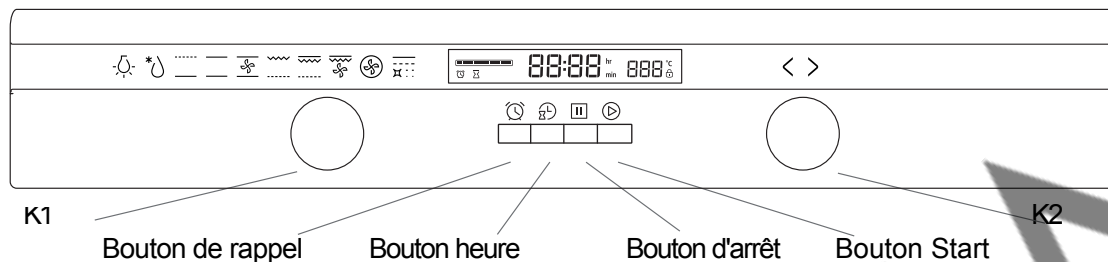
Info pratique:

- 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.

DESCRIPTION PRODUIT




Symbole	Fonction	description
	Lampe du four	Ce qui permet à l'utilisateur d'observer les progrès de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson. (sauf fonction pyrolytique et fonction ECO).
	Dégivrage	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide d'accélérer le temps de décongélation et la décongélation des plats préparés et des produits à base de crème. etc.
	Résistance inférieure	Un élément dissimulé dans la partie inférieure du four fournit de la chaleur. Elle est principalement utilisée pour garder les aliments au chaud. La température peut être réglée entre 60 et 120 ° C. La température par défaut est de 60 ° C.
	Cuisson conventionnelle	Le haut et le bas fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson par convection. La température peut être réglée de 50 à 250 ° C. La température par défaut est 220 ° C. C'est une fonction optionnelle qui peut fonctionner avec le moteur de la rôtissoire.
	Cuisson avec le ventilateur	La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants permet une pénétration de la chaleur plus uniforme, économisant jusqu'à 30 à 40% de l'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore humides à l'intérieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée de 50 à 250 ° C. La température par défaut est 220 ° C.
	Grill rayonnant	L'élément de grill interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée entre 180 et 240 ° C. La température par défaut est 210 ° C. C'est une fonction optionnelle qui peut fonctionner avec le moteur de la rôtissoire.
	Double cuisson	L'élément chauffant rayonnant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent. La température peut être réglée entre 180 et 240 ° C. La température par défaut est 210 ° C. Ceci est une fonction optionnelle qui peut fonctionner avec le moteur de la rôtissoire.
	Double grill avec ventilateur	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec le ventilateur. La température peut être réglée entre 180 et 240 ° C. La température par défaut est 210 ° C.
	Convection	un élément autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson de type convection. En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et crée une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée entre 50 et 240 ° C. La température par défaut est 180 ° C.
	Fonction pyrolytique	Lorsque la fonction est en mode pyrolytique, le LED affiche "PyR". La température par défaut est de 450 ° C. La minuterie peut être réglée 1h30 ou 2h00.
		Pour économiser l'énergie. Cuisez vos aliments de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Réglage de l'horloge


Après avoir connecté l'appareil à l'alimentation, les symboles "0:00" s'afficheront sur l'écran.

1> Appuyez sur "  ", les chiffres des heures clignoteront.

2> Tournez "K2" pour ajuster les chiffres des heures, (le temps devrait être compris entre 0 et 23).

3> Appuyez sur "  ", les minutes clignoteront.

4> Tournez "K2" pour ajuster le réglage des minutes, (le temps devrait être compris entre 0 et 59).


5> Appuyez sur "  " pour terminer les réglages de l'horloge. ":" clignotera et l'heure sera allumée


Note: l'horloge est de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera "0:00"

2. Réglage des fonctions

1> Tournez "K1" pour choisir la fonction de cuisson dont vous avez besoin. Le symbole associé sera illuminé.

2> Tournez "K2" pour ajuster la température .

3> Appuyez sur "  " pour confirmer le début de la cuisson.



4> Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur "  " pour confirmer le début de la cuisson. L'heure par défaut est 9 heures. La température par défaut sera affichée sur l'écran LED



REMARQUE:

1> Les étapes à suivre pour le réglage des boutons sont les suivantes :

0--0: 30min: étape 1 minute 0: 30--9: 00heure: étape 5 minutes



2> Les étapes pour le réglage de la température est de 5°C et la fonction grill est de 30°C.

3> Tournez "K1" pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis appuyez sur "  " pour confirmer. Si "  " pas pressé dans les 3 secondes, le four revient à l'heure précédente pour continuer la cuisson.

4> Tournez "K2" pour régler la température en début de la cuisson. L'indicateur associé sera allumé. Puis appuyez sur "  " pour commencer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur "  " pendant 3 secondes, le four revient à la température précédente pour continuer la cuisson.


3. Réglage de la lampe


1> Tournez "K1" pour sélectionner la fonction appropriée, puis l'icône correspondante clignotera.


2> Appuyez sur le bouton  pour démarrer, "0:00" et l'icône de la lampe "  " s'allumeront, ":" clignotera


4. Fonction d'interrogation

Dans les cas suivants, vous pouvez utiliser la fonction d'interrogation après 3 secondes pour revenir à l'état actuel.




1> Pendant le fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton "  " pour voir l'heure actuelle.

Si la fonction de rappel a été définie, appuyez sur le bouton "  " pour voir l'heure du rappel.

2> En rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton "  " pour voir l'heure actuelle.

3> En mode d'affichage de l'horloge, si la fonction de réservation a été définie, appuyez sur le bouton "  " pour voir l'heure de réservation

5. Fonction de verrouillage enfant

Pour verrouiller: appuyez sur "  " et "  " simultanément pendant 3 secondes, il y aura un long "bip" sonore et le "  " sera illuminé.


Pour déverrouiller appuyez sur: "  " et "  " simultanément pendant 3 secondes, il y aura un long "bip" indiquant que le verrou enfant est libéré.

Remarque: En mode de fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton d'arrêt. Pas besoin d'appuyer longtemps sur le bouton d'arrêt, il est invalide

6. Fonction de rappel

Cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer à cuisiner dans un certain délai, de 0h01 à 9h59.


Seulement lorsque le four est en mode veille, le rappel peut être défini. Suivez les étapes ci-dessous pour définir le rappel:

1> Appuyez sur le bouton de réglage de rappel "  ";


2> Tournez "K2" pour définir l'heure de rappel. (Le temps devrait être compris entre 0 et 9).

3> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de rappel "  ";

4> Tourner "K2" pour régler les minutes du rappel. (Le temps devrait être compris entre 0 et 59).

5> Appuyez sur "  " pour confirmer le réglage. Le temps compte à rebours.

Remarque: le signal sonore du four retentit 10 fois après le retour à l'heure initiale.

Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton "  ".

Après que le rappel a été réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton d'arrêt.

7. Fonction Démarrer / Pause / Annuler (Start/Pause/Cancel)

1> Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur "▶" pour commencer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur "▶" reprendre la cuisson.

2> Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur "⏸" pour interrompre la cuisson. Appuyez deux fois sur "⏸" pour annuler la cuisson.

8. Fonction d'économie d'énergie

1> En mode veille et rappel, poussez "▶" pendant 3 secondes, l'écran LED va s'éteindre et se mettre en mode d'économie d'énergie.

2> Si il n'y a pas d'opération pendant 10 minutes en mode veille, l'écran LED s'éteint et se met en mode d'économie d'énergie.

3> En mode d'économie d'énergie, poussez sur n'importe quelle touche ou tournez n'importe quel bouton pour quitter le mode d'économie d'énergie.

9. Fonction de programmation de départ différé

1> Pour utiliser la fonction départ différé, l'horloge doit être réglée à l'avance. Puis, pour régler l'horloge, il faut

régler l'heure de départ différé (a> Appuyer sur la touche de réglage départ différé "⌚"; b> Tourner "K2" pour régler l'heure de départ différé. L'heure doit être comprise entre 0 et -23. c> Appuyez à nouveau sur le

bouton de départ différé "⌚"; d> Tournez "K2" pour régler l'heure de départ différé. L'heure doit être comprise entre 0 et 59.), mais n'appuyez pas sur l'heure cette fois. Ensuite, tournez le bouton "K1" pour choisir la fonction.

2> Appuyez sur le bouton "▶" pour régler le temps de cuisson et la température. Puis tournez le bouton "K1" pour ajuster le temps, et "K2"

3> Appuyez sur le bouton "▶" pour terminer le réglage de la cuisson et l'horloge sera affichée à l'écran

avec le symbole du départ différé "⌚" toujours allumé. Mais aucun autre signal de fonction n'est présenté.

Le temps du départ différé peut être vérifié en appuyant sur "⌚", 3 secondes plus tard, l'écran affichera à nouveau l'horloge.

4> A l'heure du départ différé, la cuisson commence automatiquement après un beep. Le symbole de départ différé "⌚" sera éteint et les autres symboles indicateurs fonctionneront normalement.

Remarque:

1> La lampe, le dégivrage, la sonde ne peuvent pas être programmés pour un départ différé.

2> En mode de départ différé, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, l'heure et la température du menu de départ différé s'afficheront avec une icône de menu allumée en permanence. Appuyez encore, l'écran revient à l'heure ou appuyez sur le bouton de démarrage pour revenir au statut du départ différé.

3> La fonction de rappel est invalide en mode de départ de différé.

10. Fonction Pyrolytique

Cette fonction vous permet de nettoyer soigneusement la cavité du four.

1> Tourner "K1" pour sélectionner la fonction pyrolytique. L'écran LED affichera "PyR".

2> Appuyez sur "▶" pour confirmer la cuisson. Et le temps par défaut est de 2 heures, "PyR" s'affichera sur l'écran LED.

3> Tourner "K1" pour changer le temps de pyrolyse. La minuterie peut être réglée 1h30 ou 2h00.

Remarque:

A) Lorsque la porte du four n'est pas fermée, le fait d'appuyer sur le bouton de démarrage sera invalide, l'affichage LED "door", "PyR".

B) Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320 ° C, appuyer sur le bouton de démarrage est invalide. L'écran LED affichera "Cool" et "PyR". Lorsque la température centrale du four est inférieure à 200 ° C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, il se mettra en pause. Appuyez à nouveau, il reviendra à l'état d'attente. Si la valeur est supérieure à 200 ° C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour revenir directement à l'état d'attente.

C) Ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, l'écran LED affichera «door» et l'avertisseur retentira continuellement jusqu'à ce que la porte soit fermée ou appuyez sur le bouton d'annulation.

D) Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez toutes les éclaboussures excessives et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple des casseroles, une plaque à pâtisserie, une lèchefrite, les glissières, etc.), car cela pourrait les endommager gravement.

E) Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, n'interrompez pas le courant pendant une heure.

11. Note

1> La lampe du four sera allumée pour toutes les fonctions. (sauf fonction pyrolytique et fonction ECO).

2> Une fois le programme de cuisson réglé et le bouton "▶" enfoncé dans les 5 minutes, l'heure actuelle sera affichée ou reviendra à l'état d'attente. Le programme de configuration sera invalide.

3> Le buzzer retentit une fois qu'il est appuyé efficacement, sinon il n'y aura pas de réponse.

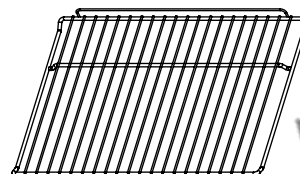
4> La sonnerie retentira cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

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

ACCESSOIRES

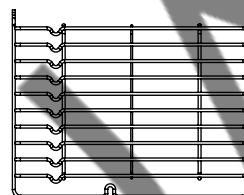
Grille : Pour le grill, les plats, les moules à gâteaux, ... pour rôtir et griller.



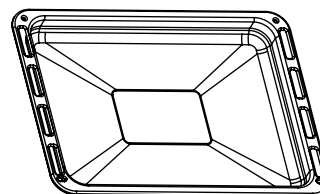
Support coulissant: Pour cuire des aliments de grande taille, il est possible de retirer ces rails de support des côtés droit et gauche du four, de mettre le plat ou le plateau sur la paroi inférieure du four, en utilisant des fonctions telles que grill, double grill ou grill + convection.

REMARQUE: Lors de la mise en place du plat sur la paroi inférieure du four, veuillez NE PAS utiliser les fonctions avec la résistance inférieure pour empêcher de bloquer la chaleur venant du bas.

(Uniquement pour les modèles spécifiques)



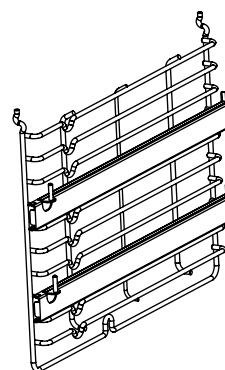
Plateau universel : Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc. ou pour recueillir des graisses ou des jus de viande.



Rails télescopiques : Certains modèles pourraient être équipés de rails télescopiques pour faciliter l'utilisation du four. Ces glissières télescopiques et supports de glissière peuvent être démontés en dévissant les vis utilisées pour les fixer. Après le démontage, le plat et le plateau peuvent être placés sur la paroi inférieure du four, en utilisant des fonctions telles que la cuisson au grill, la double cuisson, le double grill avec la convection.

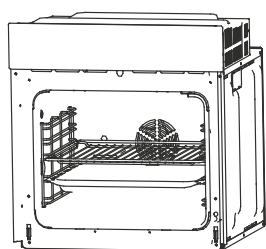
REMARQUE: Lors de la mise en place du plat sur la paroi inférieure du four, veuillez NE PAS utiliser les fonctions avec la résistance du bas pour empêcher de bloquer la chaleur venant du bas.

(Uniquement pour les modèles spécifiques)

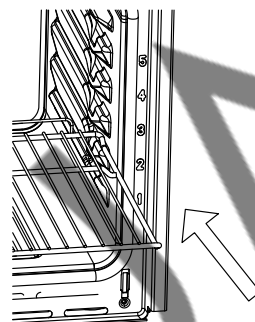
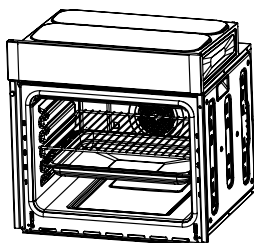


AVERTISSEMENT:

Pour le fonctionnement du four en toute sécurité, il est impératif de bien placer les grilles entre les longerons. Les grilles et la casserole peuvent seulement être utilisées entre le premier et cinquième niveau. Les grilles doivent être utilisées dans la bonne direction, cela garantira que lors du retrait minutieux de la grille ou du plateau, les aliments chauds ne puissent pas glisser.



OR

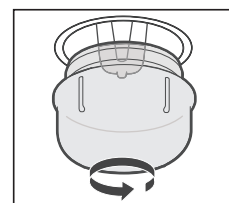


REPLACEMENT D'UNE AMPOULE

Pour le remplacement, procédez comme suit:

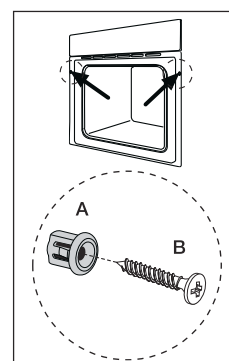
1> Débranchez l'alimentation de la prise secteur ou coupez le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil. 2> Dévissez le couvercle de la lampe en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez qu'il peut être rigide) et remplacez l'ampoule avec une nouvelle du même type. 3> Revissez le couvercle de la lampe en verre.

REMARQUE: Utilisez uniquement des lampes halogènes T300 ° C de 25-40W / 220V-240V.



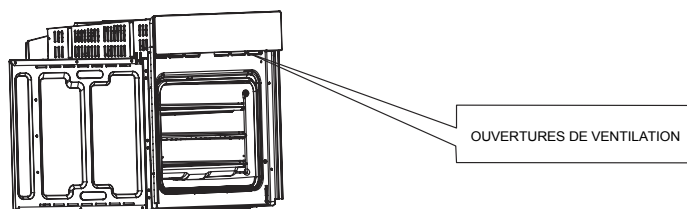
FIXATION DU FOUR À L'ARMOIRE

1. Placez le four dans la cavité du meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
- 1.3. Fixez le four à l'armoire de cuisine avec deux supports de distance "A" qui s'insèrent dans les trous du cadre du four et montez les deux vis "B".

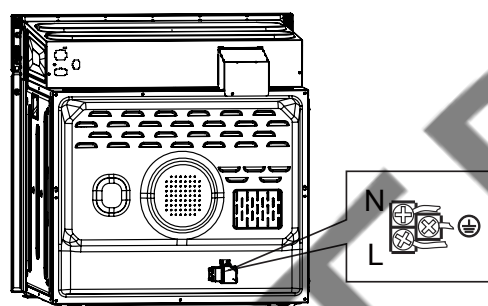


OUVERTURES DE VENTILATION

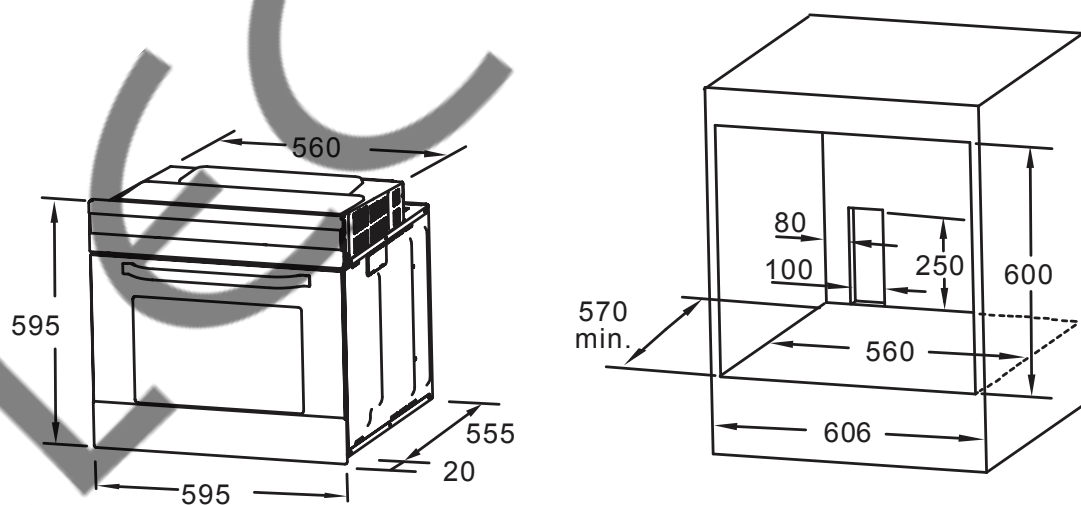
Lorsque la cuisson est terminée ou en pause ou en attente, si la température du centre du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur continuera de fonctionner pendant 15 minutes. Lorsque la température centrale du four devient inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrête.



RACCORDEMENT DU FOUR



INSTALLATION



1. Seuls plus les écarts sont admissibles pour toutes les dimensions.

2. L'armoire n'inclut pas l'interrupteur ou la prise d'alimentation.

REMARQUE: Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil acheté.

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 30°. Tenez la porte avec une main de chaque côté. Soulevez et tirez lentement la porte du four.
3. Ouvrez l'assemblage du support de rotation de la porte, reportez-vous à l'action ci-dessous.
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre de la porte de la même manière.

ATTENTION:

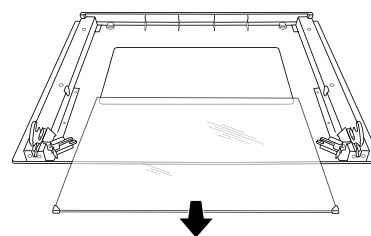
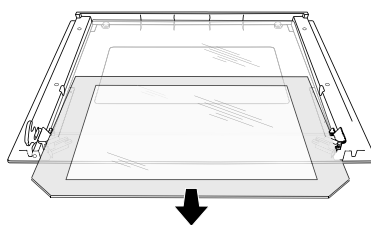
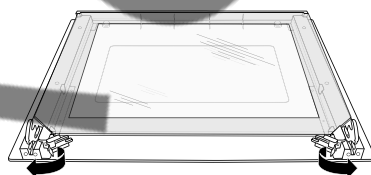
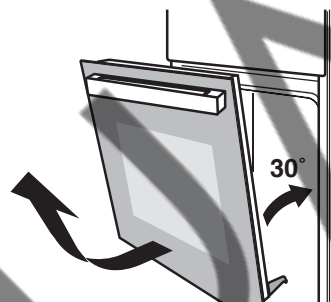
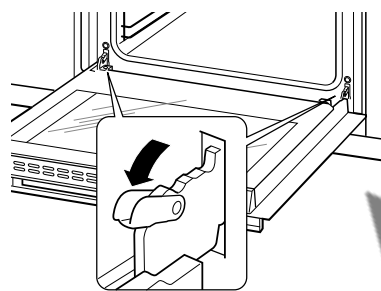
Ne retirez pas de force la porte et évitez que le verre ne se brise pendant le processus de démontage.

ATTENTION:

Les ressorts de la charnière pourraient se desserrer et causer des blessures.

ATTENTION:

Ne pas soulever ou porter la porte du four par la poignée de la porte.



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 dessus (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
Belgium.

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.

WARNING

- ◆ 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.

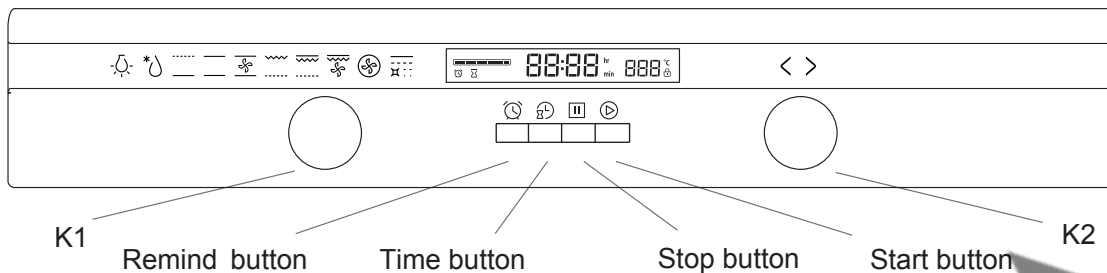
IMPORTANT

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.

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 pyrolytic function and 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: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120 °C. The default temperature is 60 °C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C.
	Double grilling: The radiant heating element and the top heating element are working. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C.
	Double grill with fan: The radiant heating element and top heating element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240 °C. The default temperature is 180 °C.
	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting


After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1> Press "  ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press "  ", the minutes will flash.

4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press "  " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.


Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "  " to confirm the start of cooking.



4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.



NOTE:

1> The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:

0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes


2> The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the radiant grilling function is 30°C.

3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm. If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "  " to start cooking. If "  " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.


3. Lamp Setting


1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.


2> Press "  " button to start, " 0:00 " and lamp icon "  " will light up, " : " will flash.


4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.




1> During working state, if the clock was set, press "  " button to see the current time;



If the reminder function was set, press "  " button to see the time of reminder.

2> In reminding state, if the clock was set, press "  " button to see the current time.

3> In clock display state, if the reservation function was set, press "  " button to see the time of reservation.

5. Child lock Function

To Lock : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the "  " will be illuminated.

Lock quitting : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking,press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "🕒";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button "🕒" again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press "▶" to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the "⏏" button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press "▶" to start cooking. If the cooking is paused, press "▶" to resume cooking.
- 2> During cooking process, press "⏏" once to pause the cooking. Press "⏏" twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press "▶" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Reservation Function


- 1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button "🕒"; b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button "🕒" again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to choose function.
- 2> Press "▶" button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and "K2"
- 3> Press the "▶" button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "⌚" always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "🕒", 3 seconds later the screen will show clock again.
- 4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "⌚" will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

- 1> Lamp, defrost, probe can't be reserved.
- 2> During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
- 3> Reminder function is invalid during reservation status.

10. Pyrolytic Function


This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate " K1 " to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".
- 2> Press "  " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.
- 3> Rotate " K1 " to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

- A) When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display " door ", " PyR ".
- B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display " Cool " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- C) Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
- D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
- E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

11. Note

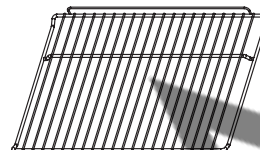
- 1> The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function and ECO function)
- 2> Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

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

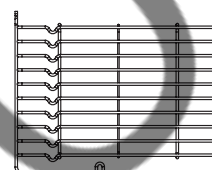
ACCESSORIES

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

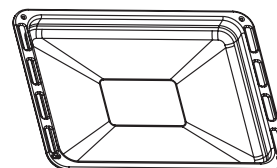


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

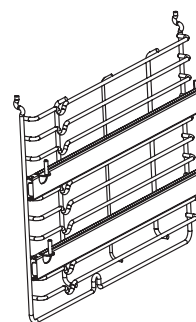


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

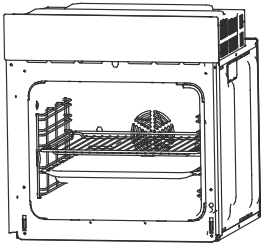
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



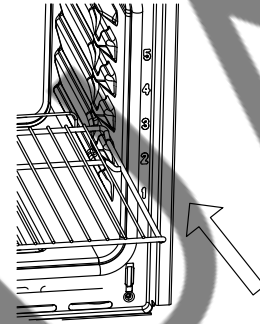
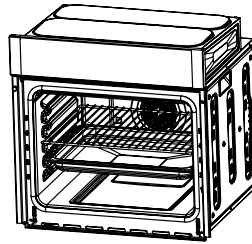
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR

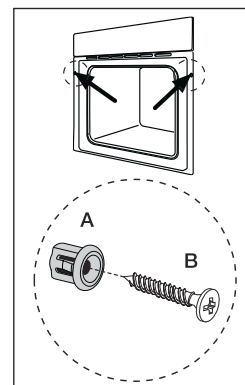
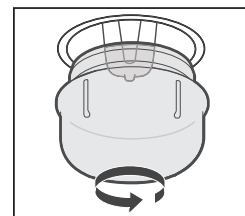


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

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

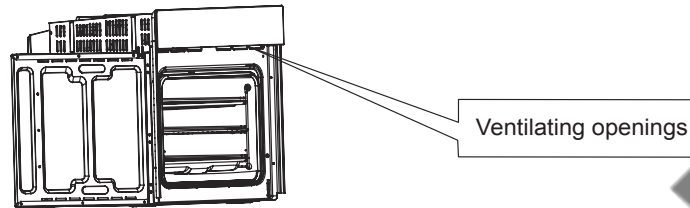


SECURING THE OVEN TO THE CABINET

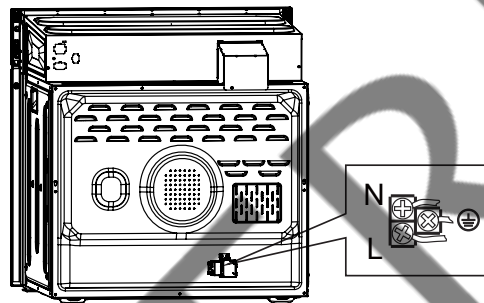
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B " .

VENTILATING OPENINGS

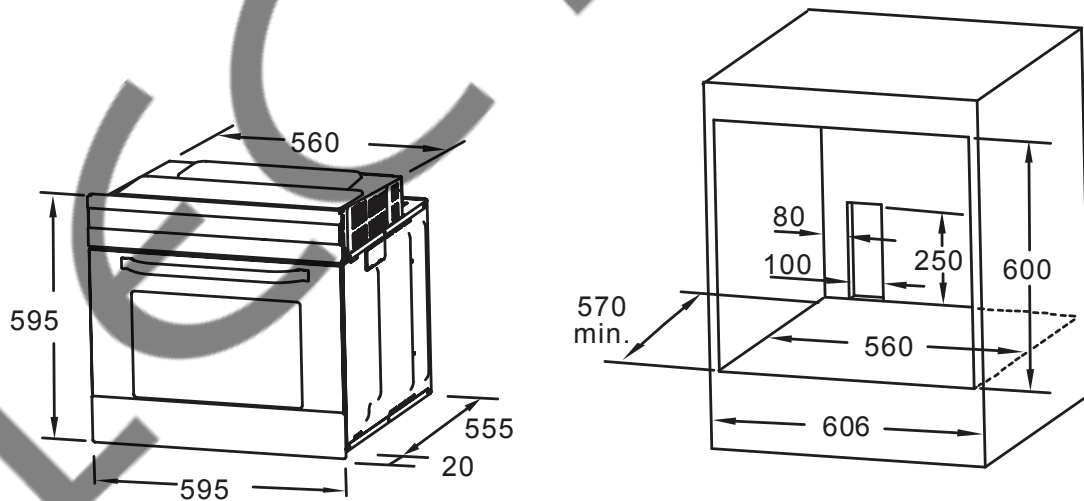
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

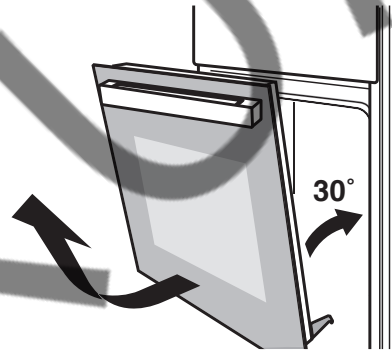
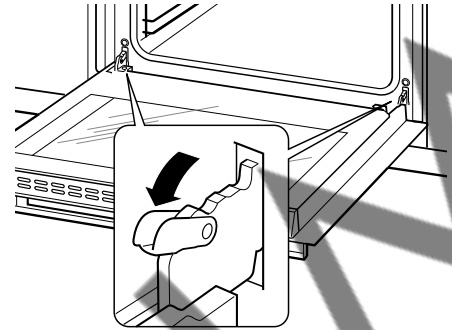
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

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

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30° . Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



WARNING:

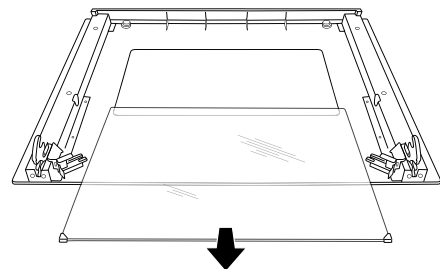
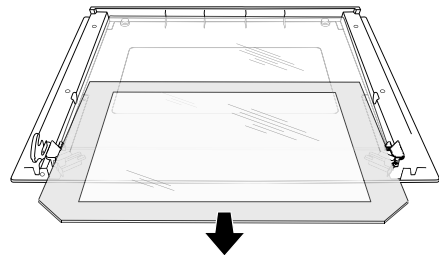
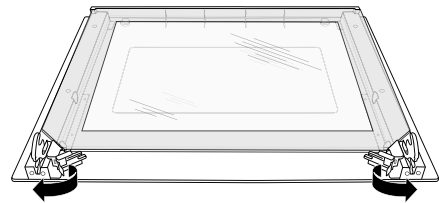
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.

WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.



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



Supplier's name	ELECTRUM
Model	BIO9000.1
Energy efficiency index (EEI/cavity)	94
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.79 KWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 KWh/cycle
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70L

ELECTRUM

ELECTRUM