

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	
IMPORTANTES.....	2
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	9
ACCESSOIRES.....	11
Utilisation des accessoires.....	11
Insertion des accessoires	11
MODE DE CHAUFFAGE	13
INSTALLATION.....	15
BRANCHEMENT ELECTRIQUES	18
AVANT D'UTILISER LE FOUR	18
Réglage de l'heure	19
UTILISATION.....	19
Cuisson en réglant le mode de chauffage, la température et la durée de cuisson	19
Préchauffage rapide	20
Réglage de l'heure de fin	20
Minuteur	21
Sécurité enfants	21
Mode de démonstration	22
Mode Sabbath	22
Éclairage intérieur.....	22
UTILISATION EFFICACE EN ÉNERGIE.....	23
TRUCS ET ASTUCES	24
RECETTES TYPIQUES	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	29
GUIDE DE DÉPANNAGE	35
SPÉCIFICATIONS.....	37.
MISE AU REBUT.....	38

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.



- Ces surfaces peuvent devenir chaudes.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et qu'il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les

pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant une caractéristique de température appropriée.

Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. L'appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. L'appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement.

Faites toujours glisser correctement les accessoires dans la cavité.

Risque de choc électrique !

1. Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des câbles électriques endommagés ne peuvent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente formés. Si l'appareil est défectueux, débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. L'isolation des câbles des appareils électriques peut fondre au contact des parties chaudes de l'appareil. Ne mettez jamais les câbles des appareils électriques en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
3. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur, car cela peut entraîner un choc électrique.
4. Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux. Débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

Risque d'incendie !

1. Les objets combustibles stockés dans la cavité peuvent prendre feu. Ne stockez jamais d'objets combustibles dans la cavité. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
2. Un courant d'air se crée lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et s'enflammer. Ne placez pas de papier sulfurisé sans l'ajuster sur les accessoires pendant le préchauffage. Aplatissez toujours le papier sulfurisé avec un plat ou un moule à pâtisserie. Ne recouvrez que la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de blessure !

1. Le verre rayé de la porte de l'appareil peut se fissurer. N'utilisez pas de grattoir à verre, de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs ni de détergents.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et vous risquez de vous coincer. N'approchez pas vos mains des charnières.

Risques de brûlures !

1. L'appareil peut devenir très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants.
2. Laissez toujours refroidir l'appareil.
3. Gardez les enfants à une distance sûre.
4. Les accessoires et les ustensiles de cuisson deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou la vaisselle de la cavité.
5. Les vapeurs alcoolisées peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud. Ne préparez jamais d'aliments contenant de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool. N'utilisez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

1. Les parties accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais les parties chaudes. Gardez les enfants à une distance sûre.
2. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper. La vapeur peut ne pas être visible, selon sa température. Lors de l'ouverture, ne vous tenez pas trop près de l'appareil. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Gardez les enfants

éloignés.

3. L'eau dans une cavité chaude peut créer de la vapeur chaude. Ne versez jamais d'eau dans la cavité chaude.

Danger dû au magnétisme !

Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou dans les éléments de commande. Ils peuvent affecter les implants électroniques, par exemple les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent se tenir à une distance d'au moins 10 cm du panneau de commande.

Causes des dommages

1. Accessoires, papier d'aluminium, papier sulfurisé ou ustensiles de cuisson sur le fond de la cavité : ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité. Ne recouvrez pas le fond de la cavité d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur le fond de la cavité si une température supérieure à 50 °C a été réglée. Cela entraînerait une accumulation de chaleur. L'émail sera endommagé.
2. Papier d'aluminium : Les feuilles d'aluminium présentes dans la cavité ne doivent pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la vitre de la porte.
3. Poêles en silicone : N'utilisez pas de casseroles en silicone, ni de tapis, de housses ou d'accessoires contenant du silicone. Le capteur du four pourrait être endommagé.
4. Eau dans un compartiment de cuisson chaud : ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela provoquerait de la vapeur. Le changement de température peut endommager l'émail.
5. Humidité dans la cavité : Sur une période prolongée,

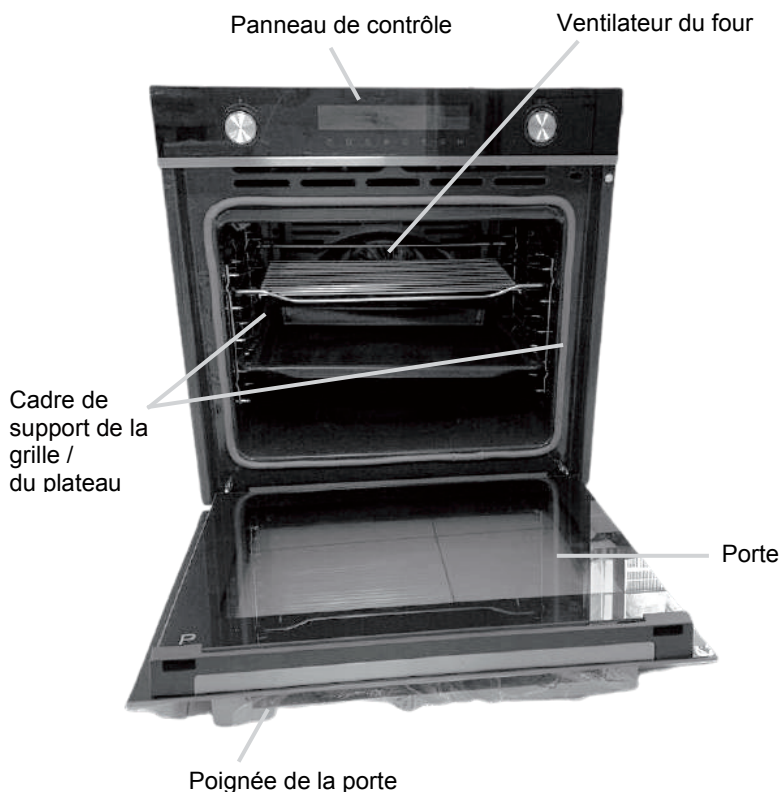
l'humidité dans la cavité peut entraîner de la corrosion. Laissez l'appareil sécher après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant une période prolongée. Ne stockez pas d'aliments dans la cavité.

6. Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Après un fonctionnement à haute température, ne laissez refroidir l'appareil qu'avec la porte fermée. Ne bloquez rien dans la porte de l'appareil. Même si vous laissez la porte entrouverte, vous risquez d'endommager à la longue la façade des meubles situés à proximité. Ne laissez sécher l'appareil avec la porte ouverte que si le four a produit beaucoup d'humidité pendant son fonctionnement.
7. Jus de fruits : lorsque vous faites cuire des tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne tassez pas la plaque de cuisson trop généreusement. Le jus de fruits qui s'écoule de la plaque de cuisson laisse des taches impossibles à enlever. Si possible, utilisez le moule universel plus profond.
8. Joint extrêmement sale : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne pourra plus être fermée correctement pendant l'utilisation. Ce qui peut provoquer la détérioration du devant des unités adjacentes. Veillez à toujours maintenir le joint propre.
9. La porte de l'appareil comme siège, étagère ou plan de travail : Ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil, ne placez ou n'accrochez rien dessus. Ne placez pas d'ustensile ou d'accessoire sur la porte de l'appareil.
10. Insertion d'accessoires : selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer le panneau de porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Insérez toujours les accessoires dans la cavité aussi loin que possible.
11. Transport de l'appareil : ne portez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la

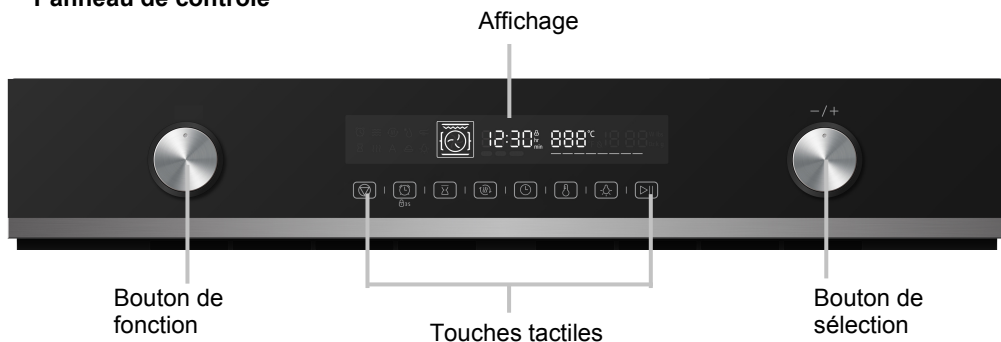
porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait casser.

12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur de la cavité. Cela peut entraîner la formation de condensation et provoquer des dommages dus à la corrosion de votre appareil. Pour éviter la condensation, ouvrez la porte ou utilisez le mode « Dégivrage ».

DESCRIPTION DU PRODUIT

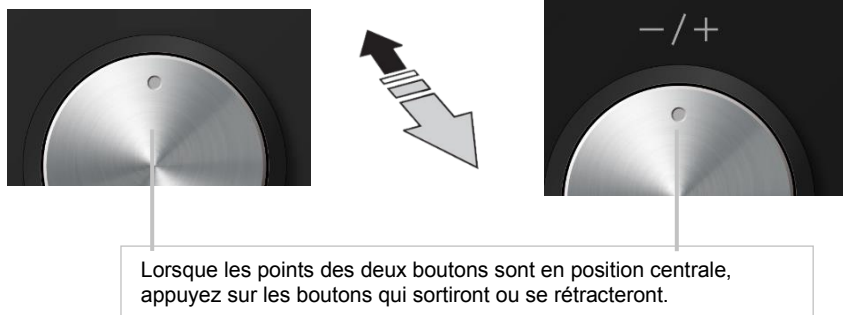


Panneau de contrôle



Les deux boutons sont rétractables.

Avant d'utiliser les boutons, vous devez appuyer sur les boutons pour les faire sortir.



Lorsque les boutons sont sortis, tournez-les pour sélectionner la fonction ou le réglage souhaité.

Boutons tactiles

	Annuler	Annulation de l'opération
	Minuterie / Sécurité enfants	Utilisez la fonction de minuterie/utilisez la sécurité enfants en appuyant sur ce bouton et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.
	Heure de fin	Réglez une heure de fin pour la durée de cuisson.
	Préchauffage rapide	Utilisez cette fonction pour effectuer un préchauffage rapide.
	Durée et réglage de l'horloge	Réglez une durée puis sélectionnez une fonction et réglez l'horloge en mode de veille.
	Réglage de la température	Appuyez pour régler la température.
	Lampe MARCHÉ / ARRÊT	Allumez et éteignez la lampe.
	Démarrage / Pause	Démarrez et mettez en pause le processus de cuisson.

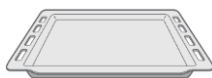
ACCESSOIRES

Utilisation des accessoires



Grille métallique

Pour les plats à four, les moules à gâteaux et les plats allant au four. Pour les rôtis et les grillades.



Plateau de cuisson

Pour les pâtisseries sur plateaux et les petits produits de boulangerie.

Il peut être utilisé pour récupérer les gouttes de graisse lorsque vous faites des grillades directement sur la grille.

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre four.

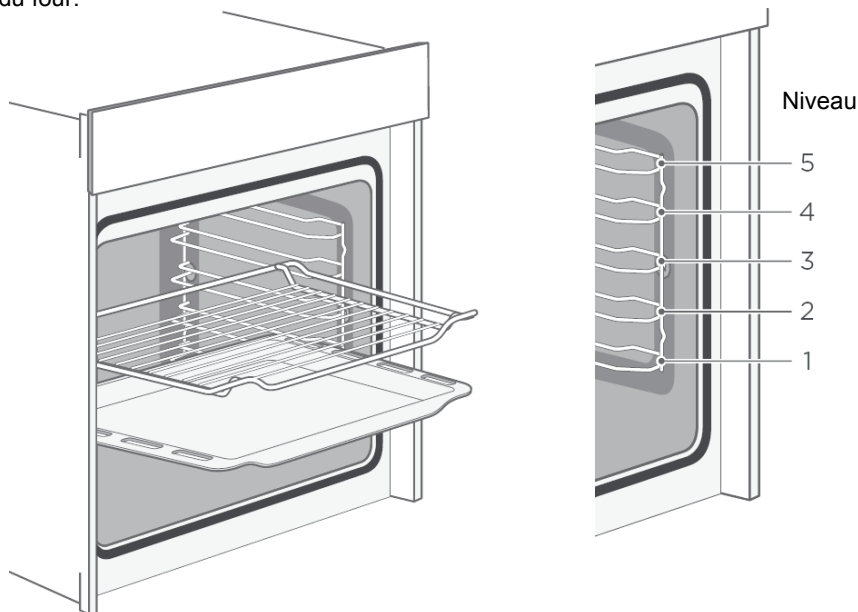
REMARQUE : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur fonction. Une fois qu'ils ont à nouveau refroidi, ils retrouvent leur forme initiale.

Insertion des accessoires

La cavité comporte cinq positions d'étagère. Les positions des étagères sont comptées de bas en haut. Les accessoires peuvent être retirés environ à mi-chemin sans basculer.

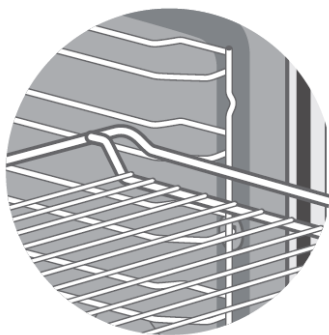
REMARQUES :

Veillez à toujours insérer les accessoires dans la cavité dans le bon sens.
Insérez toujours les accessoires à fond dans la cavité afin qu'ils ne touchent pas la porte du four.

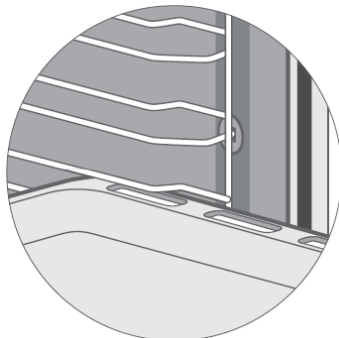


Protection contre le basculement (fonction de verrouillage)

Les accessoires peuvent être tirés approximativement à mi-chemin jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer avec la gravité des aliments et des accessoires eux-mêmes lorsqu'ils sont retirés. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité pour que la protection anti-basculement fonctionne correctement.



Lorsque vous insérez la grille, assurez-vous qu'elle est orientée vers la droite.



Lorsque vous insérez la plaque de cuisson, assurez-vous qu'elle est orientée vers la droite.

MODE DE CHAUFFAGE

Votre four dispose de plusieurs modes de chauffe qui facilitent son utilisation. Pour vous permettre de trouver le mode de chauffage adapté à votre plat, consultez le tableau ci-dessous

Mode de chauffage	Température	Utilisation
 Traditionnel	30 °C ~ 250 °C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux avec une garniture humide.
 Convection	50 °C ~ 250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure le ventilateur de manière uniforme.
 ÉCO	140 °C ~ 240 °C	Pour une cuisson économe en énergie
 Traditionnel + ventilateur	50 °C ~ 250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des éléments chauffants de manière homogène autour de la cavité.
 Chaleur rayonnante	150 °C ~ 250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Veuillez placer les aliments dans la partie centrale, sous l'élément chauffant du gril.
 Double gril + ventilateur	50 °C ~ 250 °C	Pour griller des aliments plats et les faire dorer. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément autour de la cavité.
 Double gril	150 °C ~ 250 °C	Pour griller des aliments plats et les faire dorer.
 Pizza	50 °C ~ 250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le dessous. Le chauffage inférieur et le chauffage annulaire fonctionneront.
 Chaleur par le bas	30 °C ~ 220 °C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizzas, tartes et pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
 Dégivrage	—	Pour décongeler en douceur les aliments surgelés
 Fermentation	30 °C ~ 45 °C	Pour faire de la pâte levée et du levain pour la culture du yaourt.

Fonction supplémentaire	Température	Utilisation
 Pyrolytique Auto nettoyage	Non réglable	Pour chauffer à très haute température. Les résidus brûleront.

REMARQUE :

Grâce à une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de la cavité sous le mode de

chauffage « Convection » , le ventilateur fonctionnera à certains moments du processus de chauffage, pour garantir les meilleures performances possibles.

Attention :

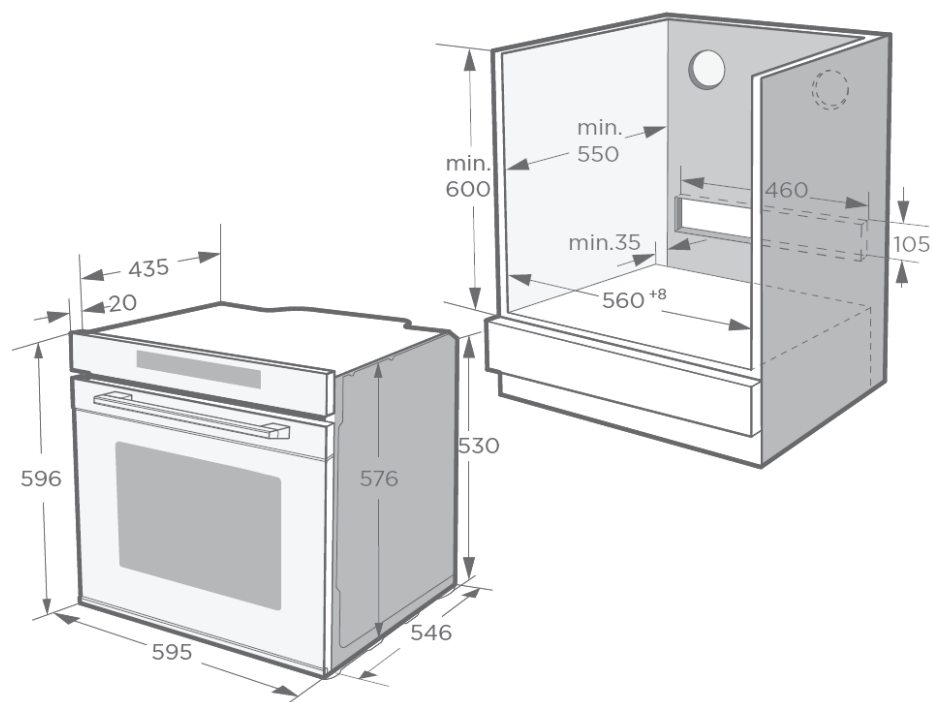
- Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération en cours, l'opération ne sera pas interrompue. Faites particulièrement attention aux risques de brûlures.
- Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil risque de surchauffer. Pour que le four refroidisse plus rapidement après l'opération, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

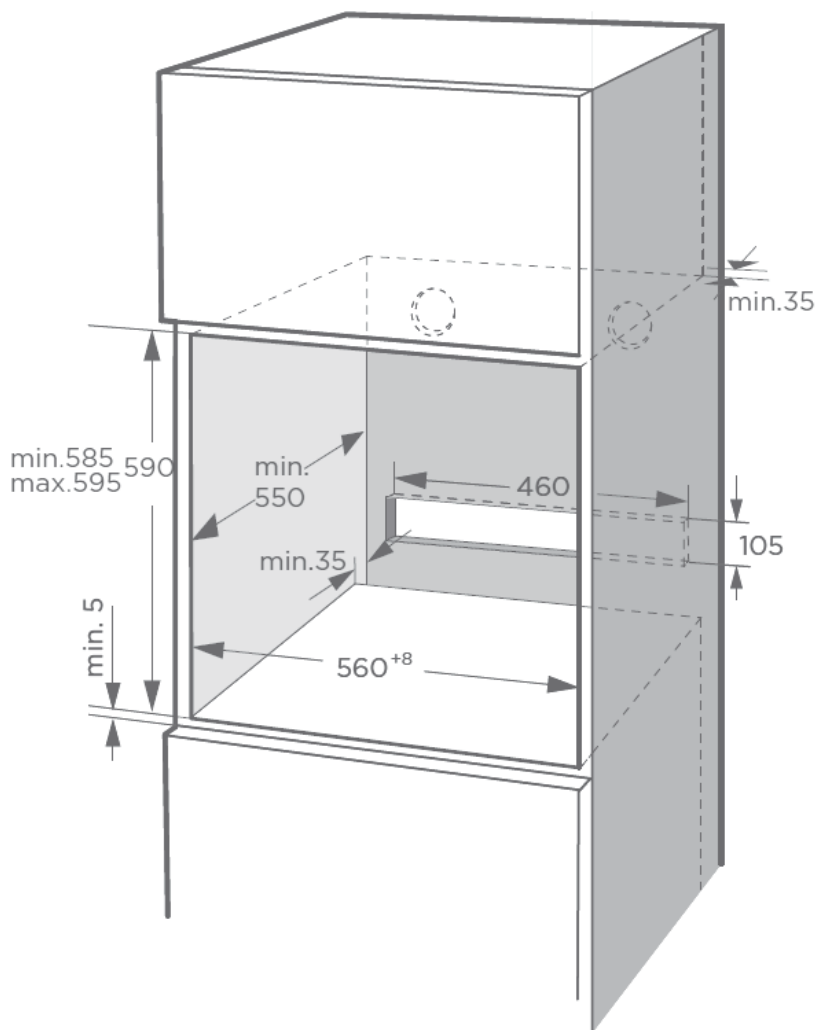
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint selon les besoins. L'air chaud sort au-dessus de la porte.

INSTALLATION

Dimensions de l'installation (mesures en mm)





Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé selon des normes professionnelles en respectant les instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

Pendant l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper avec des bords tranchants.

Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant l'installation et ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

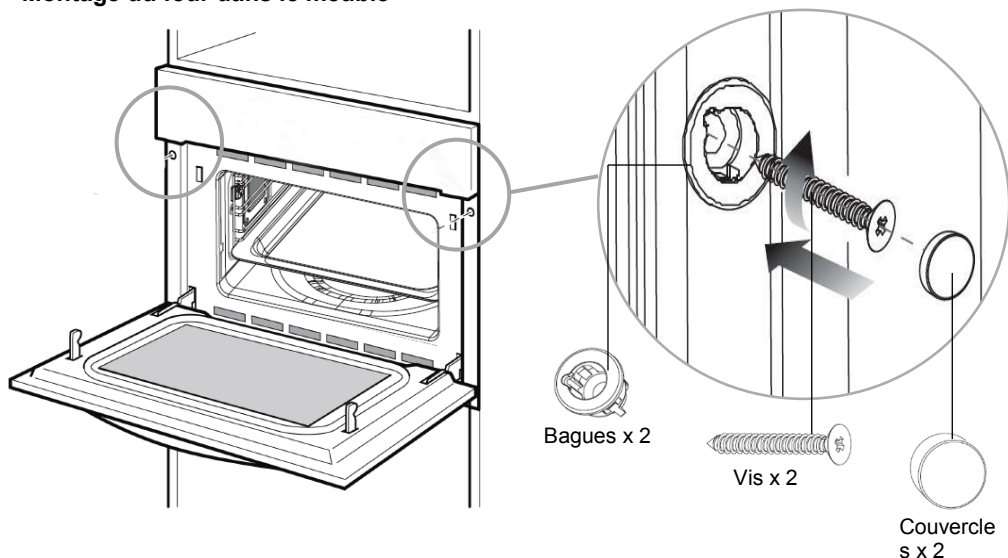
Avant d'allumer l'appareil, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif de l'appareil.

Il est nécessaire d'avoir la prise accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le

câblage fixe, afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation après l'installation si nécessaire.

Avertissement : L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.

Montage du four dans le meuble

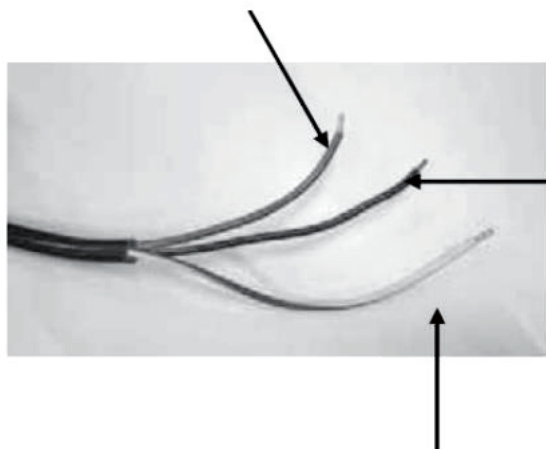


1. Insérez délicatement le four dans le meuble en veillant à bien le centrer.
2. Insérez les bagues dans les trous sur la façade du four.
3. Fixez le four au meuble à l'aide des vis.
ATTENTION : Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager le boîtier du four. Utilisez uniquement un tournevis !
4. Recouvrez les bagues avec les couvercles.

BRANCHEMENT ELECTRIQUES

Les branchements électriques ne doivent être effectués que par un électricien qualifié et agréé.

Le fil marron doit être raccordé à la borne portant la lettre L.



Le fil bleu doit être raccordé à la borne portant la lettre N.

Le fil vert et jaune doit être raccordé à la borne portant la lettre E ou le symbole de

terre .

AVANT D'UTILISER LE FOUR

Avant d'utiliser le four pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez nettoyer la cavité et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle ou une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité ne contient pas de restes d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui peuvent entraîner un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf, faites chauffer l'appareil lorsqu'il est vide et que la porte du four est fermée.
7. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Ne laissez pas les enfants et les animaux domestiques entrer dans la cuisine pendant cette période. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Réglez les paramètres indiqués. Pour savoir comment régler le mode de chauffage et la température, consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.

Paramètres	
Mode de chauffage	
Durée	2h

Une fois que le four a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle.
2. Séchez toutes les surfaces.

Réglage de l'heure

Avant de pouvoir utiliser le four, vous devez régler l'heure.

1. Après le raccordement électrique du four, appuyez sur .
2. Vous pouvez régler l'heure en tournant le bouton de droite.
3. Appuyez à nouveau sur .
4. Vous pouvez régler les minutes en tournant le bouton de droite.
5. Appuyez sur  pour terminer le réglage.

REMARQUE : L'horloge a un affichage de 24 heures.

UTILISATION

Cuisson en réglant le mode de chauffage, la température et la durée de cuisson

1. Une fois le four connecté électriquement, tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner le mode de chauffage souhaité.
2. Appuyez sur  et tournez ensuite le bouton de sélection pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur  et tournez ensuite le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson jusqu'à 9 heures.
4. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
5. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour annuler ou sur  pour mettre en pause.

Modification pendant le processus de cuisson

Lorsque votre four fonctionne, vous pouvez modifier le mode de chauffage et le réglage de la température en tournant le bouton de fonction ou de sélection. Après le changement, si aucune autre action n'est effectuée dans les 6 secondes, le four chauffera comme vous l'avez modifié.

Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson pendant le processus de cuisson,

appuyez  et tournez ensuite le bouton de sélection.

Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée après 6 secondes, le four chauffera comme vous l'avez modifié. Pendant le processus de cuisson avec un réglage de l'heure de fin, vous ne pouvez effectuer aucun changement.

Lorsque vous voulez annuler le processus de cuisson, veuillez appuyer .

REMARQUE : La modification des modes/de la température/du temps de repos de la cuisson peut avoir certaines influences négatives sur le résultat de la cuisson, il est recommandé de ne pas le faire à moins d'avoir une bonne expérience de la cuisson.

Annulation de l'opération

Touchez  pour passer à l'état de veille.

Attention !

Une fois le four éteint, il devient très chaud, surtout à l'intérieur de la cavité. Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de la cavité et laissez le four refroidir.

Maintenez les enfants à une distance de sécurité afin d'éviter les brûlures.



Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire chauffer rapidement votre four. Pour utiliser cette fonction, tournez le bouton de fonction pour sélectionner un mode de chauffage, puis appuyez . L'écran affiche le symbole de préchauffage rapide.

Cette fonction n'est pas disponible pour les modes de chauffage ECO .

Décongélation  et Fermentation .



Réglage de l'heure de fin

Par exemple, lorsque vous réglez l'heure de fin à 10 heures et que la durée de cuisson est de 1 heure, le four chauffera à 9 heures et finira à 10 heures.

1. Terminez le réglage de l'horloge.

- Appuyez sur  , puis réglez les chiffres des heures en tournant le bouton droit.
- Appuyez sur  et réglez les minutes en tournant le bouton droit.
- Appuyez sur  pour confirmer le réglage.
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le mode de chauffage souhaité.
- Appuyez sur  et tournez ensuite le bouton droit pour régler la température de cuisson.
- Appuyez sur  puis tournez le bouton droit pour régler la durée de cuisson jusqu'à 9 heures.
- Appuyez sur  .

Cette fonction n'est pas disponible pour les modes de chauffage, Décongélation  et Fermentation  .



Minuteur

Vous pouvez utiliser la fonction du minuteur en appuyant sur  . Lorsque le temps réglé est écoulé, le four émet un signal sonore.

- Appuyez sur  et les chiffres des heures clignoteront sur l'écran.
- Tournez le bouton de droite pour régler les heures.
- Appuyez sur la touche  et les chiffres des minutes clignoteront sur l'écran.
- Tournez le bouton de droite pour régler les minutes.
- Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

Vous pouvez régler le minuteur avant et pendant le processus de cuisson, mais lorsque vous sélectionnez le mode de chauffage et la température, elle n'est pas disponible.



Sécurité enfants

Votre four est équipé d'une sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement ou modifier des réglages.

Lorsque vous maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, la sécurité

enfants est activée. Le symbole de verrouillage  s'affiche.

Si vous appuyez et maintenez à nouveau la touche  pendant 3 secondes, le four est déverrouillé. Le symbole de verrouillage  disparaît de l'affichage. Vous pouvez activer ou désactiver la sécurité enfants lorsque le four fonctionne ou non.

Mode de démonstration

Ce mode permet de faire une démonstration du four sans le faire chauffer.

1. En mode veille, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pour accéder au mode de démonstration.
 - L'écran affiche « OFF ».
2. Tournez le bouton de droite jusqu'à ce que l'écran affiche « ON » pour activer le mode de démonstration.

Pour désactiver ce mode, touchez et maintenez  jusqu'à ce que l'écran affiche « ON ».

Tournez le bouton droit jusqu'à ce que l'écran affiche « OFF ».

Mode Sabbat

Ce mode est conçu pour les confessions religieuses qui observent une interdiction de travailler le jour du shabbat.

Lorsque votre four est en mode Shabbat, il le reste jusqu'à ce que le temps de cuisson soit égal à 0, ou appuyez  pour revenir au mode de veille.

1. En mode veille, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes pour passer en mode shabbat.
 - L'écran affiche « 5A8 ».
2. Tournez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson.
 - La plage de réglage de l'heure est de 24 à 80 heures.
3. Appuyez sur .

REMARQUES :

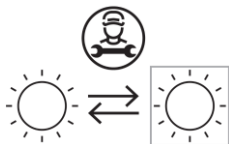
- Pendant le mode Sabbat, seul le bouton Marche/Arrêt  est valide, et toutes les autres touches sont invalides.
- Pendant le mode Sabbat, la lampe ne peut pas être allumée. Lorsque la porte du four est ouverte, la lampe ne s'allume pas.



Éclairage intérieur

Lorsque vous ouvrez la porte du four, l'éclairage intérieur s'allume.

Vous pouvez toucher  pour activer ou désactiver l'éclairage intérieur.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

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

UTILISATION EFFICACE EN ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson.
2. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
3. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, activez le mode « Lampe »  (sans modifier le réglage de la température).
4. Diminuez la température à 50 °C en mode non ventilé 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez ainsi utiliser la chaleur de la cavité pour terminer le processus.
5. Utilisez le mode de chauffage ECO , chaque fois que possible. Vous pouvez réduire la température de 20 °C à 30 °C.
6. Vous pouvez cuisiner et cuire en utilisant le mode de chauffage ECO  sur plusieurs niveaux en même temps.
7. S'il n'est pas possible de cuisiner et de cuire différents plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre pour utiliser l'état de préchauffage du four.
8. Ne préchauffez pas le four vide, si cela n'est pas nécessaire.
Si nécessaire, mettez les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température.
9. N'utilisez pas de papier réfléchissant, comme du papier d'aluminium pour couvrir le fond de la cavité.
10. Utilisez le minuteur et/ou une sonde de température dans la mesure du possible.
11. Utilisez des moules et des récipients de cuisson au fini mat foncé et au poids léger.
Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds aux surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

TRUCS ET ASTUCES

Vous voulez réaliser votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser les réglages de recettes similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction du résultat.
Le gâteau est-il prêt ?	Mettez un bâtonnet en bois à l'intérieur du gâteau environ 10 minutes avant que le temps de cuisson indiqué ne soit atteint. S'il n'y a pas de pâte crue sur le bâtonnet après l'avoir retiré, le gâteau est prêt.
Le gâteau perd énormément de volume lors du refroidissement après la cuisson.	Essayez de baisser la température de 10 °C et vérifiez les instructions de préparation des aliments concernant la manipulation mécanique de la pâte.
La hauteur du gâteau est beaucoup plus élevée au milieu qu'à l'extérieur.	Ne graissez pas l'anneau extérieur du moule à ressort.
Le gâteau est trop brun sur le dessus.	Utilisez un niveau d'étagère inférieur et/ou une température de consigne plus basse (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long).
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10°C (le temps de cuisson peut être plus court).
La préparation est belle mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée.	Baissez la température de 10°C (ce qui peut allonger le temps de cuisson) et vérifiez la recette.
Le brunissement est irrégulier.	Baissez la température de consigne de 10°C (ce qui peut allonger le temps de cuisson). Utilisez le mode de chauffage par convection  sur un seul niveau.
Le gâteau est moins bruni sur le fond.	Choisissez un niveau d'étagère inférieur.
Cuisson sur plusieurs niveaux en même temps : Une étagère est plus foncée que l'autre.	Utilisez un mode de ventilation assistée pour la cuisson sur plusieurs niveaux et sortez les plateaux individuellement lorsqu'ils sont prêts. Il n'est pas nécessaire que tous les plateaux soient prêts en même temps.
Condensation de l'eau pendant la cuisson	La vapeur fait partie de la cuisson et s'échappe normalement du four en même temps que le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces du four ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.
Quel type d'ustensiles de cuisson peut-on utiliser ?	Tous les ustensiles de cuisson résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout lorsqu'ils sont acides. Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien ajustés.
Comment utiliser la fonction gril ?	Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments dans le niveau indiqué par ce manuel. Fermez la porte du four lorsque vous utilisez l'un des modes de cuisson au gril. N'utilisez pas le four lorsque la porte est ouverte, sauf pour charger / retirer / vérifier les aliments.

Comment garder le four propre pendant les grillades ?	Utilisez le plateau rempli de 2 L d'eau au niveau 1. La quasi-totalité des liquides qui s'écoulent des aliments placés sur la grille seront récupérés par le plateau.
Dans tous les modes de cuisson, l'élément chauffant s'allume et s'éteint au fil du temps.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et dépend du réglage de la température.
Comment calculer les réglages du four lorsque le poids du rôti n'est pas indiqué dans la recette ?	Choisissez les réglages en fonction du poids du rôti et modifiez légèrement le temps. Utilisez si possible une sonde à viande pour détecter la température à l'intérieur de la viande. Placez soigneusement la tête de la sonde à viande dans la viande, conformément aux instructions du fabricant. Veillez à ce que la tête de la sonde soit placée au milieu de la partie la plus grosse de la viande, mais pas à proximité d'un os ou d'un trou.
Que se passe-t-il si un liquide est versé sur un aliment dans le four pendant le processus de cuisson ?	Le fluide bouillira et de la vapeur apparaîtra comme un processus physique normal. Faites attention car la vapeur est chaude. Voir aussi « Condensation de l'eau pendant la cuisson » pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition sera plus rapide et peut provoquer des flammes dans la cavité. Assurez-vous que la porte du four est fermée pendant ce type de processus. Veillez contrôler soigneusement le processus de cuisson. Ouvrez la porte très doucement et seulement si nécessaire.

RECETTES TYPIQUES



Traditionnel + ventilateur



Traditionnel



Convection

GÂTEAU	Accessoire / Ustensile de cuisine	Position de l'étagère	Mode de chauffage	Température	Pré chauffage	Temps de cuisson (min)
Gâteau éponge, simple	Moule à gâteau	2		170°C	Non	50
Gâteau éponge, simple	Moule à gâteau	1		140°C	Non	70
Gâteau éponge aux fruits	Moule à gâteau rond	1		150°C	Non	50
Gâteau éponge aux fruits	Plateau de cuisson	1		140°C	Non	70
Muffins briochés aux raisins secs (Gâteau à la levure)	Plateau à muffins	2		220°C	Oui 19 min	11
Muffins	Plateau à muffins	1		160°C	Oui 8 minutes 30 secondes	30

Muffins	Plateau à muffins	1		150°C	Oui 8 minutes 30 secondes	30
Gâteau à la levure et aux pommes	Plateau de cuisson	1		160°C	Oui 10 min	42 min 30 secondes
Gâteau éponge à l'eau (6 œufs)	Moule à charnière	1		160°C	Oui 9 minutes 30 secondes	41 min
Gâteau éponge à l'eau (4 œufs)	Moule à charnière	1		160°C	Oui 9 min	26 min
Gâteau éponge à l'eau	Moule à charnière	1		160°C	Non	35
Gâteau à la levure et aux pommes	Plateau de cuisson	2		150°C	Oui 8 min	42
Hefezopf (Callah)	Plateau de cuisson	2		150°C	Non	40
Petits gâteaux 20	Plateau de cuisson	2		150°C	Non	36
Petits gâteaux 40	Plateau de cuisson	2+4		150°C	Oui 10 min	34
Gâteau de levure au beurre	Plateau de cuisson	2		150°C	Oui 8 min	30
Sablés	Plateau de cuisson	2		170°C	Oui 8 min	13
Sablés, 2 plateaux	Plateau de cuisson	2+4		160°C	Oui 8 min	12
Biscuits à la vanille	Plateau de cuisson	2		160°C	Oui 8 min	10
Biscuits à la vanille	Plateau de cuisson	2+4		150°C	Oui 8 min	14

PAIN	Accessoire / Ustensile de cuisine	Position de l'étagère	Mode de chauffage	Température	Pré chauffage	Temps de cuisson (min)
Pain blanc (1 kg de farine)	Moule à gâteau	1		170°C	Oui 9 minutes 20 secondes	50
Pain blanc (1 kg de farine)	Moule à gâteau	1		170°C	Oui 12 min	45
Pizza fraîche (fine)	Plateau de cuisson	2		170°C	Oui 9 minutes 30 secondes	21
Pizza fraîche (épaisses)	Plateau de cuisson	2		170°C	Oui 10 min	45
Pizza fraîche (épaisses)	Plateau de cuisson	2		170°C	Oui 8 min	41
Pain	Plateau de cuisson	1		190°C	Oui 9 min	30

VIANDE	Accessoire / Ustensile de cuisine	Position de l'étagère	Mode de chauffage	Température	Temps de cuisson (min)
Longe de bœuf tendre 1,6 kg	Plateau de cuisson	2		180°C	55
Pain de viande 1 kg de viande	Plateau de cuisson	1		180°C	75
Poulet 1 kg	Plateau de cuisson	2 : Grille 1 : Plateau		180°C	50
Poisson 2,5 kg	Plateau de cuisson	2		170°C	70
Côtes Tomahawk	Plateau de cuisson	3		120°C	85
Rôti de porc du cou 1,2 kg	Plateau de cuisson	1		160°C	82
Poulet 1,7 kg	Plateau de cuisson	2 : Grille 1 : Plateau		180°C	78



Double gril + ventilateur

ALIMENTS TESTÉS SELON LA NORME EN 60350-1

RECETTE	Accessoire / Ustensile de cuisine	Position de l'étagère	Mode de chauffage	Température	Pré chauffage	Temps de cuisson (min)
Gâteau éponge	Moule à charnière de couleur foncée 26 cm	1		170°C	Non	30 – 35
Gâteau éponge	Moule à charnière de couleur foncée 26 cm	1		160°C	Non	30 – 35
Petit gâteau	1 plateau de cuisson	2		150°C	Oui	30 – 40
Petit gâteau	1 plateau de cuisson	2		150°C	Oui	40 – 50
Petit gâteau	1 plateau de cuisson	2+4		150°C	Oui	30 – 35
Gâteau au fromage	Moule à charnière de couleur foncée 26 cm	1		150°C	Non	70 – 80
Tarte aux pommes	Moule à charnière de couleur foncée 20 cm	1		170°C	Non	80 – 85
Tarte aux pommes	Moule à charnière de couleur foncée 20 cm	1		160°C	Non	70 – 80
Pain	1 plateau de cuisson	1		210°C	Oui	30 – 35
Pain	1 plateau de cuisson	1		190°C	Oui	30 – 35

Toast	Grille	5		Max	Oui 5 minutes	6 – 8
Poulet	Grille et plateau	2 : Grille 1 : Plateau		180°C	Oui	75 – 80

1. Dans la recette de poulet, commencez par le dos sur le dessus et retournez le poulet après 30 minutes vers le haut.
2. Utilisez un moule sombre et givré et placez-le sur la grille.
3. Sortez les plateaux au moment où les aliments sont prêts, même si ce n'est pas à la fin du temps de cuisson donné.
4. Choisissez la température la plus basse et vérifiez après le temps le plus court indiqué dans le tableau.
5. Si vous utilisez le plateau pour récupérer les liquides qui s'égouttent des aliments placés sur la grille dans n'importe quel mode de grillage, le plateau doit être réglé au niveau 1 et rempli d'eau.
6. Les galettes de hamburger doivent être retournées après 2/3 du temps.

CUISSON EN MODE ÉCO

Le mode ECO est chauffé par le chauffage inférieur et par l'anneau chauffant ; avec ce mode, vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson.

RECETTE	Accessoire / Ustensile de cuisine	Position de l'étagère	Température	Temps (min)	Pré chauffage
Challah	1 plateau de cuisson	1	180°C	40 – 50	Non
Rôti de porc	1 plateau de cuisson	1	200°C	80 – 85	Non
Clafouti aux cerises	Moule à gâteau rond	1	200°C	55 – 60	Non
Rôti de bœuf 1,3kg	1 plateau de cuisson	1	200°C	80 – 85	Non
Brownies	Grille et plaque de verre	1	180°C	55 – 60	Non
Gratin de pommes de terre	Grille et assiette ronde	1	180°C	65 – 70	Non
Lasagne	Grille et plaque de verre	1	180°C	75 – 80	Non
Gâteau au fromage	Moule à charnière de couleur foncée 20 cm	1	160°C	80 – 90	Non

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON EN 60350-1

Veuillez noter les informations suivantes :

1. La mesure est effectuée en mode « ECO » pour déterminer les données concernant le mode air pulsé et la classe d'étiquette.
2. La mesure est effectuée en mode « conventionnel » pour déterminer les données concernant le mode conventionnel.
3. Pendant la mesure, seul l'accessoire nécessaire se trouve dans la cavité. Toutes les autres pièces doivent être retirées.

4. Le four est installé comme décrit dans le guide d'installation et placé au milieu du meuble.
5. Il est nécessaire pour la mesure de fermer complètement la porte , même lorsque le câble perturbe la fonction d'étanchéité du joint pendant la mesure.

Pour s'assurer qu'il n'y a pas d'effets négatifs concernant l'étanchéité perturbée en raison des données énergétiques, il est nécessaire de fermer soigneusement la porte pendant la mesure. Il peut être nécessaire d'utiliser un outil pour garantir l'étanchéité du joint comme en utilisation normal, où aucun câble ne perturbe la fonction d'étanchéité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, éteignez le four et retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



Risque de choc électrique !

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute-pressure ni de nettoyeur vapeur.



Risques de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez l'appareil refroidir.

Pour garantir que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation d'un ustensile ou produit de nettoyage, respectez les informations du tableau. N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage tranchants ou abrasifs,
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte du four,
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte.
- des éponges et tampons à récurer durs.
- des produits de nettoyage à haute teneur d'alcool.

Lavez complètement les chiffons éponges neufs avant de les utiliser.

Laissez toutes les surfaces sécher intégralement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Nettoyage
Façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les taches de tartre, graisse, amidon et albumine (par exemple les blancs d'œuf). La corrosion peut se former sous de telles taches. N'utilisez pas de nettoyeur pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Façade en plastique	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Panneaux de porte	Nettoyeur pour verre : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoir pour verre.
Poignée de la porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. Si du détartrant entre en contact avec la poignée de porte, essuyez-le immédiatement. Sinon, les taches éventuelles ne pourront pas être éliminées.
Joint de porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un chiffon à vaisselle. Ne pas frotter.

Cavité du four	Eau chaude savonneuse ou solution de vinaigre : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas de spray pour four, d'autres nettoyants pour four agressif ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les ustensiles/produits de nettoyage des ustensiles de cuisson ne conviennent pas non plus. Ces articles rayeront les surfaces. Laissez les surfaces intérieures sécher entièrement.
Accessoires (plaque de gril, plateau en émail et plateau en verre)	Eau chaude savonneuse : Faites tremper et nettoyez avec un chiffon à vaisselle ou une brosse. En cas de dépôts importants de saleté, utilisez un tampon à récurer en acier inoxydable.

Remarques :

- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, par exemple le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les réflexions faites par l'éclairage intérieur.
- L'émail est cuit à très haute température. Cela peut entraîner une légère variation de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement. Les bords des plateaux minces ne peuvent pas être complètement émaillés. En conséquence, ces bords peuvent être rugueux. Cela ne nuit pas à la protection anticorrosion.
- Gardez toujours l'appareil propre et enlevez

immédiatement les saletés afin d'éviter les dépôts tenaces de saleté.

Conseils

1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que la saleté ne s'incruste.
2. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (blanc d'œuf, par exemple).
3. Retirez immédiatement les morceaux d'aliments contenant du sucre, si possible lorsqu'ils sont encore chauds.
4. Utilisez des ustensiles adaptés au rôtiage, par exemple un plat à rôti.

Fonction d'auto-nettoyage pyrolytique

Votre four est équipé du mode « Auto-nettoyage pyrolytique ». Vous pouvez utiliser ce mode pour nettoyer le compartiment de cuisson sans effort.

Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus de rôtiage, de grillade et de cuisson brûleront. Dans ce mode, la température et la durée de fonctionnement ne peuvent pas être ajustées.

REMARQUE :

Pour votre sécurité, la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte jusqu'à ce que la température diminue à un degré relativement sûr. L'éclairage intérieur reste éteint pendant le nettoyage.

AVERTISSEMENTS

Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient extrêmement chaud

pendant le mode d'auto-nettoyage pyrolytique. N'ouvrez jamais la porte du four. Laisser le four refroidir. Éloignez du four les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées ne pouvant pas prendre soin d'elles-mêmes.

Risque d'atteinte à la santé !

En mode d'auto-nettoyage pyrolytique, l'espace de cuisson est chauffé à une température très élevée afin de brûler les restes de cuisson (rôtissage, grillage, cuisson au four, etc.). Ce processus dégage des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Pendant que la fonction de nettoyage est en cours d'exécution, assurez-vous que la cuisine est bien aérée. Ne restez pas dans la pièce pendant de longues périodes. Éloignez les enfants et les animaux domestiques du four.

Avant de démarrer le mode pyrolytique

Attention !

- Retirez les accessoires et les ustensiles de cuisson du compartiment de cuisson avant de lancer le mode pyrolyse. Aucun déversement excessif ne doit être laissé dans la cavité.
- Un grand nombre de restes d'aliments, de graisses et de jus de viande peuvent s'enflammer lorsque le mode pyrolytique est en cours. Avant de démarrer la fonction de nettoyage, retirez toujours les résidus et restes d'aliments du compartiment de cuisson.
- Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et le long des bords du compartiment de cuisson dans la zone autour du joint. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint.

Risque d'incendie !

- L'extérieur de l'appareil deviendra très chaud pendant le mode pyrolyse. N'accrochez jamais d'objets

combustibles, par exemple des torchons, à la poignée de la porte. Ne placez rien contre la façade du four. Éloignez les enfants du four.

- Si le joint de la porte est endommagé, une grande quantité de chaleur sera générée autour de la porte. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint. Ne faites jamais fonctionner le four si le joint est endommagé ou manquant.

Réglage du mode d'auto-nettoyage pyrolytique

1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche le symbole .
2. Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage. La durée de nettoyage par défaut est de 2 heures (2:00).
 - La porte du four se verrouille automatiquement et ne peut pas être ouverte.
 - Une fois le nettoyage commencé, vous ne pouvez modifier aucun réglage, sauf en cas de pause ou d'arrêt.
3. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, le four émet un signal sonore.
4. Une fois que le compartiment de cuisson a refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres qui ont été laissées dans le compartiment de cuisson et autour de la porte du four.

REMARQUES :

- Pendant le mode pyrolytique, le cadre à l'intérieur du four peut se décolorer. Ceci est normal et n'affecte pas les performances. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- Un encrassement tenace peut entraîner la formation de dépôts blancs sur les surfaces émaillées. Ce sont des résidus d'aliments et ils sont inoffensifs. Cela n'affecte

pas les performances. Vous pouvez éliminer ces résidus en utilisant du jus de citron ou d'autres types d'agents de nettoyage si nécessaire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux. Coupure de courant	Vérifiez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Des boutons sont tombés du support dans le panneau de commande.	Les boutons ont été accidentellement désengagés.	Les boutons peuvent être retirés. Remettez simplement les boutons dans leur support dans le panneau de commande et poussez-les pour qu'ils s'enclenchent et puissent être tournés comme d'habitude.
Les boutons ne peuvent plus être tournés facilement.	Il y a de la saleté sous les boutons.	Les boutons peuvent être retirés. Pour désengager les boutons, il suffit de les retirer du support. Vous pouvez également appuyer sur le bord extérieur des boutons pour qu'ils basculent et puissent être ramassés facilement. Nettoyez soigneusement les boutons à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse. Séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux coupants ou abrasifs. Ne les faites pas tremper et ne les nettoyez pas au lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent afin que le support reste stable.
Le ventilateur ne fonctionne pas tout le temps en mode : « Chauffage par ventilateur ».		Il s'agit d'un fonctionnement normal dû à la meilleure répartition possible de la chaleur et aux meilleures performances du four.
Après un processus de cuisson, un bruit peut être entendu et un flux d'air près du panneau de commande peut être observé.		Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, afin d'éviter les conditions d'humidité élevée dans la cavité et de refroidir le four pour votre confort. Le ventilateur de refroidissement s'arrêtera automatiquement.
La cuisson des aliments n'est pas suffisante dans le temps indiqué par la recette.		Une température différente de celle de la recette est utilisée. Vérifiez à nouveau la température. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles indiquées dans la recette. Vérifiez deux fois la recette.
Brunissement inégal		Le réglage de la température est trop élevé ou le niveau de l'étagère pourrait être optimisé. Vérifiez deux fois la recette et les réglages. La finition de surface, la couleur ou le matériau des produits de cuisson ne conviennent pas au mode de chauffage du four sélectionné. Lorsque vous utilisez la chaleur rayonnante, comme le mode de chauffage « Conventionnel », utilisez des ustensiles de cuisson à finition mate, de couleur foncée et de poids léger.
La lampe ne s'allume pas		La lampe doit être remplacée.

Avertissement - Risque d'électrocution !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des câbles électriques endommagés ne peuvent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente formés. Si l'appareil est défectueux, débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

Remplacement de la lampe du coin de la cavité

Si la lampe de la cavité tombe en panne, elle doit être remplacée.

Lorsque vous manipulez la lampe halogène, utilisez un chiffon sec. Cela augmentera la durée de vie de la lampe.

Risque d'électrocution !

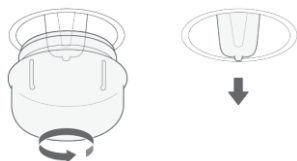
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille de la lampe sont sous tension.

Avant de remplacer la lampe, débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

Risque de brûlures !

L'appareil peut devenir très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Laissez toujours refroidir l'appareil. Gardez les enfants à une distance sûre.

1. Placez une serviette dans la cavité froide pour éviter tout dommage.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Retirez la lampe - ne la tournez pas.
4. Installez une nouvelle lampe.
5. Remettez le couvercle en verre en place.



Spécifications de la lampe :
Lampes halogènes 25 watts, 230 V

Si le couvercle en verre de la lampe halogène est endommagé, il doit être remplacé.

SPÉCIFICATIONS

Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	TMFP72BX		
Type de four	Four électrique		
Masse de l'appareil	M	37,8	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité	V	72	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,96 (à )	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,65 (à )	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEl_{\text{cavité}}$	Conventionnel (à ) : 112,9 Chaleur tournante (à ) : 76,5	

Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220-240V~50-60Hz
Puissance maximale	3,2 kW
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	900 W
Élément chauffant Gril (W)	1300 W
Élément chauffant Convection (W)	1800 W
Moteur de Convection (W)	34 W
Ventilateur de refroidissement (W)	37 W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Pyrolyse
Poids net (kg)	37,8 kg
Dimensions extérieures (LxPxH)	595 * 546 * 596 mm
Dimensions du compartiment du meuble (LxPxH)	560 * 590 * 550 mm
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A+
Volume utilisable (litres)	72 L
Taille : (Petit/Moyen/Grand)	Grand
Fabriqué en	R.P. de Chine

* Classe énergétique : A+++ ... D (A+++ = économique D = moins économique)

Thomson et le logo Thomson sont des marques de Technicolor (S.A.) ou de ses filiales et sont utilisées sous licence par Fnac Darty (S.A.).

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/02/2022



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
PRODUCT OVERVIEW.....	8
ACCESSORIES.....	10
Using the Accessories.....	10
Inserting the Accessories.....	10
HEATING MODE.....	12
INSTALLATION.....	14
ELECTRICAL CONNECTION.....	17
BEFORE USING THE OVEN.....	17
Setting the Time.....	18
OPERATION.....	18
Cooking by setting the heating mode, temperature and duration.....	18
Quick preheat.....	19
Setting end time.....	19
Timer.....	20
Childproof lock.....	20
Demo mode.....	20
Sabbath mode.....	21
Interior lighting.....	21
ENERGY EFFICIENT USE.....	22
TIPS AND TRICKS.....	22
TYPICAL RECIPES.....	24
CLEANING AND MAINTENANCE.....	27
TROUBLESHOOTING.....	32
SPECIFICATIONS.....	34
DISPOSAL.....	35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- This appliance can be used by children ages 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.
- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can

scratch the surface which may result in shattering of the glass.



- These surfaces can get hot.
- Excessive spillage must be removed before cleaning.
- Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The lamp inside the product is used for lighting of the product. This lamp is not suitable for household room illumination.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
- Regarding the instructions for all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section “INSTALLATION”.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections “OPERATION” and “CLEANING AND MAINTENANCE”.

- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section “ELECTRICAL CONNECTION”.
- After each cooking cycle, the cooling fan will continue to run for a while to ensure quick cooling and safe operation of the oven.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.
- Do not line the oven’s cavity with aluminium foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- The fixed wiring insulation must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.

Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

Always slide accessories into the cavity correctly.

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains socket.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large

quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g., heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50°C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminium foil: Aluminium foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats,

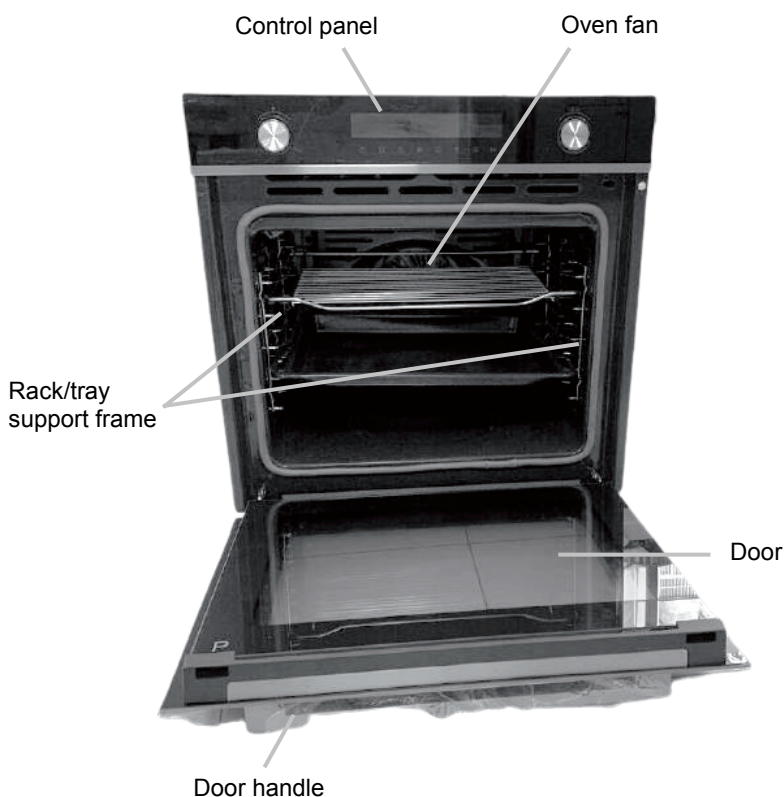
covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.

4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the

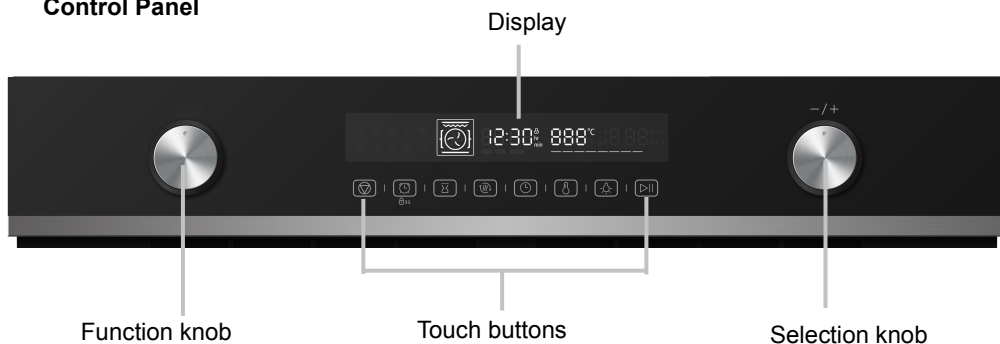
appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your appliance. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

PRODUCT OVERVIEW

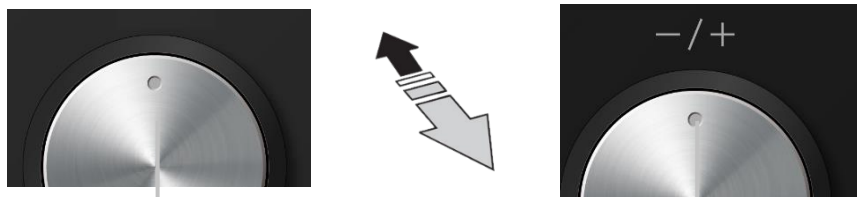


Control Panel



The two knobs are retractable.

Before using the knobs, you need to push buttons to make them pop out.



When the points on two knobs are in the central positions, push the knobs which will pop out or retract.



Turn this function knob to change heating mode.



When the knobs pop out, turn them to select the desired function or setting.

Turn this knob to Change the adjustment values shown in the display.

Touch buttons

	Cancel	Cancelling the operation
	Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock by pressing and holding this button for 3s.
	End time	Set an end time to the cooking duration.
	Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	Temperature Setting	Press to set temperature.
	Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	Start / Pause	Start and pause the cooking process.

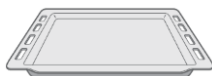
ACCESSORIES

Using the Accessories



Wire rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food.



Baking tray

For tray bakes and small baked products.
It can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Only use original accessories. They are specially adapted for your oven.

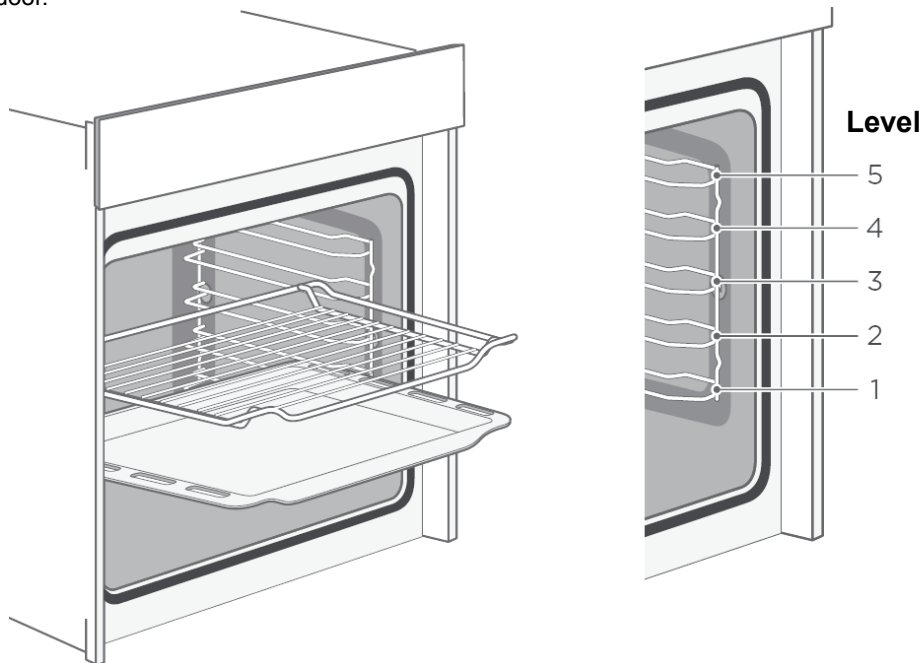
NOTE : The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting the Accessories

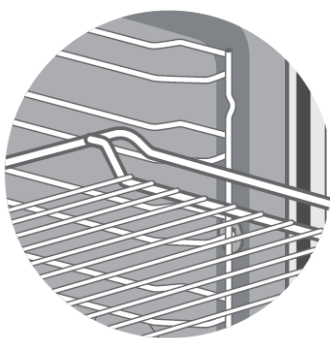
The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

NOTES :

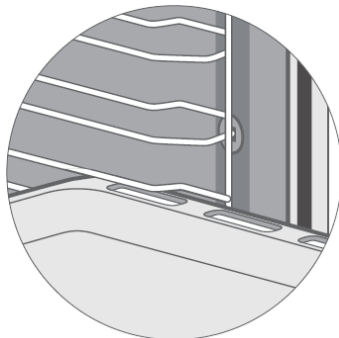
Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the oven door.

**Tilt protection (Locking function)**

The accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. The accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection to work properly.



When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction.



When inserting the baking tray, ensure the baking tray is onto the right facing direction.

HEATING MODE

Your oven has various heating modes which make your oven easier to use. To enable you to find the correct heating mode for your dish, please refer to the below table.

Heating Mode	Temperature	Use
 Conventional	30 °C ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50 °C ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 ECO	140 °C ~ 240 °C	For energy-saving cooking
 Conventional + Fan	50 °C ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	150 °C ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double Grill + Fan	50 °C ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double Grill	150 °C ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food
 Pizza	50 °C ~ 250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom Heat	30 °C ~ 220 °C	For adding extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating comes from the bottom heater.
 Defrost	—	For gently defrosting frozen food
 Fermentation	30 °C ~ 45 °C	For making yeast dough and sour dough to culture yogurt.

Additional function		Temperature	Use
	Pyrolytic Self-cleaning	Not adjustable	To heat up to a very high temperature. Residues will burn.

NOTE :

Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity under the

“Convection”  heating mode, the fan will work at certain times of the heating process, to guarantee the best possible performance.

Caution :

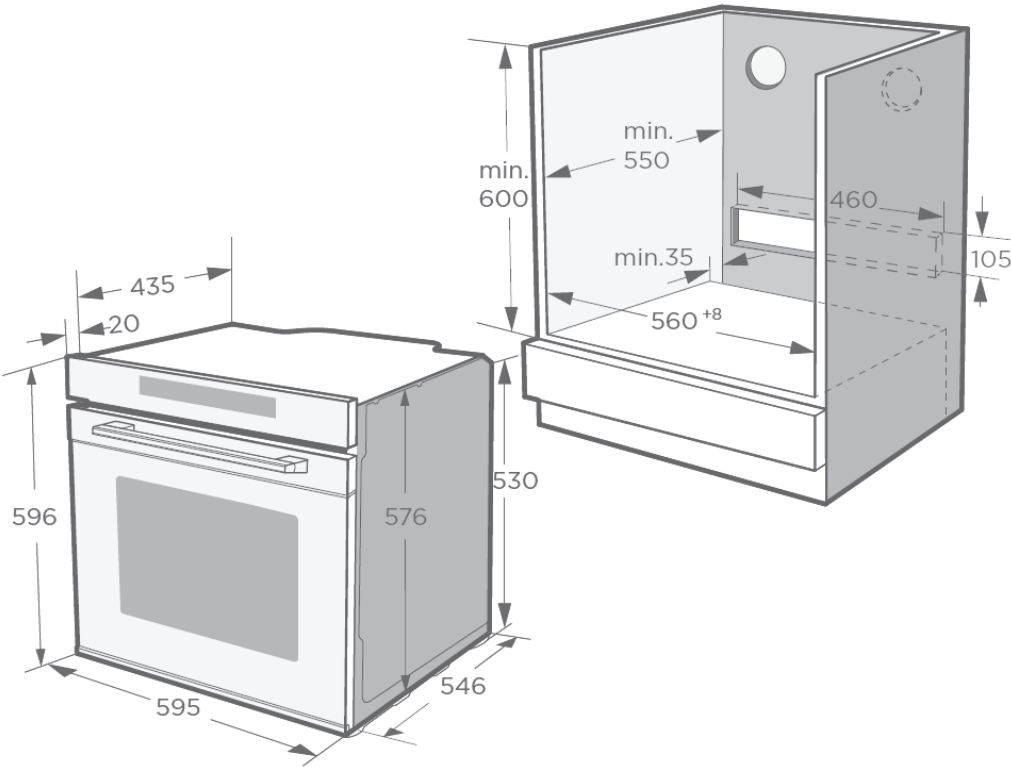
- If you open the oven door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
- Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the oven cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

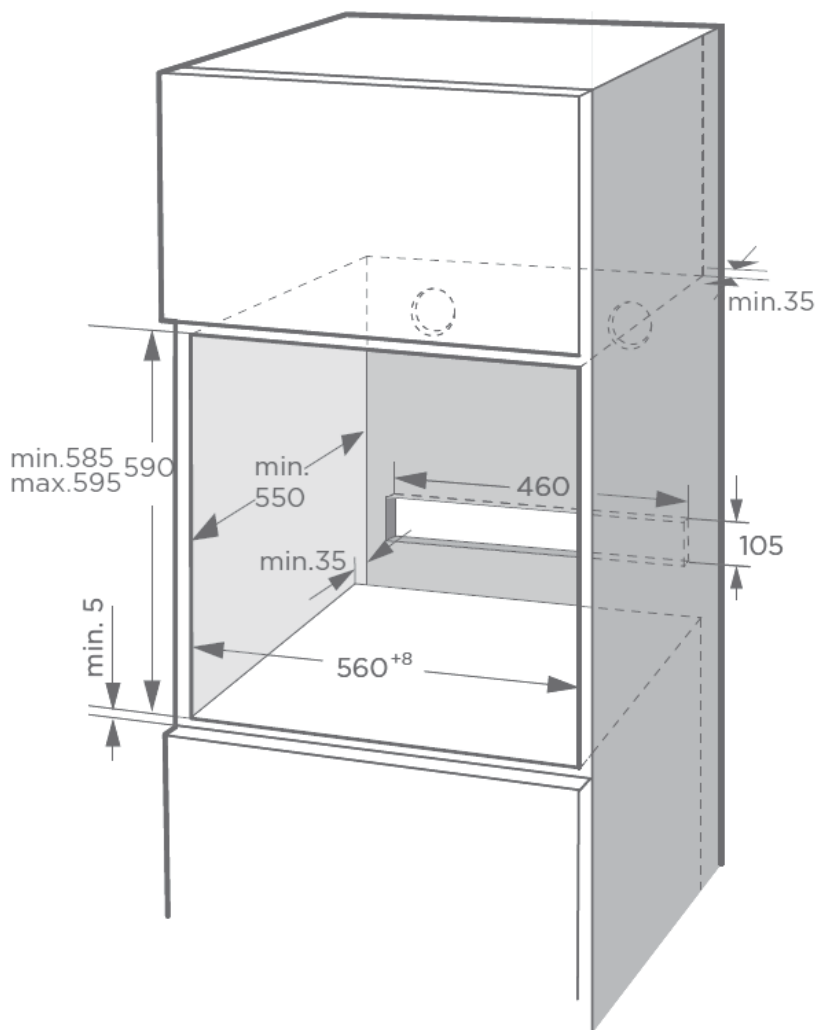
Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

INSTALLATION

Installation dimensions (measurements in mm)





To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

During installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.

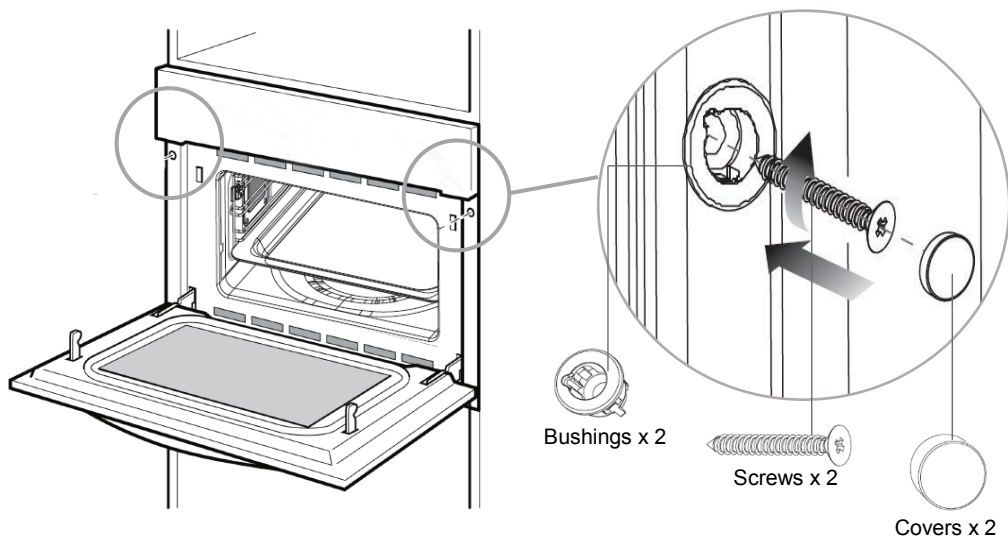
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if the appliance is damaged.

Before turning on the appliance, please remove all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Mounting the oven in the cabinet

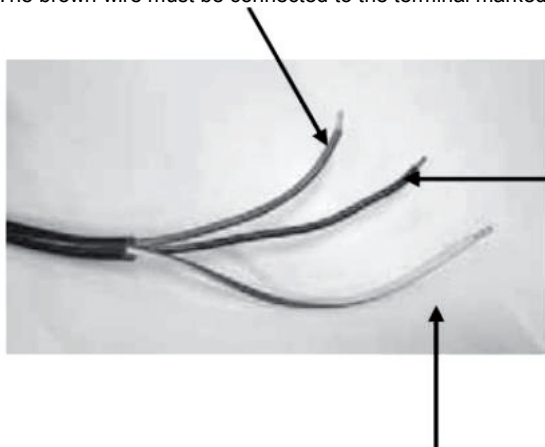


1. Carefully push the oven into the cabinet, making sure that it is in the centre.
2. Insert the bushings into the holes on the oven front.
3. Secure the oven to the cabinet using the screws.
CAUTION : Do not over tighten the screws to avoid damage to the oven housing.
Use a screwdriver only !
4. Cover the bushings with the covers.

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.



The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth Symbol .

BEFORE USING THE OVEN

Before using the oven to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories from the cavity.
3. Clean the accessories thoroughly with warm soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating mode and the temperature in the next section OPERATION.

Settings	
Heating mode	
Time	2h

After the oven has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces in the cavity and the door with warm soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.

Setting the Time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch .
2. You can set time of day in hours by turning the right knob.
3. Touch  again.
4. You can set time in minutes by turning the right knob.
5. Touch  to finish the setting.

NOTE : The clock has a 24-hour display.

OPERATION

Cooking by setting the heating mode, temperature and duration

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select the desired heating mode.
2. Touch  and then turn the selection knob to set cooking temperature.
3. Touch  and then turn the selection knob to set cooking duration time up to 9 hours.
4. Touch  to start cooking.
5. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause.

Change during the cooking process

When your oven is working, you can change the heating mode and temperature setting by turning the function or selection knob.

After the change, if there is no other action after 6 seconds, the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, touch  and then turn the selection knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you

changed. During the cooking process with a finish time setting, you can't do any change.

When you want to cancel the cooking process, please touch .

NOTE : Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, it is recommended not to do so unless you are well experienced on cooking.

Cancelling the operation

Touch  to enter the waiting state.

Caution !

After the oven is switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity and allow the oven to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.



Quick preheat

You can use this function to quickly heat up your oven.

To use this function, turn the function knob to select a heating mode, and then touch



. The display will show the quick preheat symbol.

This function is not available for the ECO , Defrost  and Fermentation  heating modes.



Setting end time

For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, the oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

1. Complete the clock setting.
2. Touch  and then set the hour digits by turning the right knob.
3. Touch  and then set the minute digits by turning the right knob.
4. Touch  to confirm the setting.
5. Turn the left knob to select the desired heating mode.
6. Touch  and then turn the right knob to set cooking temperature.
7. Touch  and then turn the right knob to set cooking duration time up to 9 hours.

8. Touch .

This function is not available for the Defrost  and Fermentation  heating modes.



Timer

You can use timer function by touch . When the set time has elapsed, the oven will beep.

1. Touch  and the hour digits will flash on the display.
2. Turn the right knob to set the hours.
3. Touch  again and the minute digits will flash on the display.
4. Turn the right knob to set the minutes.
5. Touch  to confirm the setting.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting heating mode and temperature, it is not available.



Childproof lock

Your oven has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you touch and hold  for 3 seconds, childproof lock is activated. The lock symbol  will be displayed.

Touch and hold  for 3 seconds again, the oven is unlocked. The lock symbol  will disappear from the display.

You can activate or deactivate childproof lock when the oven is working or not.

Demo mode

This mode enables the oven to be demonstrated without heating up.

1. In standby mode, touch and hold  to enter the demonstration mode.
 - The display will show "OFF".

2. Turn the right knob until the display shows "ON" to activate the demonstration mode.

To deactivate this mode, touch and hold  until the display shows "ON".
Turn the right knob until the display shows "OFF".

Sabbath mode

This mode is designed for religious faiths that observe a 'no work' requirement on the Sabbath.

While your oven is in Sabbath mode, the oven will remain in Sabbath mode until the cooking time is 0, or touch  to return to the standby mode.

1. In standby mode, touch and hold  for 3 seconds to enter Sabbath mode.
 - The display will show "5A8".
2. Turn the right knob to adjust the cooking time.
 - The time adjustment range is 24 ~ 80 hours.
3. Touch .

NOTES :

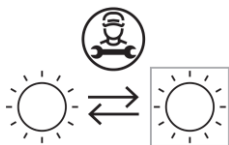
- During the Sabbath mode, only the On/Off button  is valid, and all other buttons are invalid.
- During the Sabbath mode, the lamp cannot be switch on. When the oven door is opened, the lamp will not turn on.



Interior lighting

When you open the oven door, the interior lighting switches on.

You can touch  to activate or deactivate the internal lighting.



Replaceable light source by a professional

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

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp"  (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use ECO heating mode , whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using ECO heating mode  on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary, put the food into the oven immediately after reaching the temperature.
9. Do not use reflective foil, like aluminium foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark mat finish and light weighted baking moulds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminium.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking.	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring.	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top.	Use a lower shelf level and / or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time).
The cake is too dry.	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time).
The food is good looking but the humidity inside is too high.	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe.
The browning is uneven.	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time).
The cake is less browned on the bottom.	Use the convectional heating mode  on one level. Choose a lower shelf level.

Baking on more than one level at the same time : One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condense at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoided completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for loading / removing / checking the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2L water at level one. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will be captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil, and steam will arise as a normal physical process. Please be careful because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure that the oven door is closed during such kind of process. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TYPICAL RECIPES

 Conventional + Fan		 Conventional		 Convection		
CAKE	Accessory/ Cookware	Shelf position	Heating Mode	Tempera- ture	Pre-heat	Cooking time (min)
Sponge cake, simple	Cake tin	2		170°C	No	50
Sponge cake, simple	Cake tin	1		140°C	No	70
Sponge cake with fruits	Round cake tin	1		150°C	No	50
Sponge cake with fruits	Baking tray	1		140°C	No	70
Raisins brioche muffins (Yeast cake)	Muffin tray	2		220°C	Yes 19 min	11
Muffins	Muffin tray	1		160°C	Yes 8 min 30 sec	30
Muffins	Muffin tray	1		150°C	Yes 8 min 30 sec	30
Apple yeast cake	Baking tray	1		160°C	Yes 10 min	42 min 30 sec
Water sponge cake (6 Eggs)	Springform cake tin	1		160°C	Yes 9 min 30 sec	41 min
Water sponge cake (4 Eggs)	Springform cake tin	1		160°C	Yes 9 min	26 min
Water sponge cake	Springform cake tin	1		160°C	No	35
Apple yeast cake	Baking tray	2		150°C	Yes 8 min	42
Hefezopf (Callah)	Baking tray	2		150°C	No	40
Small cakes 20	Baking tray	2		150°C	No	36
Small cakes 40	Baking tray	2+4		150°C	Yes 10 min	34
Butter yeast cake	Baking tray	2		150°C	Yes 8 min	30
Shortbread	Baking tray	2		170°C	Yes 8 min	13
Shortbread, 2 trays	Baking tray	2+4		160°C	Yes 8 min	12
Vanilla cookies	Baking tray	2		160°C	Yes 8 min	10
Vanilla cookies	Baking tray	2+4		150°C	Yes 8 min	14

BREAD	Accessory/ Cookware	Shelf position	Heating Mode	Tempera- ture	Pre-heat	Cooking time (min)
White bread (1kg flour)	Cake tin	1		170°C	Yes 9 min 20 sec	50
White bread (1kg flour)	Cake tin	1		170°C	Yes 12 min	45
Fresh pizza (thin)	Baking tray	2		170°C	Yes 9 min 30 sec	21
Fresh pizza (thick)	Baking tray	2		170°C	Yes 10 min	45
Fresh pizza (thick)	Baking tray	2		170°C	Yes 8 min	41
Bread	Baking tray	1		190°C	Yes 9 min	30

MEAT	Accessory/ Cookware	Shelf position	Heating Mode	Temperature	Cooking time (min)
Beef tender loin 1,6 kg	Baking tray	2		180°C	55
Meatloaf 1 kg meat	Baking tray	1		180°C	75
Chicken 1 kg	Baking tray	2: Rack 1: Tray		180°C	50
Fish 2,5 kg	Baking tray	2		170°C	70
Ribs Tomahawk	Baking tray	3		120°C	85
Pork roast of the neck 1,2 kg	Baking tray	1		160°C	82
Chicken 1,7 kg	Baking tray	2: Rack 1: Tray		180°C	78



Double grill with fan

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPE	Accessory/ Cookware	Shelf position	Heating Mode	Tempera- ture	Pre-heat	Cooking time (min)
Sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		170°C	No	30 – 35
Sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		160°C	No	30 – 35
Small cake	1 baking tray	2		150°C	Yes	30 – 40
Small cake	1 baking tray	2		150°C	Yes	40 – 50
Small cake	1 baking trays	2+4		150°C	Yes	30 – 35
Cheese cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		150°C	No	70 – 80

Apple pie	Springform cake tin, diameter 20 cm	1		170°C	No	80 – 85
Apple pie	Springform cake tin, diameter 20 cm	1		160°C	No	70 – 80
Bread	1 baking tray	1		210°C	Yes	30 – 35
Bread	1 baking tray	1		190°C	Yes	30 – 35
Toast	Rack	5		Max	Yes 5 min	6 – 8
Chicken	Rack & tray	2: Rack 1: Tray		180°C	Yes	75 – 80

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side.
2. Use a dark, frosted mould and place it on the rack.
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPE	Accessory/ Cookware	Shelf position	Temperature	Time (min)	Pre-heat
Challah	1 baking tray	1	180°C	40 – 50	No
Pork Roast	1 baking tray	1	200°C	80 – 85	No
Clafouti Cherry Cake	Round cake tin	1	200°C	55 – 60	No
Beef Roast 1.3kg	1 baking tray	1	200°C	80 – 85	No
Brownies	Rack and glass plate	1	180°C	55 – 60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	1	180°C	65 – 70	No
Lasagne	Rack and glass plate	1	180°C	75 – 80	No
Cheese Cake	Springform cake tin, diameter 20 cm	1	160°C	80 – 90	No

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the "Conventional" mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement.

To make sure that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.

CLEANING AND MAINTENANCE

Turn the oven off and remove the power plug from the mains socket before cleaning.



Risk of electric shock !

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.



Risk of burns !

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the oven door,
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.
Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning
Stainless steel front	Hot soapy water : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Plastic front	Hot soapy water : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Door seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution : Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

Accessories	Hot soapy water : Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless-steel scouring pad.
-------------	---

Notes :

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Pyrolytic self-cleaning function

Your oven is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment

effortlessly.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. In this mode, the temperature and operating time cannot be adjusted.

NOTE :

For your safety, the oven door is locked and cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

WARNINGS

Risk of burns !

The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic self-cleaning mode. Never open the oven door. Allow the oven to cool down. Keep children , disabled and old people without self-care ability away from the oven.

Risk of harm to health !

In the pyrolytic self-cleaning mode, the cooking compartment heats up to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapors, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children and pets away from the oven.

Before starting the pyrolytic mode

Caution !

- Remove accessories and cookware from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity.

- A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the food residues and remnants from the cooking compartment.
- Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.

Risk of fire !

- The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children away from the oven.
- If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the oven if the seal is damaged or missing.

Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. Turn the function knob until the display show the symbol .
2. Touch  to start cleaning. The default cleaning time is 2 hours (2:00).
 - The oven door will automatically lock and cannot be opened.
 - Once cleaning starts, you cannot change any setting expect pausing and stopping.
3. When the cleaning process is finished, the oven will beep.
4. Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the oven door.

NOTES :

- During the pyrolytic mode, the frame inside the oven may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
- Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. These are residues from the food and are harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs.	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating".		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and air flow near the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.

The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe.	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperature. The ingredient quantities are different from the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish /colour / material of the baking ware are not the best choice for the selected oven heating mode. When use radiant heat, such as "Conventional" heating mode, use matte finished, dark coloured and light weighted ovenware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

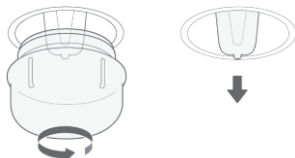
Risk of electric shock !

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns !

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anticlockwise to remove it.
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble a new lamp.
5. Assemble the glass cover back in.



Lamp specifications :
25 watt, 230 V halogen lamps

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced.

SPECIFICATIONS

Information for domestic ovens			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	TMFP72BX		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	37,8	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	72	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0,96 (at )	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0,65 (at )	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	Conventional (at ) : 112,9 Fan-forced (at ) : 76,5	

Rating / Supply voltage and frequency	220-240V~ 50-60Hz
Max power	3,2 kW
Oven lamp power	25 W
Top heating element (W)	900 W
Grill heating element (W)	1300 W
Convection heating element (W)	1800 W
Convection motor (W)	34 W
Cooling fan (W)	37 W
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Pyrolytic
Net weight (approx.) kg	37,8 kg
Outside dimensions (W*D*H)	595 * 546 * 596 mm
Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H)	560 * 590 * 550 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A+
Usable volume (litres)	72 L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

* Energy class : A+++ ... D (A+++ = economical D = less economical)
Thomson and the Thomson logo are trademarks of Technicolor (S.A.) or its affiliates and are used under license by Fnac Darty (S.A.).

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologize for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/02/2022

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	2
PRODUCTOVERZICHT.....	9
ACCESSOIRES.....	11
Het toebehoren gebruiken.....	11
De accessoires plaatsen	11
VERWARMINGSMODUS	12
INSTALLATIE.....	14
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	17
ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.....	17
De tijd instellen	18
GEBRUIK.....	18
Koken door de verwarmingsmodus, temperatuur en duur in te stellen	18
Snel voorverwarmen	19
De eindtijd instellen	19
Timer.....	20
Kinderslot	20
Demomodus	21
Sabbatmodus	21
Binnenverlichting.....	21
ENERGIEZUINIGE WERKING	22
TIPS EN ADVIEZEN	22
TYPISCHE RECEPTEN	24
REINIGING EN ONDERHOUD.....	27
PROBLEEMOPLOSSING	33
SPECIFICATIES.....	35
VERWIJDERING.....	36

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN
GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG
GEBRUIK.**

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of andere toepassingen, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verzwakt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan, instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en de mogelijke gevaren van het gebruik ervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens de werking heet worden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de warmte- elementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
Raak de verwarmingselementen niet aan.
Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.

- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.



- Deze oppervlakken kunnen heet worden.
- Overmatig gemorst materiaal moet vóór het reinigen worden verwijderd.
- De oppervlakken kunnen in bepaalde omstandigheden warmer dan gewoonlijk zijn, houd kinderen aldus uit de buurt.
- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een stabiele positie bevinden.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld (zekering staat open) vooraleer U de lamp vervangt om de kans op elektrocutie te vermijden.
- De lamp in het product wordt gebruikt voor de verlichting van het product. Deze lamp is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.
- Voor instructies over alle nodige afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.

- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "GEBRUIK" en "REINIGING EN ONDERHOUD".
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- De koelventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle kookmodi gesloten te houden.
- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging: De oven kan oververhitten en de emailaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.
- De vaste bedradingsisolatie moet worden beschermd door middel van bijvoorbeeld isolatiehulzen met een gepaste temperatuurwaarde.

Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van eten en drinken. Houd toezicht op het apparaat wanneer in werking. Schuif de accessoires altijd juist in de oven.

Risico op een elektrische schok!

1. Een verkeerde reparatie kan gevaar opleveren. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze opgeleide reparateurs. Als het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit.

2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten wanneer de hete onderdelen van het apparaat worden aangeraakt. Breng de kabels van elektrische apparaten nooit in contact met de hete onderdelen van het apparaat.
3. Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger, dit kan leiden tot een elektrische schok.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit.

Brandgevaar!

1. Brandbare voorwerpen die in de oven worden bewaard, kunnen vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur van het apparaat als er rook in zit. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Er ontstaat tocht wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Bakpapier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Leg tijdens het voorverwarmen geen bakpapier los over de accessoires. Weeg het bakpapier altijd af met een schaal of een bakvorm. Bedek alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Bakpapier mag niet over de accessoires komen.

Risico op letsel!

1. Bekrast glas in de deur van het apparaat kan barsten. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren op de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en u kunt bekneld raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Risico op brandwonden!

1. Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op een veilige afstand.
4. De accessoires en het ovengerei worden zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten om de accessoires of het ovengerei uit de oven te halen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de oven vlam vatten. Bereid nooit voedsel dat veel drank met een hoog alcoholgehalte bevat. Gebruik alleen weinig drank met een hoog alcoholgehalte. Open de deur van het apparaat voorzichtig.

Voorkom brandwonden!

1. De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen op een veilige afstand.
2. Als u de deur van het apparaat opent, kan er hete stoom ontsnappen. Stoom is mogelijk niet zichtbaar, afhankelijk van de temperatuur. Ga bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
3. Water in een hete oven kan hete stoom veroorzaken. Giet nooit water in de hete oven.

Gevaar door magnetisme!

Permanente magneten worden gebruikt in het bedieningspaneel of in de bedieningselementen. Deze kunnen een impact hebben op elektronische implantaten, zoals een pacemaker of insulinepomp. Dragere van

elektronische implantaten dienen minimaal 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd te blijven.

Oorzaken van schade

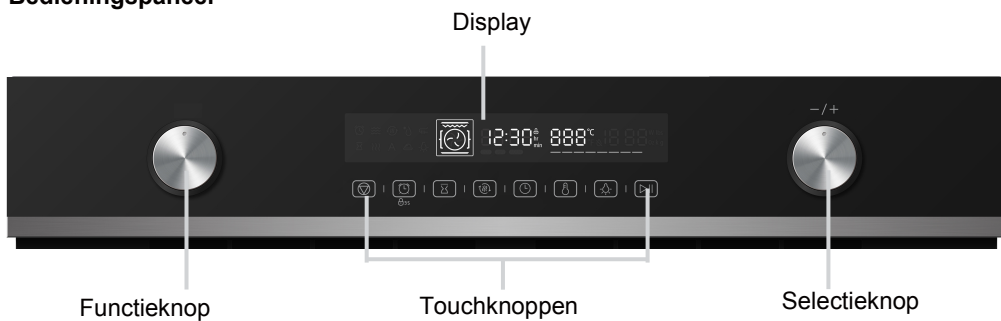
1. Accessoires, folie, bakpapier of ovengerei op de bodem van de oven: plaats geen accessoires op de bodem van de oven. Dek de bodem van de oven niet af met folie of bakpapier. Plaats geen ovengerei op de bodem van de oven als er een temperatuur van meer dan 50°C is ingesteld. De warmte zal hierdoor ophopen. Het email zal worden beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de oven mag niet in contact komen met het deurglas. Dit kan een permanente verkleuring van het deurglas veroorzaken.
3. Siliconen pannen: Gebruik geen siliconen pannen of matten, deksel of accessoires die silicone bevatten. De ovensensor kan worden beschadigd.
4. Water in een hete kookruimte: giet geen water in de oven als deze heet is. Dit zal stoom produceren. De temperatuurverandering kan schade aan het email veroorzaken.
5. Vocht in de oven: Over een langere periode kan vocht in de oven leiden tot corrosie. Laat het apparaat na gebruik drogen. Bewaar vochtig voedsel niet voor langere tijd in een gesloten oven. Bewaar geen voedsel in de oven.
6. Koel het apparaat af met de deur open. Laat het apparaat na gebruik op een hoge temperatuur alleen met gesloten deur afkoelen. Zorg dat er niets in de deur van het apparaat komt vast te zitten. Zelfs als de deur slechts op een kier open staat, kan de voorkant van aangrenzende meubels na verloop van tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met de deur open als er veel vocht tijdens de werking van de oven werd geproduceerd.

7. Vruchtensap: bij het bakken van sappige vruchtentaarten, breng niet te veel op de bakplaat aan. Vruchtensap dat van de bakplaat druipt, laat vlekken achter die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk een diepere braadslede.
8. Extreem vuile afdichting: Als de afdichting zeer vuil is, zal de deur niet langer juist sluiten wanneer het apparaat in werking is. De apparaten voor of naast het toestel kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Ovendeur als zitplaats, legplank of werkblad: Ga niet op de deur van het apparaat zitten en plaats of hang er niets aan. Plaats geen kookgerei of accessoires op de deur van het apparaat.
10. Accessoires plaatsen: afhankelijk van het model van het apparaat kunnen de accessoires bij het sluiten van de deur van het apparaat krassen op het deurpaneel veroorzaken. Schuif de accessoires altijd zo ver mogelijk in de oven.
11. Het apparaat dragen: draag of houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. Het deurhandvat kan het gewicht van het apparaat niet dragen en aldus afbreken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om gerechten warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie en corrosieschade aan uw apparaat veroorzaken. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de 'Ontdooien' modus.

PRODUCTOVERZICHT

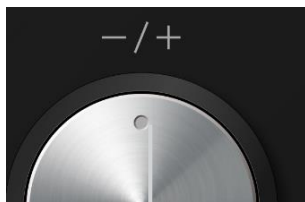


Bedieningspaneel



De twee knoppen zijn uittrekbaar.

Alvorens de knoppen te gebruiken, duw op de knoppen om ze naar buiten te laten springen.



Wanneer de punten op de twee knoppen zich in de middenpositie bevinden, duw op de knop om ze naar binnen of buiten te brengen.



Wanneer de knoppen zich buiten bevinden, draai ze naar de gewenste functie of instelling.

Draai aan deze functieknop om de verwarmingsmodus te wijzigen.

Draai aan deze knop om de instelwaarden die op het scherm worden weergegeven te wijzigen.

Touchknoppen

	Annuleren	De werking annuleren
	Timer/Kinderslot	Gebruik de timerfunctie/kinderslot door deze knop 3 seconden ingedrukt te houden.
	Eindtijd	Stel een eindtijd voor het kookproces in.
	Snel voorverwarmen	Gebruik dit om snel voor te verwarmen.
	Duur en klokinstelling	Stel een tijdsduur in en selecteer vervolgens in stand-by functie & klok instellen.
	Temperatuurinstelling	Druk op om de temperatuur in te stellen.
	Lamp AAN/UIT	Schakel de lamp in en uit.
	Start/Pauze	Start en pauzeer het kookproces.

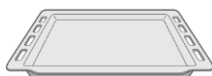
ACCESSOIRES

Het toebehoren gebruiken



Rooster

Voor ovengerei, cakevormen en ovensafe schalen. Voor braadstukken en gegrilde gerechten.



Bakplaat

Voor bakvormen en kleine gebakken producten. Het kan worden gebruikt om druipend vet op te vangen wanneer u direct op het rooster grilt.

Gebruik alleen originele accessoires. Ze zijn speciaal voor uw oven bestemd.

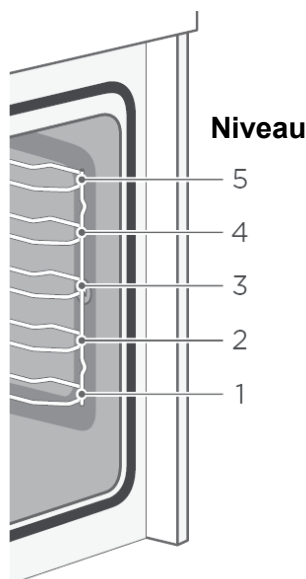
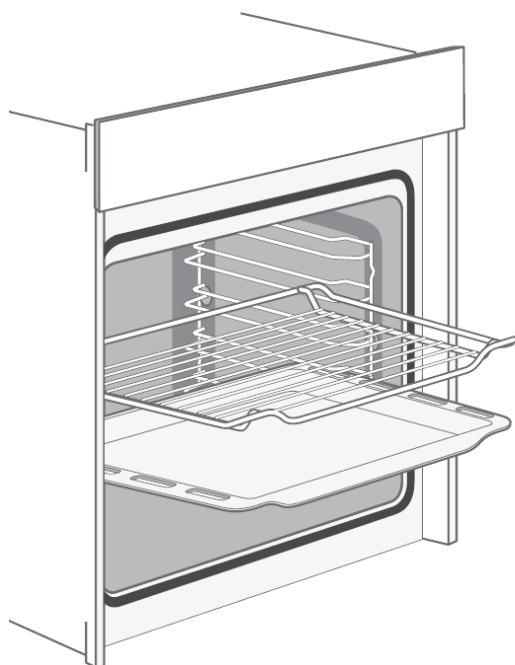
OPMERKING: De accessoires kunnen vervormen als ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun werking. Als ze weer zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.

De accessoires plaatsen

De binnenruimte heeft vijf hoogtesposities. De posities worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden uitgetrokken zonder te kantelen.

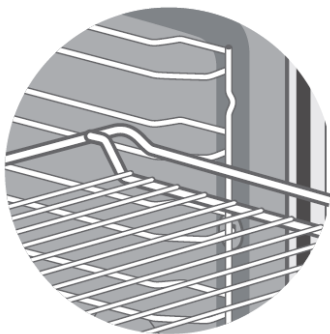
OPMERKINGEN:

Zorg ervoor dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de oven aanbrengt. Breng de accessoires altijd volledig in de oven aan, zodat ze de ovendeur niet raken.

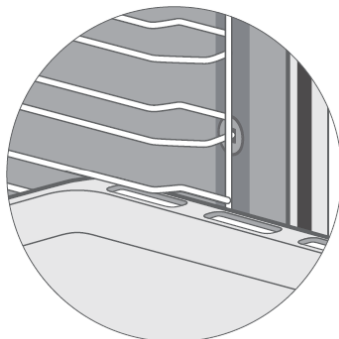


Kantelbeveiliging (vergrendelingsfunctie)

De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen door de zwaartekracht van het voedsel en de accessoires zelf wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten juist in de oven worden aangebracht voor een juiste werking van de kantelbeveiliging.



Zorg dat het rooster volgens de juiste richting in de oven wordt aangebracht.



Zorg dat de bakplaat volgens de juiste richting in de oven wordt aangebracht.

VERWARMINGSMODUS

Uw oven heeft verschillende verwarmingsmodi voor een gebruiksvriendelijke bediening.

Raadpleeg de onderstaande tabel om de juiste verwarmingsmodus voor uw gerecht te vinden.

Verwarmingsmodus		Temperatuur	Werking
	Conventioneel	30 °C ~ 250 °C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
	Convectie	50 °C ~ 250 °C	Voor het bakken en roosteren op één of meerdere niveaus. Warmte komt van de ringverwarming die zich gelijkmatig rond de ventilator bevindt.
	ECO	140 °C ~ 240 °C	Voor energiebesparend koken
	Conventioneel + Ventilator	50 °C ~ 250 °C	Voor het bakken en roosteren op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de oven.

	Stralingswarmte	150 °C ~ 250 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en het bruijnen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het verwarmingselement van de grill.
	Dubbele grill + Ventilator	50 °C ~ 250 °C	Voor het grillen van platte stukken voedsel en voor het bruijnen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven.
	Dubbele grill	150 °C ~ 250 °C	Voor het grillen van platte stukken voedsel en voor het bruijnen van voedsel.
	Pizza	50 °C ~ 250 °C	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. De onderste verwarming en ringverwarming werken.
	Onderste verwarming	30 °C ~ 220 °C	Voor het extra bruijnen van de bodems van pizza's, taarten en gebak. Verwarming komt van de onderste verwarming.
	Ontdooien	—	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten
	Fermentatie	30 °C ~ 45 °C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdeeg om yoghurt te maken.

Extra functie	Temperatuur	Gebruik
 Pyrolytisch Zelfreiniging	Niet verstelbaar	Om tot een zeer hoge temperatuur op te warmen. De resten zullen verbranden.

OPMERKING:

Voor een optimale en gelijkmatige warmteverdeling in de oven tijdens de

verwarmingsmodus 'Convectie'  , zal de ventilator tijdens het verwarmingsproces nu en dan draaien om de best mogelijke prestaties te leveren.

Voorzichtig:

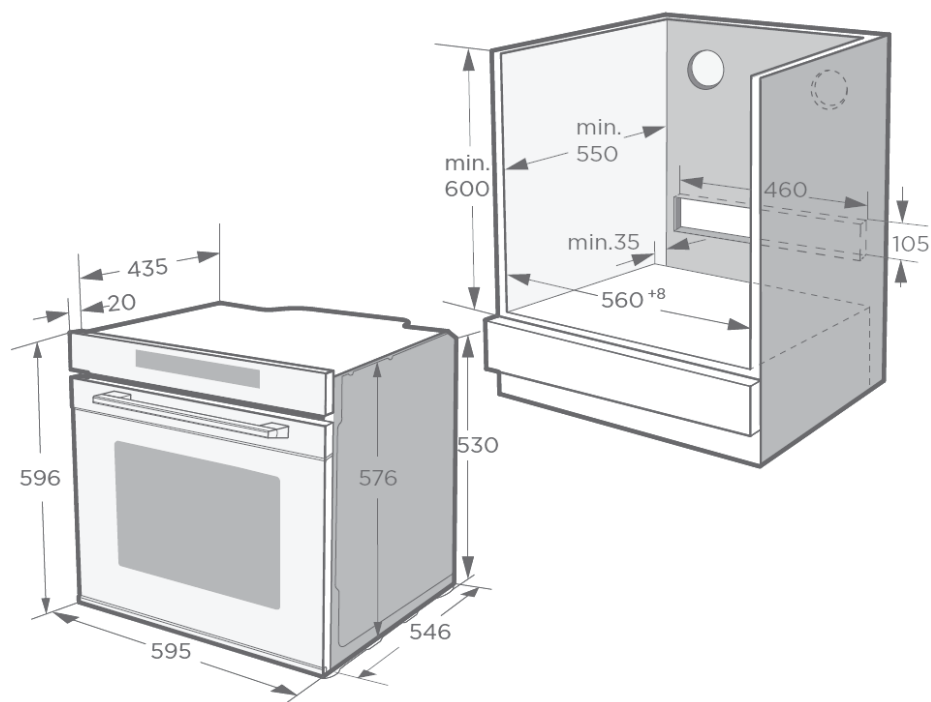
- Als u de ovendeur tijdens de werking opent, wordt de werking niet onderbroken. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.
- Dek de ventilatiegleuven niet af, het apparaat kan oververhit raken. Om de oven na gebruik sneller af te laten koelen, is het mogelijk dat de koelventilator nog enige tijd blijft draaien.

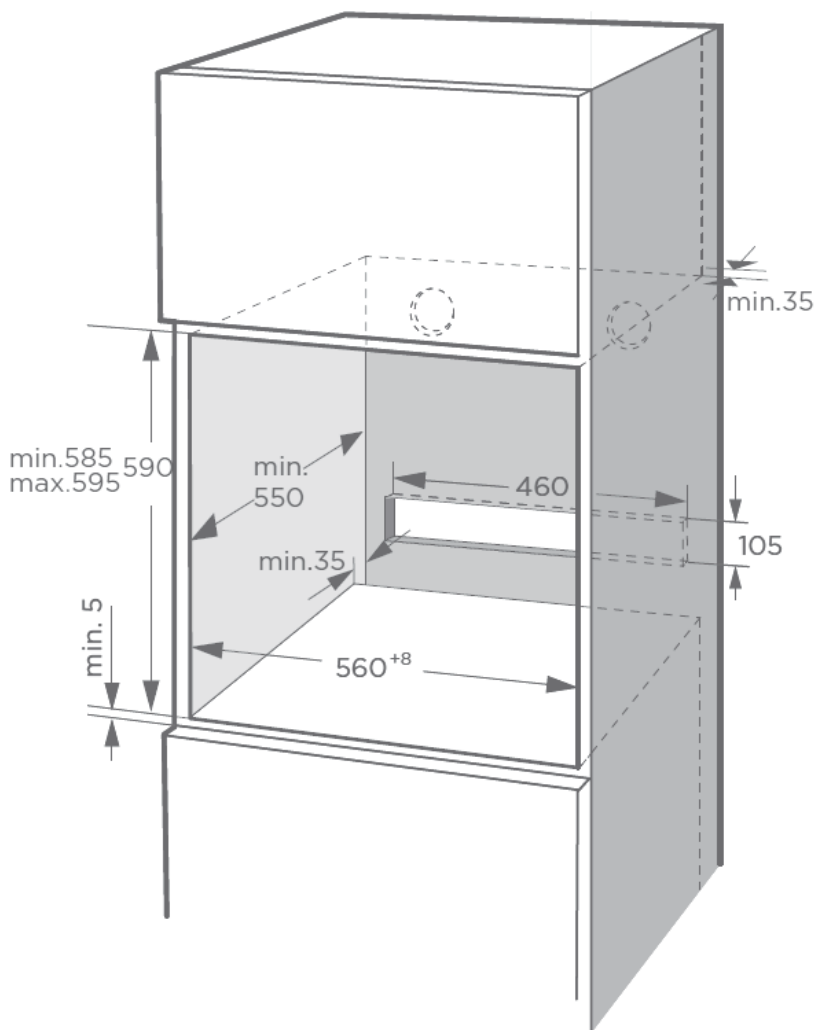
Koelventilator

De koelventilator schakelt afwisselend in en uit. De hete lucht wordt boven de deur vrijgegeven.

INSTALLATIE

Installatie-afmetingen (metingen in mm)





Om dit apparaat veilig te gebruiken, zorg ervoor dat het op een professionele wijze geïnstalleerd is met inachtneming van de installatie-instructies. Schade ontstaan door een verkeerde installatie valt niet onder de garantie.

Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u door de scherpe randen snijwonden oploopt.

Controleer het apparaat voor de installatie op beschadigingen en sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.

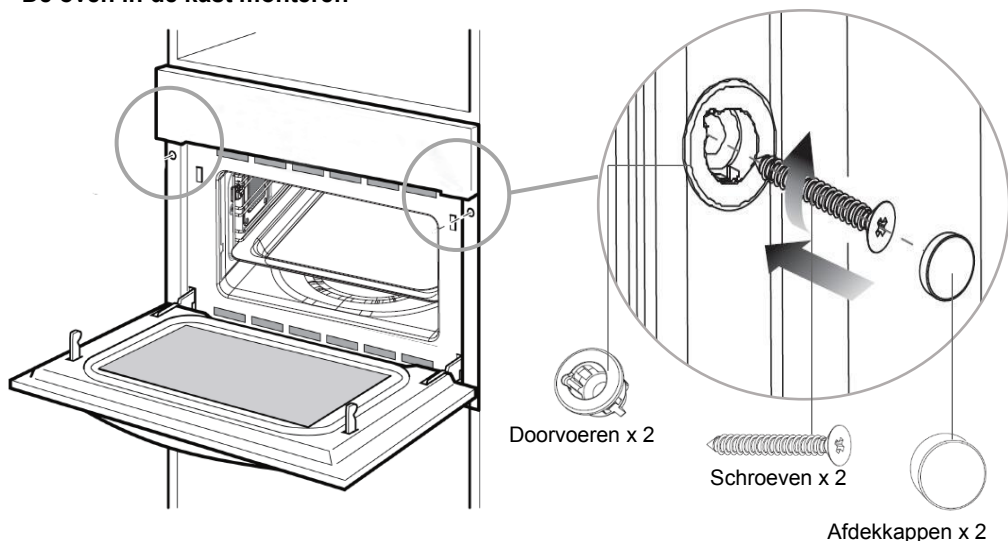
Voordat u het apparaat inschakelt, verwijder al het verpakkingsmateriaal en de plakfolie van het apparaat.

Het is noodzakelijk om de stekker toegankelijk te hebben of een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen, om het apparaat na installatie indien nodig snel van de

voeding te kunnen ontkoppelen.

Waarschuwing: Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.

De oven in de kast monteren

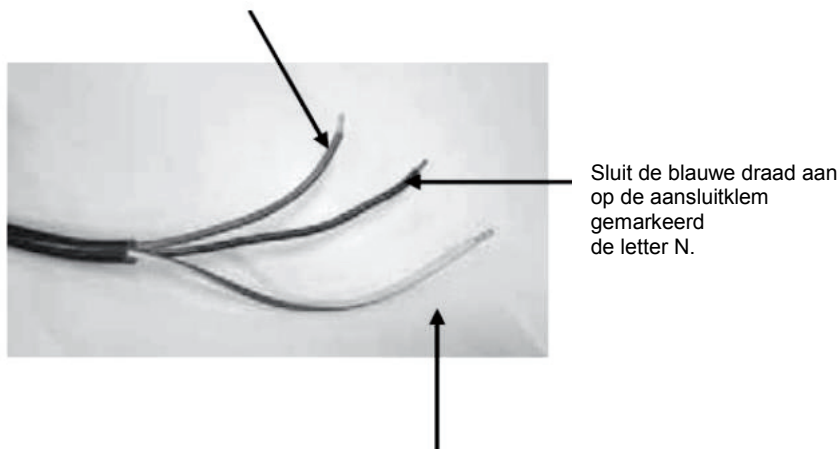


1. Duw de oven voorzichtig in de kast. Zorg dat het zich mooi in het midden bevindt.
2. Steek de doorvoeren in de gaten aan de voorkant van de oven.
3. Maak de oven aan de kast vast met behulp van de schroeven.
VOORZICHTIG: Draai de schroeven niet te hard vast om de buitenkant van de oven niet te beschadigen. Gebruik alleen een schroevendraaier!
4. Dek de doorvoeren met de afdekkappen af.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool .

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt om voedsel te bereiden, moet u de binnenruimte en de accessoires reinigen.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermfolies en transportbeschermers.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Reinig de accessoires grondig in een warm sopje met behulp van een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de binnenruimte geen resten van verpakking bevat, zoals piepschuimbolletjes of houten stukken die brandgevaar kunnen opleveren.
5. Veeg de gladde oppervlakken in oven en de deur schoon met een zachte en vochtige doek.
6. Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarm het apparaat wanneer het leeg is en met de ovendeur gesloten.
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor de eerste keer wordt opgewarmd. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.
8. Stel het apparaat op de aangegeven instellingen in. Lees de volgende sectie **BEDIENING** om de juiste verwarmingsmodus en temperatuur in te stellen.

Instellingen	
Verwarmingsmodus	
Tijd	2 uur

Nadat de oven is afgekoeld:

1. Reinig de gladde oppervlakken in de oven en de deur met een warm sopje en een vaatdoek.
2. Veeg alle oppervlakken droog.

De tijd instellen

Voordat de oven gebruikt kan worden, moet de tijd worden ingesteld.

1. Nadat de oven op de voeding is aangesloten, tik op .
2. U kunt het juiste uur instellen door aan de rechter knop te draaien.
3. Tik opnieuw op .
4. U kunt dan de juiste minuten instellen door opnieuw aan de rechter knop te draaien.
5. Tik op  om het instellen te voltooien.

OPMERKING: De klok heeft de tijd in het 24 uur formaat weer.

GEBRUIK

Koken door de verwarmingsmodus, temperatuur en duur in te stellen

1. Nadat de oven op de voeding is aangesloten, draai aan de ovenfunctieknoop om de gewenste verwarmingsmodus te selecteren.
2. Tik op  en draai vervolgens aan de keuzeknop om de kooktemperatuur in te stellen.
3. Tik op  en draai vervolgens aan de keuzeknop om de kooktijd tot maximaal 9 uur in te stellen.
4. Tik op  om het kookproces te starten.
5. Tik tijdens het kookproces op  om het te annuleren of  om het kookproces te onderbreken.

Wijzigingen uitvoeren tijdens het kookproces

Wanneer uw oven in werking is, kunt u de verwarmingsmodus en temperatuurstelling wijzigen door aan de functie- of keuzeknop te draaien.

Als er binnen 6 seconden na de wijziging geen andere handeling plaatsvindt, zal de oven opwarmen zoals u hebt gewijzigd.

Als u de kooktijd tijdens het kookproces wilt wijzigen, tik op  en draai vervolgens aan de keuzeknop.

Als er binnen 6 seconden na de wijziging geen andere handeling plaatsvindt, zal de oven opwarmen zoals u hebt gewijzigd. Tijdens een kookproces met een ingestelde eindtijd kunt u niets wijzigen.

Als u het kookproces wilt annuleren, tik op .

OPMERKING: Het wijzigen van de modi/temperatuur/resterende kooktijd tijdens het kookproces kan een negatieve impact hebben op het kookresultaat. Het wordt aangeraden dit niet te doen, tenzij u veel ervaring hebt met koken.

De werking annuleren

Tik op  om in stand-by te gaan.

Opgelet!

Nadat de oven is uitgeschakeld, is deze erg heet, vooral in de binnenruimte. Raak nooit de binnenkant van de oven of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten om de accessoires of het ovengerei uit de oven te halen en laat de oven afkoelen.

Houd kinderen tevens op een veilige afstand om brandwonden te voorkomen.



Snel voorverwarmen

U kunt deze functie gebruiken om uw oven snel op te warmen.

Om deze functie te gebruiken, draai aan de functieknop om een verwarmingsmodus te selecteren en tik vervolgens op . Het symbool voor snel voorverwarmen verschijnt op het scherm.

Deze functie is niet beschikbaar voor de verwarmingsmodi ECO , Ontdooien  en Fermentatie .



De eindtijd instellen

Als u bijvoorbeeld de eindtijd instelt op 10 uur en de bereidingstijd op 1 uur, dan zal de oven starten met opwarmen om 9 uur en eindigen om 10 uur.

1. Voltooi de klokinstelling.
2. Tik op  en draai aan de rechter knop om het gewenste uur in te stellen.
3. Tik op  en draai aan de rechter knop om de gewenste minuten in te stellen.
4. Tik op  om de instelling te bevestigen.
5. Draai aan de linker knop om de gewenste verwarmingsmodus te selecteren.

6. Tik op  en draai vervolgens aan de rechter knop om de kooktemperatuur in te stellen.
7. Tik op  en draai vervolgens aan de rechter knop om de kooktijd tot maximaal 9 uur in te stellen.
8. Tik op  .

Deze functie is niet beschikbaar voor de verwarmingsmodi Ontdooien  en Fermentatie  .



Timer

U kunt de timerfunctie gebruiken door op  te tikken. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u pieptonen.

1. Tik op  de cijfers voor de uurweergave knippen op het scherm.
2. Draai aan de rechter knop om het uur in te stellen.
3. Tik opnieuw op  en de cijfers voor de minutenweergave knippen op het scherm.
4. Draai aan de rechterknop om de minuten in te stellen.
5. Tik op  om de instelling te bevestigen.

U kunt de timer voor en tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u de verwarmingsmodus en temperatuur selecteert, is deze niet beschikbaar.



Kinderslot

Uw oven heeft een kinderslot zodat kinderen deze niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Het kinderslot wordt geactiveerd wanneer u  3 seconden ingedrukt houdt. Het slotsymbool  wordt weergegeven.

Houd  nogmaals 3 seconden ingedrukt en de oven is ontgrendeld. Het slotsymbool  verdwijnt van het scherm.

U kunt het kinderslot activeren of deactiveren wanneer de oven al dan niet werkt.

Demomodus

In deze modus kan de oven worden gedemonstreerd zonder op te warmen.

1. Tik in stand-by op  en houd ingedrukt om de demomodus te openen.
 - Het scherm geeft 'OFF' weer.
2. Draai aan de rechter knop totdat het scherm 'ON' weergeeft om de demomodus te activeren.

Om deze modus te deactiveren, tik en houd  ingedrukt totdat 'ON' op het scherm verschijnt.

Draai aan de rechter knop totdat 'OFF' op het scherm verschijnt.

Sabbatmodus

Deze modus is bedoeld voor godsdiensten die op de sabbatdag een 'geen werk'-vereiste in acht nemen.

Wanneer uw oven zich in de sabbatmodus bevindt, blijft de oven in de sabbatmodus tot de kooktijd 0 is of tik op  om het apparaat opnieuw in stand-by te zetten.

1. Tik in stand-by op  en houd 3 seconden ingedrukt om de sabbatmodus te openen.
 - Het scherm geeft '5A8' weer.
2. Draai aan de rechter knop om de kooktijd in te stellen.
 - Het tijdstelbereik is 24 ~ 80 uur.
3. Tik op  .

OPMERKINGEN:

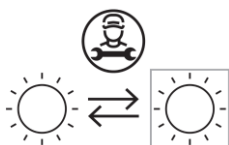
- Tijdens de sabbatmodus kan alleen de aan/uit-knop  worden gebruikt en zijn alle andere knoppen inactief.
- Tijdens de sabbatmodus kan de lamp niet worden ingeschakeld. Wanneer de ovendeur wordt geopend, gaat de lamp niet aan.



Binnenverlichting

De binnenverlichting brandt wanneer de ovendeur wordt geopend.

Tik op  om de binnenverlichting aan of uit te zetten.



De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

ENERGIEZUINIGE WERKING

1. Verwijder alle accessoires die tijdens het kook- en bakproces niet nodig zijn.
2. Open de deur niet tijdens het kook- en bakproces.
3. Als u de deur opent tijdens het koken en bakken, stel de modus 'Lamp'  in (zonder de temperatuurinstelling te wijzigen).
4. Verlaag de temperatuurinstelling in niet ventilator-ondersteunde modi naar 50°C op 5 min tot 10 min voor het einde van de kook- en baktijd. U kunt aldus de aanwezige warmte van de oven gebruiken om het proces te beëindigen.
5. Gebruik wanneer mogelijk de ECO-verwarmingsmodus . U kunt de temperatuur met 20°C tot 30°C verlagen.
6. Met de ECO-verwarmingsmodus  kunt u op meer dan één niveau tegelijk koken en bakken.
7. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijk te bereiden en te bakken, kunt u ze na elkaar verwarmen met gebruik van de voorverwarmingsstatus van de oven.
8. Verwarm de lege oven niet voor als dit niet nodig is. Indien nodig, plaats het voedsel onmiddellijk in de oven nadat het op de juiste temperatuur is.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals aluminiumfolie, om de bodem van de oven af te dekken.
10. Gebruik waar mogelijk de timer en/of een temperatuursonde.
11. Gebruik donkere en lichtgewicht bakvormen en houders met een matte afwerking. Probeer geen zware accessoires met glanzende oppervlakken te gebruiken, zoals roestvrij staal of aluminium.

TIPS EN ADVIEZEN

U wilt uw eigen recept bereiden.	Probeer eerst instellingen van vergelijkbare recepten te gebruiken en optimaliseer het kookproces op basis van het resultaat.
Is de cake gaar gebakken?	Steek ongeveer 10 minuten voor de aangegeven baktijd een houten stokje in de cake. Als er na het uittrekken geen rauw deeg aan het stokje zit, is de cake gaar.

De cake verliest na het bakproces veel volume tijdens het afkoelen.	Probeer de temperatuurinstelling met 10°C te verlagen en controleer nogmaals de instructies voor het bereiden van voedsel met betrekking tot het mechanisch behandelen van het deeg.
De hoogte van de cake is in het midden veel hoger dan aan de buitenring.	Vet de buitenring van de springvorm niet in.
De cake is aan de bovenkant te bruin.	Gebruik een lager niveau en/of gebruik een lagere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd).
Het gebak is te droog.	Gebruik een 10°C hoger ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een kortere kooktijd).
Het voedsel ziet er goed uit, maar de luchtvochtigheid binnenin is te hoog.	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer het recept nogmaals.
De bruining is ongelijkmatig.	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd). Gebruik de convectieverwarmingsmodus  op één niveau.
De cake is aan de onderkant minder bruin.	Kies een lager hoogteniveau.
Bakken op meer dan één niveau tegelijk: De ene hoogtepositie is donkerder dan de andere.	Gebruik een heteluchtmodus voor het bakken op meer dan één niveau en haal de bakplaten één voor één uit wanneer klaar. Het is niet nodig dat alle bakplaten tegelijk klaar zijn.
Condensatiewater tijdens het bakken	Stoom maakt deel uit van het bak- en kookproces en wordt over het algemeen samen met de koele luchtstroom uit de oven vrijgegeven. Deze stoom kan condenseren op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt van de oven, en waterdruppels vormen. Dit is een fysiek proces en kan niet volledig worden vermeden.
Welk soort bakgerei kan worden gebruikt?	Elk hittebestendig bakgerei kan worden gebruikt. Het wordt aanbevolen om geen aluminium te gebruiken in direct contact met voedsel, vooral niet als het zuur is. Zorg ervoor dat het deksel juist op de houder is aangebracht.
Hoe de grillfunctie gebruiken?	Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het voedsel op het gepaste niveau zoals aangegeven in deze handleiding. Sluit de ovendeur wanneer u een grillmodus gebruikt. Gebruik de oven niet als de deur open is, behalve voor het aanbrengen/verwijderen/controleren van het voedsel.
Hoe de oven schoonhouden tijdens het grillen?	Vul de bakplaat met 2 liter water en breng het op niveau één aan. Bijna alle vloeistof van het voedsel dat op het rek is geplaatst zal omlaag druppelen en door de bakplaat worden opgevangen.
Het verwarmingselement wordt in alle grillmodi afwisselend in- en uitgeschakeld.	Dit is normaal en is afhankelijk van de temperatuurinstelling.

Hoe de oveninstellingen berekenen als het gewicht van een braadstuk niet door het recept is aangegeven?	Kies de instellingen naast het braadgewicht en wijzig de tijd lichtjes. Gebruik indien mogelijk een vleessonde om de temperatuur in het vlees te meten. Steek het uiteinde van de vleessonde voorzichtig in het vlees, volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat het uiteinde van de sonde in het midden van het grootste deel van het vlees wordt gestoken, maar niet in de buurt van een bot of opening.
Wat gebeurt er als er tijdens het bak- of kookproces een vloeistof in de oven wordt gegoten?	De vloeistof zal koken en stoom zal ontstaan als een normaal fysiek proces. Wees voorzichtig, de stoom is heet. Zie tevens 'Condensatiewater tijdens het bakken' voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, gaat het kookproces sneller en kunnen er vlammen in de oven verschijnen. Zorg ervoor dat de ovendeur tijdens een dergelijk proces dicht is. Controleer het bak- of kookproces voorzichtig. Open de deur heel voorzichtig en alleen als dit nodig is.

TYPISCHE RECEPTEN



Conventioneel + Ventilator



Conventioneel



Convectie

CAKE	Accessoire/ Kookgerei	Hoogt epositi e	Verwarmings modus	Tempera tuur	Voorverwa rmen	Baktijd (min)
Sponscake, eenvoudig	Cakevorm	2		170°C	Nee	50
Sponscake, eenvoudig	Cakevorm	1		140°C	Nee	70
Biscuitgebak met fruit	Ronde cakevorm	1		150°C	Nee	50
Biscuitgebak met fruit	Bakplaat	1		140°C	Nee	70
Brioche muffins met rozijnen (Gistcake)	Muffinvorm	2		220°C	Ja 19 min	11
Muffins	Muffinvorm	1		160°C	Ja 8 min 30 sec	30
Muffins	Muffinvorm	1		150°C	Ja 8 min 30 sec	30
Appel-gistcake	Bakplaat	1		160°C	Ja 10 min	42 min 30 sec
Waterbiscuit (6 eieren)	Springvorm	1		160°C	Ja 9 min 30 sec	41 min
Waterbiscuit (4 eieren)	Springvorm	1		160°C	Ja 9 min	26 min
Waterbiscuit	Springvorm	1		160°C	Nee	35

Appel-gistcake	Bakplaat	2		150°C	Ja 8 min	42
Hefezopf (Callah)	Bakplaat	2		150°C	Nee	40
Kleine cakes 20	Bakplaat	2		150°C	Nee	36
Kleine cakes 40	Bakplaat	2+4		150°C	Ja 10 min	34
Gistcake met boter	Bakplaat	2		150°C	Ja 8 min	30
Zandkoekjes	Bakplaat	2		170°C	Ja 8 min	13
Zandkoekjes, 2 bakplaten	Bakplaat	2+4		160°C	Ja 8 min	12
Vanillekoekjes	Bakplaat	2		160°C	Ja 8 min	10
Vanillekoekjes	Bakplaat	2+4		150°C	Ja 8 min	14

BROOD	Accessoire/ Kookgerei	Hoogtepositie	Verwarmingsmodus	Temperatuur	Voorverwarmen	Baktijd (min)
Witbrood (1 kg meel)	Cakevorm	1		170°C	Ja 9 min 20 sec	50
Witbrood (1 kg meel)	Cakevorm	1		170°C	Ja 12 min	45
Verse pizza (dun)	Bakplaat	2		170°C	Ja 9 min 30 sec	21
Verse pizza (dik)	Bakplaat	2		170°C	Ja 10 min	45
Verse pizza (dik)	Bakplaat	2		170°C	Ja 8 min	41
Brood	Bakplaat	1		190°C	Ja 9 min	30

VLEES	Accessoire/ Kookgerei	Hoogtepositie	Verwarmingsmodus	Temperatuur	Baktijd (min)
Ossenhaas 1,6 kg	Bakplaat	2		180°C	55
Gehaktbrood 1 kg vlees	Bakplaat	1		180°C	75
Kip 1 kg	Bakplaat	2: Rail 1: Ovenplaat		180°C	50
Vis 2,5 kg	Bakplaat	2		170°C	70
Tomahawk ribbetjes	Bakplaat	3		120°C	85
Varkensgebraad van de nek 1,2 kg	Bakplaat	1		160°C	82
Kip 1,7 kg	Bakplaat	2: Rail 1: Ovenplaat		180°C	78



Dubbele grill + Ventilator

TEST VOEDSEL VOLGENS EN 60350-1

RECEPT	Accessoire/ Kookgerei	Hoogtepositie	Verwarmings modus	Temperatuur	Voorver- warmen	Baktijd (min)
Sponscake	Springvorm, diameter 26 cm	1		170°C	Nee	30 – 35
Sponscake	Springvorm, diameter 26 cm	1		160°C	Nee	30 – 35
Kleine cake	1 bakplaat	2		150°C	Ja	30 – 40
Kleine cake	1 bakplaat	2		150°C	Ja	40 – 50
Kleine cake	1 bakplaat	2+4		150°C	Ja	30 – 35
Cheesecake	Springvorm, diameter 26 cm	1		150°C	Nee	70 – 80
Appeltaart	Springvorm, diameter 20 cm	1		170°C	Nee	80 – 85
Appeltaart	Springvorm, diameter 20 cm	1		160°C	Nee	70 – 80
Brood	1 bakplaat	1		210°C	Ja	30 – 35
Brood	1 bakplaat	1		190°C	Ja	30 – 35
Toast	Rail	5		Max	Ja 5 min	6 – 8
Kip	Rooster en bakplaat	2: Rail 1: Ovenplaat		180°C	Ja	75 – 80

1. Voor een kiprecept, start met de achterkant naar boven gericht en keer de kip na 30 minuten naar de voorkant om.
2. Gebruik een donkere, gematteerde vorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal de bakplaten uit de oven zodra het voedsel gaar is, zelfs wanneer dit nog voor het einde van de aangegeven baktijd is.
4. Kies een lagere temperatuur en controleer na de kortste tijd die in de tabel is aangegeven.
5. Als de bakplaat wordt gebruikt om tijdens een grillmodus vloeistof op te vangen die van voedsel dat op het rooster is geplaatst omlaag druppelt, moet de bakplaat op niveau 1 worden geplaatst en met wat water worden gevuld.
6. De hamburgers moeten na 2/3 van de tijd worden omgedraaid.

KOKEN IN DE ECO-MODUS

ECO-modus is een combinatie van onderste verwarming en ringverwarming, met deze modus kunt u tijdens het kookproces energie besparen.

RECEPT	Accessoire/ Kookgerei	Hoogtepositie	Temperatuur	Tijd (min)	Voorverwarmen
Challah	1 bakplaat	1	180°C	40 – 50	Nee
Varkensgebraad	1 bakplaat	1	200°C	80 – 85	Nee
Kersentaart	Ronde cakevorm	1	200°C	55 – 60	Nee
Rosbief 1,3 kg	1 bakplaat	1	200°C	80 – 85	Nee
Brownies	Rooster en glasplaat	1	180°C	55 – 60	Nee
Aardappelgratin	Rooster en ronde plaat	1	180°C	65 – 70	Nee
Lasagne	Rooster en glasplaat	1	180°C	75 – 80	Nee
Kaastaart	Springvorm, diameter 20 cm	1	160°C	80 – 90	Nee

ENERGIE-EFFICIENTIE VOLGENS EN 60350-1

Houd rekening met de volgende informatie:

1. De meting wordt uitgevoerd in de 'ECO'-modus om de gegevens met betrekking tot de geforceerde luchtmodus en de labelklasse te bepalen.
2. De meting wordt uitgevoerd in de 'Traditionele' modus om de gegevens met betrekking tot de traditionele modus te bepalen.
3. Tijdens de meting mag zich alleen het benodigde accessoire in de oven bevinden. Alle andere onderdelen moeten worden verwijderd.
4. De oven wordt geïnstalleerd zoals beschreven in de installatiehandleiding en in het midden van de kast geplaatst.
5. Het is noodzakelijk voor de meting om de deur te sluiten zoals in het huishouden, zelfs wanneer de kabel de afdichtende functie van de pakking tijdens de meting verstoort.

Om er zeker van te zijn dat er geen negatieve effecten zijn zijn met betrekking tot de verstoorde afdichting door de energiegegevens, is het noodzakelijk om de deur tijdens de meting zorgvuldig te sluiten. Het kan nodig zijn om gereedschap te gebruiken om de afdichting van de pakking te garanderen zoals in het huishouden, waar er geen kabel is die de afdichtingsfunctie verstoort.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens de oven schoon te maken.



Risico op een elektrische schok!

Het indringen van vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of een stoomreiniger.



Risico op brandwonden!

Reinig het toestel nooit onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld. Laat het toestel afkoelen.

Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door het verkeerde schoonmaakmiddel te gebruiken, houd rekening met de informatie in de tabel.

Gebruik geen

- scherpe of agressieve schoonmaakmiddelen,
- metaal- of glaskrabbers om het glas in de ovendeur te reinigen,
- metaal- of glaskrabbers om de deurpakking te reinigen,
- schuursponsjes of harde sponzen,
- reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte,

Was nieuwe vaatdoeken grondig voor gebruik.

Laat alle oppervlakken grondig drogen voordat u het toestel opnieuw gebruikt

Zone	Reiniging
Roestvrijstalen voorkant	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Verwijder kalk-, vlek-, zetmeel- en albumineresten (bijv. eiwit) onmiddellijk. Roestvorming kan onder dergelijke vlekken optreden. Gebruik geen glasreiniger of metaal- of glaskrabber.
Kunststof voorkant	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of metaal- of glaskrabber.

Deurpanelen	Glasreiniger: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen glaskrabber
Deurhandvat	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Als er ontkalkingsmiddel met de deurklink in aanraking komt, veeg het dan onmiddellijk weg. Eventuele vlekken kunnen anders niet worden verwijderd.
Deurafdichting	Warm sopje: Maak schoon met een vaatdoek. Gebruik geen schuurmiddel.
Binnenruimte	Warm sopje of een azijnoplossing: Reinig met een vaatdoek en veeg droog met een zachte doek. Als de oven zeer vuil is: Maag geen gebruik van een ovenspray, een ander agressief schoonmaakmiddel of een schuurmiddel. Schuursponsjes, harde sponzen en panreinigers zijn tevens niet geschikt. Deze middelen kunnen krassen achterlaten. Laat de binnenkant volledig drogen.
Toebehoren (grillrooster, email ovenplaat en glazen ovenplaat)	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek, en geen schuursponsje. In geval van hardnekkig vuil, gebruik een roestvrijstalen schuursponsje.

Opmerkingen:

- Een kleine kleurwijziging aan de voorkant van het toestel kan worden waargenomen door het gebruiken van

verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

- Schaduw op het deurpaneel kan op strepen lijken, dit wordt veroorzaakt door de weerspiegeling van de binnenverlichting.
- Het email wordt gebakken op een zeer hoge temperatuur. Dit kan enige lichte kleurvariatie veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne platen kunnen niet volledig geëmailleerd worden. Hierdoor kunnen deze randen ruw aanvoelen. Dit doet geen afbreuk aan de anticorrosiebescherming.
- Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk om ophoping van hardnekkig vuil te vermijden.

Tips

1. Maak de binnenruimte van de oven na elk gebruik schoon. Dit vermijdt het aankoeken van vuil.
2. Verwijder kalk-, vlek-, zetmeel- en albumineresten (bijv. eiwit) onmiddellijk.
3. Verwijder voedselvlekken met suikergehalte onmiddellijk, indien mogelijk, wanneer de vlekken nog warm zijn.
4. Gebruik het gepaste ovengerei voor het braden, bijv. een braadslede.

Pyrolytische zelfreinigende functie

Uw oven is uitgerust met de modus 'Pyrolytische zelfreiniging'. Met deze modus wordt de binnenruimte moeiteloos schoongemaakt.

De binnenruimte wordt tot een zeer hoge temperatuur verwarmd. Resten van het braad-, grill of bakproces branden weg. In deze modus kunnen de temperatuur en de bedrijfstijd niet worden aangepast.

OPMERKING:

Voor uw veiligheid is de ovendeur vergrendeld en kan deze niet worden geopend totdat de temperatuur is gedaald tot een relatief veilige waarde. Tijdens het schoonmaken blijft de binnenverlichting uit.

WAARSCHUWINGEN

Risico op brandwonden!

Tijdens de pyrolytische zelfreiniging wordt de binnenruimte extreem heet. Open de ovendeur nooit. Laat de oven afkoelen. Houd kinderen, mensen met een beperking en oude mensen zonder zelfzorgvermogen uit de buurt van de oven.

Gevaar voor schade aan de gezondheid!

In de pyrolytische zelfreinigende modus warmt de binnenruimte op tot een zeer hoge temperatuur, zodat de resten van het braad-, grill of bakproces, etc. wegbranden. Bij dit proces komen dampen vrij die de slijmvliezen kunnen irriteren. Houd de keuken goed geventileerd terwijl de reinigingsfunctie actief is. Blijf niet te lang in de kamer. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven.

Voordat de pyrolytische modus wordt gestart

Opgelet!

- Verwijder accessoires en kookgerei uit de binnenruimte voordat u de pyrolytische modus inschakelt. Zorg dat er geen grote etensresten in de binnenruimte achterblijven.
- Een grote hoeveelheid etensresten, vet en vleessappen kunnen vlam vatten wanneer de pyrolytische modus actief is. Voordat u de reinigingsfunctie start, moet u altijd de etensresten en overblijfselen uit de binnenruimte verwijderen.

- Reinig de binnenkant van de ovendeur en langs de randen van de binnenruimte rond de afdichting. Schrob of verwijder de afdichting niet.

Brandgevaar!

- Tijdens de pyrolysemodus wordt het apparaat aan de buitenkant erg heet. Hang nooit brandbare voorwerpen, bijv. een theedoek, aan het deurhandvat. Plaats niets tegen de voorkant van de oven. Houd kinderen uit de buurt van de oven.
- Als de deurafdichting beschadigd is, zal er een grote hoeveelheid warmte rond de deur worden gegenereerd. Schrob of verwijder de afdichting niet. Gebruik de oven nooit als de afdichting beschadigd is of ontbreekt.

De pyrolytische zelfreinigende modus instellen

1. Draai aan de functieknop totdat het scherm  weergeeft.
2. Tik op  om de reiniging te starten. De standaard reinigingstijd is 2 uur (2:00).
 - De ovendeur wordt automatisch vergrendeld en kan niet worden geopend.
 - Zodra de reiniging is gestart, kunt u geen enkele instelling meer wijzigen, behalve pauzeren en stoppen.
3. Wanneer het reinigingsproces is voltooid, hoort u pieptonen.
4. Als de binnenruimte is afgekoeld, veeg de as die in de binnenruimte en rond de ovendeur is achtergebleven weg met een vochtige doek.

OPMERKINGEN:

- Tijdens de pyrolytische modus kan het frame in de oven verkleuren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de

prestaties. De verkleuring kan worden verwijderd met behulp van een reinigingsmiddel speciaal voor rvs.

- Vuil kan een witte aanslag op de oppervlakken van email achterlaten. Dit zijn etensresten en is ongevaarlijk. Het heeft geen invloed op de prestaties. Deze resten kunt u eventueel verwijderen met citroensap of andere reinigingsmiddelen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekering.	Controleer de stroomonderbreker in de zekeringkast.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting of andere keukenapparatuur werken.
Knoppen zijn uit de houder van het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk losgeraakt.	Knoppen kunnen worden verwijderd. Breng de knoppen weer in de houder van het bedieningspaneel aan en druk ze in zodat ze vastklikken en opnieuw normaal gebruikt kunnen worden.
Knoppen kunnen niet langer gemakkelijk worden gedraaid.	Er zit vuil onder de knoppen.	Knoppen kunnen worden verwijderd. Om de knoppen los te maken, verwijder ze van de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden opgepakt. Maak de knoppen voorzichtig schoon in een sopje met behulp van een doek. Veeg droog met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet weken of in de vaatwasser reinigen. Verwijder de knoppen niet te vaak zodat de houder stabiel blijft.
Ventilator werkt niet altijd in de modus: 'Ventilatorverwarming'.		Dit is normaal vanwege de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke prestaties van de oven.
Na het kookproces is er geluid hoorbaar en kan er een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel worden waargenomen.		De koelventilator werkt nog steeds om een hoge vochtigheid in de binnenruimte te voorkomen en om de oven voor uw gemak af te laten koelen. De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld.
Het voedsel is onvoldoende gekookt in de tijd die door het recept wordt aangegeven.		Er wordt een andere temperatuur dan het recept gebruikt. Controleer de temperatuur. De hoeveelheden van de ingrediënten wijken af van het recept. Controleer het recept opnieuw.

Ongelijkmatige bruining	De temperatuurstelling is te hoog of de positie van de bakplaat kan worden geoptimaliseerd. Controleer het recept en de instellingen. De buitenkant/kleur/materiaal van het bakgerei is niet de beste keuze voor de gekozen verwarmingsmodus van de oven. Gebruik bij stralingswarmte, zoals de "Traditionele" verwarmingsmodus, mat afgewerkt, donker gekleurd en lichtgewicht ovengerei.
De lamp gaat niet aan	De lamp moet worden vervangen.

Waarschuwing – Risico op elektrische schokken!

Een verkeerde reparatie kan gevaar opleveren. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze opgeleide reparateurs. Als het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Vervangen van de lamp op de hoek van de binnenruimte

Als de ovenlamp defect is, moet deze worden vervangen.

Gebruik bij het hanteren van de halogeenlamp een droge doek. Dit verlengt de levensduur van de lamp.

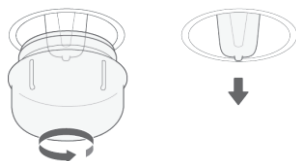
Gevaar voor elektrische schok!

Bij het vervangen van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning. Trek voor het vervangen van de lamp de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit.

Risico op brandwonden!

Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Laat het apparaat altijd afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand.

1. Leg een handdoek in de koude binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het glazen deksel tegen de klok in om het te verwijderen.
3. Trek de lamp uit - draai deze niet.
4. Monteer een nieuwe lamp.
5. Breng het glazen deksel opnieuw aan.



Lampspecificaties :
25 watt, 230 V halogeenlampen

Als het glazen deksel van de halogeenlamp beschadigd is, moet het worden vervangen.

SPECIFICATIES

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	TMFP72BX		
Type oven	Elektrische oven		
Massa van het toestel	M	37,8	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)			
Volume per ovenruimte	V	72	l
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{elektrische ovenruimte}	0,96 (bij )	kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{elektrische ovenruimte}	0,65 (bij )	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	EEl _{ovenruimte}	Conventionele (bij ): 112,9 Hetelucht (bij ): 76,5	

Voedingsspanning en frequentie	220-240V~ 50-60Hz
Max vermogen	3,2 kW
Vermogen ovenlamp	25 W
Bovenste verwarmingselement (W)	900 W
Grill-verwarmingselement (W)	1300 W
Convectie-verwarmingselement (W)	1800 W
Convectiemotor (W)	34 W
Koelventilator (W)	37 W
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Pyrolytisch
Netto gewicht kg	37,8 kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	595 * 546 * 596 mm
Uitsparing kast/meubilair (B*D*H)	560 * 590 * 550 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A+
Bruikbare inhoud (liter)	72 L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	PRC

* Energieklasse : A+++ ... D (A+++ = besparend D = minder besparend)

Thomson en het Thomson-logo zijn handelsmerken van Technicolor (S.A.) of aangesloten maatschappijen en worden gebruikt onder licentie van Fnac Darty (S.A.).

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/02/2022

Déclaration UE de Conformité N°862022042527

EU Declaration of Conformity

EU- Conformiteitsverklaring

Declaración UE de Conformidad

Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

FOUR ENCASTRABLE

Product Description:

BUILT-IN OVEN

Productbeschrijving:

INBOUWOVEN

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

THOMSON

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

TMFP72BX

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation

d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number

- ☒ 2014/30/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2009/125/EC
- ☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD :

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-6:2015
EN 62233:2008

ErP :

(EC) No 1275/2008
(EU) No 66/2014
(EU) No 65/2014
EN 50564:2011
EN 60350-1:2016

(EU) 2019/2015 (EU)2019/2020
(EU) 2021/340 (EU)2021/341

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name : **Predrag Petricevic**
Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
Ivry-sur-Seine, avril 1, 2022

DocuSigned by:

Predrag Petricevic

EA30F3FB8F314D0...

