



## **Gebruiksaanwijzing Elektrische inbouw oven**

### **HAMBURG8049EBP**

**Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar het zorgvuldig. Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier hebben van dit apparaat.**

**BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG**

# INHOUD

3	VEILIGHEIDSINFORMATIE
3	Waarschuwing
6	Oorzaken van schade
7	<b>INSTALLATIE</b>
8	Bedieningspaneel
9	Voor het eerste gebruik
10	Soorten verwarming
11	Gebruik van uw apparaat
13	<b>DEMO SABBAT MODUS</b>
15	<b>ACCESSOIRES</b>
17	<b>ENERGIEZUINIG GEBRUIK</b>
18	<b>MILIEU</b>
18	<b>GEZONDHEID</b>
19	<b>ONDERHOUD VAN UW APPARAAT</b>
25	<b>DEUR VAN HET APPARAAT</b>
32	<b>PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN</b>
35	<b>TIPS EN ADVIEZEN</b>
37	<b>VOORBEELDEN RECEPTEN</b>
40	<b>VOEDSEL GETEST VOLGENS EN60350-1</b>
41	<b>ENERGIE-EFFICIENCIE VOLGENS EN60350-1</b>
42	<b>KOKEN IN ECO MODUS</b>
42	<b>TECHNISCHE GEGEVENS</b>
43	<b>SERVICEDIENST</b>
44	<b>QR CODE GARANTIE VOORWAARDEN</b>

# VEILIGHEIDSINFORMATIE

Bedankt voor het kopen van de FRILEC inbouw oven. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat uitpakt. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct bedienen. Wij adviseren u om de handleiding en installatie-instructies te bewaren voor toekomstig gebruik of voor volgende eigenaren.

1. In de vaste bedrading moeten voorzieningen zijn aangebracht voor het onderbreken van de stroomtoevoer, in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften. In de vaste bedrading moet een stroomonderbrekingsvoorziening zijn aangebracht.
2. De isolatie van de vaste bedrading moet worden beschermd bijvoorbeeld door een isolatiekous met een adequate temperatuurclassificatie.
3. De in de vaste bedrading geïntegreerde stroomonderbreker moet in overeenstemming zijn met de lokaal geldende regels.
4. Het apparaat en de toegankelijke delen ervan worden heet tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
5. Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
6. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
7. Kinder jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te blijven tenzij er continu toezicht is. Let erop dat kinderen niet met het apparaat mogen spelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (ook kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat.
8. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
9. Gebruik geen schurende of grove reinigings(hulp)middelen en/of metalen schrapers om het glas van de oven te reinigen, daar dit krassen veroorzaakt en mogelijk glasbreuk kan veroorzaken. Gebruik ook geen stoomreiniger hiervoor.
10. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
11. Verwijder mors- en overkookresidu voordat u de oven gaat reinigen.
12. Tijdens het reinigen kunnen de oppervlakken warmer worden dan gewoonlijk. Schakel de oven uit voordat u de deurvergrendeling•] a] verwijdert en na het reinigen plaatst u de deurvergrendeling•] a] terug zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
13. Na het uitpakken eerst het apparaat goed controleren op (vervoers)schade. Bij schade het apparaat niet in gebruik nemen. Alleen een erkend elektricien mag het apparaat zonder stekkers aansluiten. Schade als gevolg van onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie.
14. Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is wanneer u een defecte lamp wilt vervangen om zo het risico op een elektrische schok te voorkomen.
15. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis. Dit apparaat is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel en dranken. Blijf bij het apparaat wanneer het in werking is.
17. Bovenstaande informatie voldoet aan de richtlijnen van IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6

## WAARSCHUWING

### Kans op een elektrische schok!

1. Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels alleen worden vervangen door een van onze gekwalificeerde monteurs. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

2. De kabelisolatie op elektrische apparaten kan smelten bij het aanraken van hete delen van het apparaat. Breng de kabels van elektrische apparaten nooit in contact met hete delen van het apparaat.
3. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers, die een elektrische schok kunnen veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

### **Let op brandgevaarlijke situaties!**

1. Brandbare voorwerpen in de ovenruimte kunnen vlam vatten. Bewaar daarom nooit brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Open nooit de oven deur wanneer er zich rook in het apparaat bevindt. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringkast.
2. Er ontstaat een luchtstroom bij het openen van de oven deur. Bak papier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Leg tijdens het voorverwarmen geen bakpapier los over de accessoires heen. Fixeer het bakpapier met een schaal of bakvorm. Bedek alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over andere onderdelen of accessoires heen liggen.

### **Gevaar voor brandwonden!**

1. Het apparaat wordt erg heet. Raak de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen nooit aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op veilige afstand.
4. Accessoires en vormen worden erg heet. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires of vormen uit de ovenruimte te verwijderen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de hete ovenruimte vlam vatten. Bereid nooit voedsel dat grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte bevat. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage. Open de deur van het apparaat voorzichtig.
6. Wanneer u voedsel in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, houd de oven dan in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontsteking.
7. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.

### **Risico op brandwonden!**

1. De toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak de hete delen nooit aan. Houd kinderen op een veilige afstand.
2. Wanneer u de deur van het apparaat opent, kan hete stoom ontsnappen. Stoom is mogelijk niet zichtbaar, afhankelijk van de temperatuur. Wanneer u het apparaat opent, mag u niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen weg.
3. Water in een hete ruimte kan hete stoom veroorzaken. Giet nooit water in de hete ovenruimte.

### **Gevaar voor letsel!**

1. Krassen op glas in de deur van het apparaat kunnen zich ontwikkelen tot een scheur. 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 mogelijk kunt u hieraan blijven hangen. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

## **Brandgevaar!**

1. Brandbare items die zijn opgeslagen in de ovenruimte kunnen in brand vliegen. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Open de deur van het apparaat nooit als er rook in zit. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit.
2. Er wordt een tocht gecreëerd wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Vetvrij papier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Plaats geen vetvrij papier losjes over accessoires tijdens het voorverwarmen. Verzwaar het vetvrije papier altijd met een schaal of bakvorm. Dek alleen het benodigde oppervlak af met vetvrij papier. Er mag geen vetvrij papier over de accessoires uitsteken.

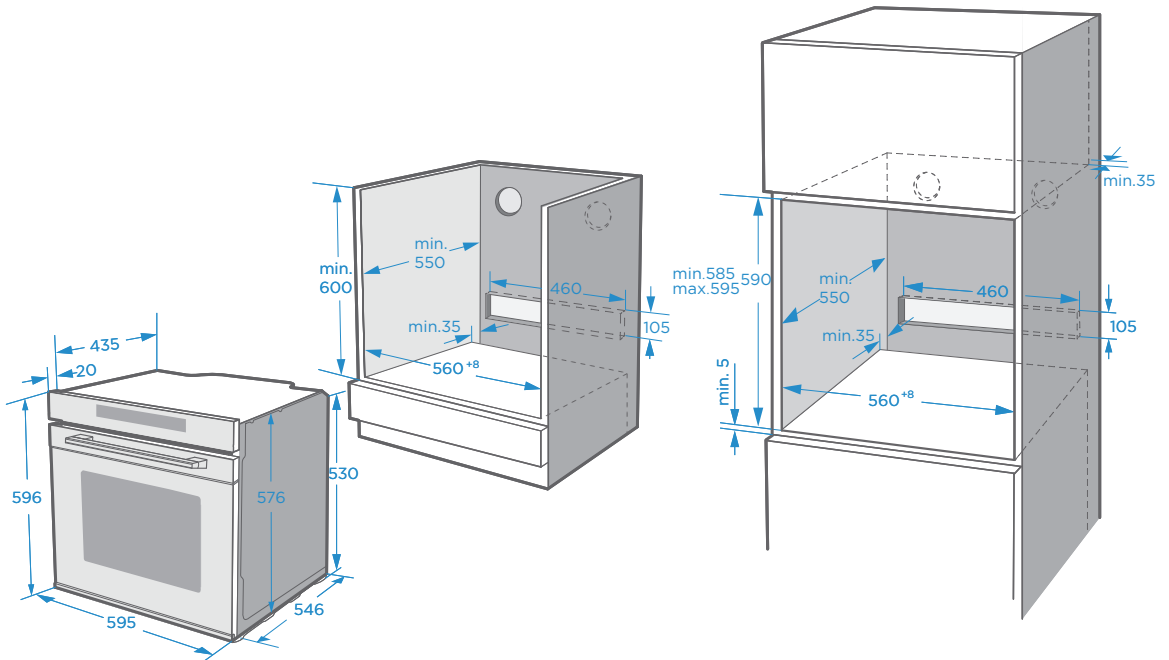
## **Gevaar door magnetisme!**

Permanente magneten worden gebruikt in het bedieningspaneel of in de bedieningselementen. Ze kunnen elektronische implantaten beïnvloeden, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen. Dragere van elektronische implantaten moeten op minstens 10 cm afstand van het bedieningspaneel blijven.

## Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, vetvrij papier of ovengerei op de ovenbodem: plaats geen accessoires op de ovenbodem. Bedek de ovenbodem niet met een foliesoort of vetvrij papier. Plaats geen serviesgoed op de ovenbodem als een temperatuur van meer dan 50°C is ingesteld. Hierdoor zal warmte zich ophopen. Het emaille zal worden beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de ovenruimte mag niet in contact komen met het deurglas. Dit kan permanente verkleuring van het deurglas veroorzaken.
3. Siliconenpannen: Gebruik geen siliconen pannen of matten, afdekkingen of accessoires die siliconen bevatten. De ovensensor kan beschadigd raken.
4. Water in een heet kookgedeelte: giet geen water in de ovenruimte als deze heet is. Dit veroorzaakt stoom. De temperatuurverandering kan het emaille beschadigen.
5. Vocht in de ovenruimte: over een langere periode kan vocht in de ovenruimte leiden tot corrosie. Laat het apparaat na gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de gesloten ruimte gedurende langere tijd. Bewaar geen voedsel in de ovenruimte.
6. Koelen met geopende deur van het apparaat: laat het apparaat na gebruik bij hoge temperaturen afkoelen met gesloten deur. Plaats niets in de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts een spleet openlaat, kan de voorkant van nabijgelegen meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met een open deur als er veel vocht is geproduceerd terwijl de oven in bedrijf was.
7. Fruitsappen: als u bijzonder sappige vruchtentaarten wilt bakken, moet u de bakplaat niet te royaal inpakken. Vruchtensap dat van de bakplaat druipt, laat vlekken achter die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk de diepere universele pan.
8. Extreem vuile afdichting: als de afdichting erg vuil is, zal de deur van het apparaat tijdens het gebruik niet meer goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Apparaatdeur als een stoel, plank of aanrecht: Ga niet op de deur van het apparaat zitten of plaats er niets op. Plaats geen kookgerei of accessoires op de deur van het apparaat.
10. Accessoires plaatsen: afhankelijk van het model van het apparaat kunnen accessoires bij het sluiten van de deur van het apparaat krassen maken op het deurpaneel. Plaats de accessoires altijd zo ver mogelijk in de ovenruimte.
11. Het apparaat dragen: draag of houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om voedsel warm te houden, kan hierdoor een hoog vochtgehalte in de ovenruimte ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie en kan corrosieschade veroorzaken aan uw hoogwaardige apparaat en uw keuken beschadigen. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de "Ontdooi" -modus.

# INSTALLATIE



Om dit apparaat veilig te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat het op professionele wijze is geïnstalleerd met inachtneming van de installatie-instructies. Schade die optreedt als gevolg van een verkeerde installatie valt niet onder de garantie.

Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u door scherpe randen wordt gesneden.

Controleer voor installatie of het apparaat is beschadigd tijdens transport. Zo ja, sluit deze dan niet aan.

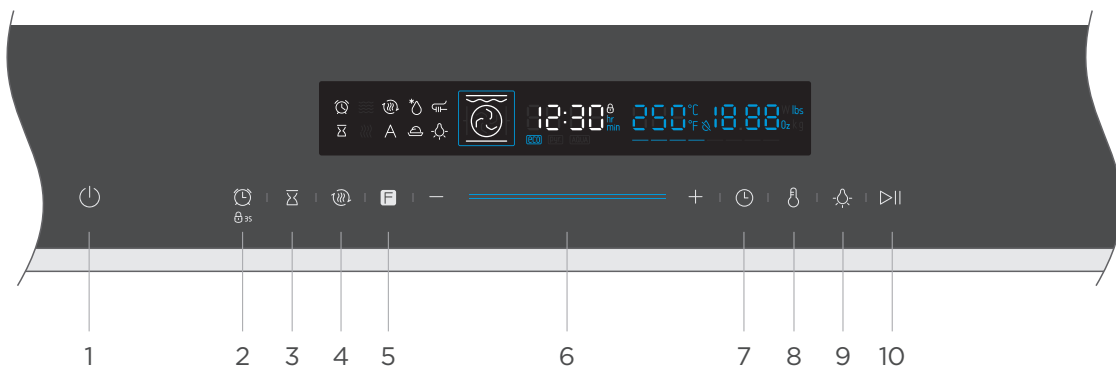
Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermende folie van het apparaat voordat u het apparaat aanzet.

De afmetingen zijn in mm.

Het is noodzakelijk dat de stekker toegankelijk blijft of om een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen, zodat het apparaat na installatie indien nodig van de voeding kan worden gescheiden.

Waarschuwing: het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

# BEDIENINGSPANEEL



	1. AAN / UIT	Het apparaat aan- en uitschakelen
	2. Timer / Kinderslot	Gebruik Timerfunctie/Kinderslot; 3 sec. aantippen
	3. Eindtijd	Stel een eindtijd in voor de kookduur.
	4. Snel voorverwarmen	gebruik dit om snel voor te verwarmen.
	5. Oven Functie	Gebruik dit symbool om de verwarmingsmodus te wijzigen, Houd 3 sec. ingedrukt om snel te wijzigen.
	6. Schuifregelaar	U kunt deze gebruiken om de waarden in het display te wijzigen.
	7. Tijdsduur & Klok	Stel hiermee tijdsduur in en kies een functie. Stel de klok/tijd in voor in de Standby modus.
	8. Temperatuur instellen	Aantikken om de temperatuur in te stellen.
	9. Lamp AAN / UIT	De verlichting aan- of uitschakelen.
	10. Start / Pauze	Start of pauzeer het bereidingsproces.

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK


---

## Eerste gebruik apparaat

Voordat u het apparaat gebruikt om voedsel voor de eerste keer te bereiden, moet u de ovenruimte en accessoires schoonmaken.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermingsfolies en transportbeschermingsonderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en de zij-rekken uit de binnenruimte.
3. Reinig de accessoires en de zijrekken grondig met zeepsop en een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de binnenruimte geen overgebleven verpakking bevat, zoals polystyreenkorrels of houten stukken die brandgevaar kunnen veroorzaken.
5. Veeg de gladde oppervlakken in de binnenruimte en de deur schoon met een zachte, natte doek.
6. Om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen, verwarmt u het apparaat wanneer het leeg is en met de ovendeur gesloten.
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor het eerst opwarmt. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende kamers.
8. Pas de aangegeven instellingen aan. U kunt in het volgende gedeelte zien hoe u het verwarmingstype en de temperatuur instelt.  
→ "Gebruik van uw apparaat"

### INSTELLINGEN




Verwarmingsmodus	
Tijd	2 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Reinig de gladde oppervlakken en de deur met zeepsop en een vaatdoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijrekken.

### Tijd instellen







Voordat u de oven kunt gebruiken, dient u de tijd in te stellen.

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, raakt u het kloksymbool aan.  Vervolgens kunt u de tijd in uren instellen via de schuifregelaar of het + of - symbool.
2. Raak nogmaals het kloksymbool  aan en u kunt de tijd in minuten instellen via de schuifregelaar of het + of - symbool.
3. Raak het kloksymbool  aan om de instelling te voltooien.

OPMERKING: de klok heeft een 24-uurs weergave.

# SOORTEN VERWARMING

Uw apparaat heeft verschillende bedieningsinstellingen die uw apparaat gebruiksvriendelijker maken. Om u in staat te stellen het juiste type verwarming voor uw gerecht te vinden, hebben we de verschillen en toepassingsgebieden hier uiteengezet.

Soorten verwarming	Temperatuur	Gebruik
 Conventioneel	30~250 °C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
 Convection	50~250 °C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. Warmte komt van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig omgeeft.
 ECO	140~240 °C	Voor energiezuinig bereiden.
 Conventioneel + Ventilator	50~250 °C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig rond de ovenruimte.
 Bovengrill warmte	150~250 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het grill verwarmingselement.
 Dubbele Grill + Ventilator	50~250 °C	Voor het grillen van platte items en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig rond de ovenruimte.
 Dubbele Grill	150~250 °C	Voor het grillen van platte items en voor het bruinen van voedsel.
 Pizza	50~250 °C	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en de ringverwarmer werken.
 Onderwarmte	30~220 °C	Voor extra bruining op de bodem van pizza's, pasteien en gebak. Verwarming komt van het onderste verwarmingselement.
 Ontdooien	—	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten.
 Rijzen	30~45 °C	Om gistdeeg en zuurdesem te laten rijzen en om yoghurtcultuur te maken.

## Opmerking

Bij de Ontdooien, Rijzen en ECO functies is de functie 'Snel voorverwarmen' niet beschikbaar.

Soorten extra functies	Temperatuur	Gebruik
 Pyrolytische reinigingsmodus	niet instelbaar	Verhitting to zeer hoge temperatuur. Residu zal verbranden.

## Opmerkingen

1. Om grote porties voedsel te ontdooien, is het mogelijk om de zij-rekken te verwijderen en de houder op de bodem van het apparaat te plaatsen.
2. Voor het opwarmen van serviesgoed is het van belang de zij-rekken te verwijderen en de verwarmingsinstellingen "Hete lucht grillen" en "Ventilator" met een temperatuurinstelling van 50°C zijn hier geschikt voor. "Hete lucht grillen" moet worden gebruikt als meer dan de helft van de ovenbodem bedekt is door het servies.
3. Vanwege een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte tijdens "Ventilatorverwarming", werkt de ventilator op bepaalde tijden van het verwarmingsproces om de best mogelijke prestatie te garanderen.

## Koelventilator

De koelventilator schakelt naar behoefte aan en uit. De hete lucht ontsnapt boven de deur.





## Wees voorzichtig!


Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het apparaat oververhit raken.

Om het apparaat sneller te laten afkoelen na de werking, kan de koelventilator nog een periode achteraf blijven draaien.

## Gebruik van uw apparaat

### Koken met de oven

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, het ovenfunctie symbool  aanraken om functies te selecteren, gebruik de schuif of het +/- symbool om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Raak het START/PAUZE-symbool aan  De oven begint te werken. Als dat niet het geval is, gaat de oven na 10 minuten terug naar de klok
3. Tijdens het kookproces kunt u  aanraken om het kookproces te annuleren of  om te pauzeren.

OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur kunt u het kloksymbool  aanraken om de tijdsduur van de bereiding in te stellen. U kunt dit instellen via de schuifregelaar of het +/- symbool.

### Snel voorverwarmen

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmtijd te verkorten. Vervolgens selecteert u een functie, raakt u het snel voorverwarmingssymbool  aan, het teken voor snelle voorverwarming in het display gaat branden. Als er bij deze functie niet snel kan worden voorverwarmd, zal er een "piepton" zijn, er is geen snelle voorverwarming mogelijk bij de functies ECO, ontdooien en rijzen.


## Eindtijd instellen

Wanneer u de tijdstelling hebt voltooid, kunt u een tijdstip instellen waarop het koken zal eindigen.


1. Raak  aan, gebruik dan de schuif of het +/- symbool om de eindtijd in uren in te stellen,  opnieuw aanraken en vervolgens minuten instellen. Wanneer u klaar bent met de instelling, raakt u  aan om het te bevestigen.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u de duur van de kooktijd instellen. Bekijk eerst de bereiding met de oven → LET OP hoe u de bereidingstijd instelt.
3. Als u bijvoorbeeld de eindtijd instelt op 10 uur en de kooktijd is 1 uur, dan zal de oven om 9 uur opwarmen en om 10 uur eindigen.

## Wijzigen tijdens het koken

Tijdens de werking van het apparaat kunt u de instelling van het verwarmingstype en de temperatuur veranderen met de ovenfunctie of de schuifregelaar. Na de wijziging, als er geen andere actie is na 6 seconden, zal de oven opwarmen zoals u het hebt gewijzigd.

Als u de kooktijd tijdens het kookproces wilt wijzigen, raakt u de  toets aan en wijzigt u deze door de schuifregelaar of het +/- symbool.

Na de wijziging, als er geen andere actie is na 6 seconden, zal de oven opwarmen zoals u het hebt gewijzigd. Tijdens het kookproces met een ingestelde eindtijd of bij de automatische menu's, kunt u geen enkele wijziging aanbrengen.

Als u het kookproces wilt annuleren, raakt u  aan.


## Opmerkingen


Veranderende instellingen/temperatuur/resterende kooktijd kunnen enige negatieve invloed hebben op het kookresultaat. We raden u aan om dit niet te doen, tenzij u veel ervaring hebt met koken.

## Wees voorzichtig!

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, wordt het erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen nooit aan. Gebruik ovenwanten om accessoires of vormen uit de ovenruimte te verwijderen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand op hetzelfde moment om verwondingen door brandwonden te voorkomen.

## Timer

U kunt de timerfunctie gebruiken door  aan te raken. Wanneer de tijd is aangebroken, geeft de oven een "pieptoon" ter herinnering.

Wanneer u  de eerste keer aanraakt, stelt u de timer in op uren en als u vervolgens nogmaals

 aanraakt, stelt u de timer in op minuten. Raak  opnieuw aan en de instelling is voltooid.

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

## Kinderslot

Uw apparaat heeft een kinderslot zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Als u er 3 seconden lang op drukt, wordt de kinderbeveiliging geactiveerd. Als u er nogmaals 3 seconden lang op drukt, is de oven weer ontgrendeld.

U kunt de kinderbeveiliging activeren en deactiveren zowel als de oven werkt of niet werkt. Druk gedurende 3 seconden lang op de  knop om het kinderslot in of uit te schakelen.

Wanneer de kinderbeveiliging is ingeschakeld, staat er een  in de statusbalk.


## DEMO MET SABBAT MODUS

### Demo modus


De Demonstratie modus, met opslag van data bij uitschakeling. Data opslag bij uitschakeling: bijvoorbeeld wanneer de Demo modus is geactiveerd, zal bij stroomonderbreking de Demo modus aan zijn. Nadat de Demo modus is geactiveerd, zullen de verwarmingselementen niet werken.

1. In standby modus, houd vinger op de  om in de Demonstratie modus te komen en het display wordt "uitgeschakeld";
2. Schuif de schuifregelaar naar rechts om de Demonstratie modus te activeren en het display gaat 'uit'. Schuif de schuifregelaar naar links om de Demonstratie modus te deactiveren en het display gaat 'aan'.

### Opmerking:

U kunt op de Aan/Uit toets  drukken om uit deze modus te komen, of u wacht 3 sec. zodat automatisch de Demo modus wordt gedeactiveerd en uw apparaat weer terug in de Standby modus gaat.

### Sabbat modus

De Sabbat modus heeft de functie van het opslaan van data bij uitschakeling. Sla elke 25 min. de kookdata op. Wanneer tijdens de bereiding er een stroomonderbreking is, en vervolgens wordt later de stroomtoevoer weer hersteld, dan zal de Sabbat modus het ingestelde programma afmaken totdat de bereidingstijd 0 is, of druk op de  Aan/Uit toets om weer naar de Standby modus te gaan.

1. In de Standby modus, houd de 'Snel voorwarmen' toets 3 sec. ingedrukt om in de Sabbat modus te komen. Het display geeft 5A8 aan. U kunt de tijdsperiode instellen tussen 24-80 uur.
2. De bereidingstijd kan worden aangepast m.b.v. de schuifregelaar.
3. Toets de Start toets in of de Sabbat modus start automatisch na 8 sec.

### Opmerking:

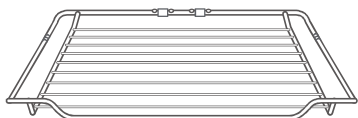
1. Tijdens de werking, functioneert alleen de  Aan/Uit toets, alle anderen functioneren niet.
2. Bij gebruik in de Sabbat modus, zal tijdens het openen van de oven deur de verlichting niet aan gaan.

# ACCESSOIRES

Uw apparaat wordt voorzien van een reeks accessoires. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over hoe u deze op de juiste manier gebruikt.

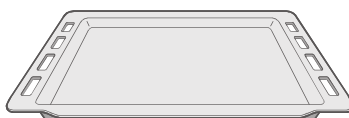
## Meegeleverde accessoires

Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:



Draadrooster

Voor servies, taartvormen en ovenvaste gerechten. Voor braadstukken en gegrilde gerechten



Bakplaat

Voor bakvormen en kleine bakproducten

U kunt de bakplaat gebruiken om vloeibaar of gekookt voedsel met sap op te leggen. Gebruik **alleen** originele accessoires. Ze zijn speciaal aangepast voor uw apparaat. U kunt accessoires kopen bij de klantenservice, bij de vakhandel of online.

### Opmerking:

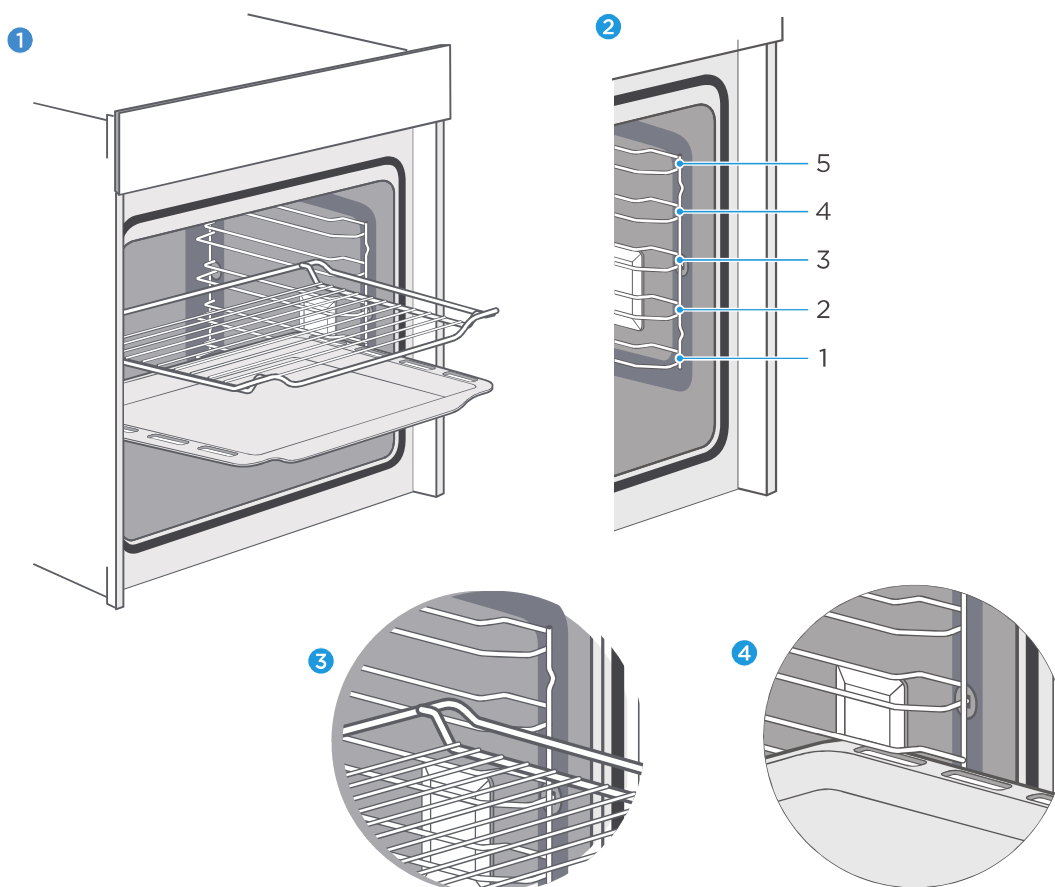
De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze eenmaal zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.

## ACCESSOIRES PLAATSEN

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

### Opmerkingen

1. Zorg dat u altijd de accessoires op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
2. Steek de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.



## Vergrendelfunctie

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten correct in de binnenruimte worden geplaatst om de kantelbeveiliging correct te laten werken. Zorg er bij het plaatsen van het draadrooster voor dat het draadrooster met de juiste kant naar voren is gericht, zoals op de afbeelding ① ③ .

Zorg er bij het plaatsen van de bakplaat voor dat de bakplaat in de juiste richting wijst, zoals op de afbeelding ① ④ .

## ENERGIEZUINIG GEBRUIK

1. Verwijder alle accessoires die niet nodig zijn tijdens het kook- en bakproces.
2. Open de deur niet tijdens het kook- en bakproces.
3. Als u de deur tijdens het koken en bakken opent, zet u de modus op "Lamp" (zonder de temperatuurinstelling te wijzigen).
4. Verlaag de temperatuurinstelling in niet door ventilatoren ondersteunde modi tot 50°C op 5 minuten tot 10 minuten voor het einde van de bereiding en baktijd. U kunt dus de warmte van de ovenruimte gebruiken om het proces te voltooien.
5. Gebruik "Ventilatorverwarming", indien mogelijk. U kunt hierdoor de temperatuur met 20°C tot 30°C verlagen.
6. U kunt tegelijkertijd op meer dan één niveau koken en bakken met behulp van "Ventilatorverwarming".
7. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te koken en bakken, kunt u de een na de ander verwarmen om de voorverwarmde status van de oven te gebruiken.
8. Verwarm de lege oven niet voor als dat niet nodig is. Breng het voedsel indien nodig onmiddellijk na het bereiken van de aangegeven temperatuur in de oven, door de eerste keer het indicatielampje uit te doen.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals aluminiumfolie om de bodem van de ovenruimte te bedekken.
10. Gebruik waar mogelijk de timer en/of een temperatuur thermometer.
11. Gebruik donkere lichtgewicht bakvormen en -houders met een matte finish. Probeer geen zware accessoires te gebruiken met glanzende oppervlakken, zoals roestvrij staal of aluminium.

## MILIEU

De verpakking is gemaakt om uw nieuwe apparaat tijdens transport te beschermen tegen beschadiging. De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Gooi het niet weg met uw huishoudelijk afval.



## GEZONDHEID

Acrylamide treedt voornamelijk op door het verhitten van zetmeelrijke voedingsmiddelen (dat wil zeggen aardappel, frites, brood) tot zeer hoge temperaturen gedurende lange tijd.

### Tips

1. Gebruik korte kooktijden.
2. Kook voedsel tot een goudgele oppervlaktekleur, verbrand het niet tot donkerbruine kleuren.
3. Grotere porties hebben minder acrylamide.
4. Gebruik indien mogelijk de "Ventilator verwarming" -instelling.
5. Frietjes: gebruik meer dan 450 g per bakplaat, plaats ze gelijkmatig verspreid en keer ze keer op keer om. Gebruik de productinformatie, indien die beschikbaar is, om het beste kookresultaat te krijgen.

# ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

## Schoonmaakmiddel

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang goed functioneren. We zullen hier uitleggen hoe u op de juiste manier voor uw apparaat moet zorgen en het moet schoonmaken. Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door het gebruik van het verkeerde reinigingsmiddel, moet u de informatie in de tabel in acht nemen. Afhankelijk van het model van uw apparaat, zijn mogelijk niet alle vermelde gebieden van toepassing op/in uw apparaat.

## Let op!

### Gevaar voor beschadiging van het oppervlak

Gebruik geen:

1. Harde of schurende schoonmaakmiddelen.
2. Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage.
3. Harde schuursponsjes of schoonmaaksponsjes.
4. Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
5. Speciale reinigingsmiddelen voor het reinigen van het apparaat terwijl het nog warm is.

**Nieuwe vaatdoekjes goed wassen voordat u ze gebruikt.**

Buitenkant apparaat	Reiniging
Toestel buitenkant Roestvrijstalen voorkant	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Verwijder onmiddellijk kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit). Door dergelijke vlekken kan zich corrosie vormen. Speciale roestvrijstalen reinigingsproducten die geschikt zijn voor hete oppervlakken zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice of bij speciaalzaken. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsproduct aan met een zachte doek.</p>
Plastic	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Geverfde oppervlakken	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek.</p>
Bedieningspaneel	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Deurpanelen	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper of een roestvrijstalen schuursponsje.</p>
Deurhendel	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als ontkalkingsmiddel in contact komt met de deurgreep, veeg het dan onmiddellijk af. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.</p>
Emailoppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	<p>Neem de instructies goed door voor de oppervlakken van de kookruimte die volgen na deze tabel.</p>
Glazen afdekkapje voor de binnenverlichting	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als de ovenruimte erg vervuild is, gebruik dan ovenreiniger.</p>
Deurafdichting Niet verwijderen	<p><b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek. Niet afwassen.</p>
Roestvrij stalen deur afdekking	<p>Roestvrijstalen reiniger: Neem de instructies van de fabrikant in acht. Gebruik geen roestvrijstalen verzorgingsproducten. Verwijder de deurafdekking voor de reiniging.</p>

Buitenkant apparaat	Reiniging
Accessoires	<b>Warm zeepsop:</b> Doordrenken en reinig met een vaatdoek of borstel. Als er zware vuilophoppingen zijn, gebruik dan een roestvrijstalen schuursponsje.
Zijrails	<b>Warm zeepsop:</b> Doordrenken en reinigen met een vaatdoek of borstel.
Uittreksysteem	<b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek of een borstel. Verwijder de viezigheid niet terwijl de uittrekrails uitgetrokken zijn. Het is het beste om ze schoon te maken als ze erin zijn geduwd. Maak ze niet schoon in de vaatwasser.
Vlees thermometer	<b>Warm zeepsop:</b> Reinig met een vaatdoek of een borstel. Niet in de vaatwasser schoonmaken.

## Opmerkingen

1. Kleine kleurverschillen op de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
2. Schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting.
3. Het emaille wordt bij zeer hoge temperaturen ingebakken. Dit kan enige lichte kleurvariatie veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Als gevolg hiervan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk, zodat zich geen hardnekkige vuilophoppingen vormen.

## Tips

1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit zorgt ervoor dat het vuil niet kan gaan vastbakken.
2. Verwijder vlekken van kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd onmiddellijk.
3. Verwijder vlekken van voedsel met suikergehalte onmiddellijk, indien mogelijk, als de vlek nog warm is.
4. Gebruik geschikte vormen voor het braden, bijvoorbeeld een braadschotel.

## Pyrolytische reiniging

Uw apparaat heeft een Pyrolytische zelfreinigingsmodus. U kunt hiermee de ovenruimte moeiteloos reinigen. De ovenruimte wordt tot een zeer hoge temperatuur verhit. Alle residu van roosteren, grillen en bakken zal verbranden. Voor uw veiligheid is er een reinigingsinstelling, waarvan de temperatuur en tijdsduur niet aangepast kunnen worden.

### Opmerking:

Voor de veiligheid wordt de ovenruimte automatisch vergrendeld. U kunt deze pas openen wanneer de temperatuur weer is gezakt tot een aanvaardbaar veilig niveau. Tijdens deze modus is de verlichting uitgeschakeld.

## WAARSCHUWING

### Pas op voor brandwonden!

1. Tijdens de pyrolytische reinigingsmodus wordt de ovenruimte extreem heet. Probeer nooit de oven deur te openen. Laat het apparaat daarna geheel afkoelen. Houd kwetsbare kinderen, zwakbegaafden en ouderen uit de buurt van het apparaat tijdens deze reinigingsmodus.
2. Het apparaat wordt ook bloedheet aan de buitenzijde tijdens deze modus. Raak de oven deur of het apparaat niet aan. Laat het apparaat geheel afkoelen. Houd kwetsbare kinderen, zwakbegaafden en ouderen uit de buurt van het apparaat tijdens deze reinigingsmodus.

## **Gezondheidsrisico!**

In de Pyrolitische modus wordt de ovenruimte extreem verhit zodat de restanten van roosteren, bakken en grillen etc. verbranden. Hierdoor ontstaan geuren die de slijmvliezen kunnen irriteren. Ventileer tijdens het toepassen van deze reinigingsmodus de keuken goed en blijf niet (lang) in de ruimte. Houd kinderen en huisdieren uit de ruimte en volg altijd de richtlijnen in de gebruiksaanwijzing op.

## **Voor dat u de Pyrolitische reinigingsmodus start**

### **Let op!**

1. Zorg dat de oven uitgeschakeld en goed afgekoeld is.
2. Verwijder de accessoires, kookgerei en de zijpanelen uit de ovenruimte voordat u deze modus gaat starten. Reinig alle overtollige gemorste zaken in de ovenruimte. Hiermee bent u gegarandeerd van een goed eindresultaat en u verlengt de levensduur van de accessoires.
3. Verwijder, voordat u de modus start, eerst zoveel mogelijk de aanwezige voedselresten handmatig.
4. Reinig de binnenzijde van de deur en de randen van de ovenruimte waar de afdichting zit. Schuur of schrob de afdichting niet en haal deze ook niet los.

## **WAARSCHUWING**





### **Brandgevaar!**

1. Een groot aantal voedselresten, vet en vleessappen kunnen vlam vatten wanneer de pyrolytische reinigingsmodus in werking is. Voordat u deze modus start, moet u altijd de ergste etensresten en overige residuen uit de ovenruimte verwijderen. Gebruik de pyrolytische reinigingsmodus niet voor het reinigen van de (losse) accessoires.
2. De buitenzijde van het apparaat wordt erg heet tijdens de pyrolytische reinigingsmodus. Hang nooit brandbare voorwerpen, zoals theedoeken, aan de deurgreep. Plaats niets tegen de voorkant van het apparaat. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
3. Als de deurafdichting beschadigd is, zal er veel warmte bij de ovendeur ontstaan. Schrob, schuur of verwijder de afdichting niet. Gebruik het apparaat nooit als de afdichting beschadigd is of ontbreekt.

### **Gevaar voor ernstige gezondheidsschade!**

Het apparaat wordt zeer heet wanneer de pyrolytische reinigingsmodus in werking is. De coating op bakplaten en blikken wordt vernietigd en er komen schadelijke gassen vrij. Maak bakplaten of blikken nooit schoon met behulp van de pyrolytische reinigingsmodus. Over het algemeen mag u de pyrolytische reinigingsmodus niet gebruiken voor het reinigen van (losse) accessoires.

## Pyrolytische reinigingsmodus instellen

1. Schakel de oven aan door op deze knop  te drukken.
2. Selecteer de "Pyrolytic" modus door op de knop  te drukken.  
Wanneer het symbool  in het display verschijnt, is de pyrolytische reinigingsmodus ingesteld.
3. Controleer of alle (losse) accessoires en etenswaren verwijderd zijn en sluit de oven deur goed.
4. Druk op de Start/Stop knop  om de functie te starten.

Ventileer de keukenruimte goed wanneer deze modus in werking is. De ovenruimte wordt kort na de start vergrendeld. U kunt de oven deur niet meer openen totdat de temperatuur weer is gedaald tot een relatief veilig niveau.

## Eindsignaal Pyrolytische reinigingsmodus

Er klinkt continu een geluidssignaal en de oven stopt met verwarmen. Dit betekent dat de pyrolytische modus is voltooid. U kunt de knop  indrukken om het geluidssignaal te dempen of deze worden later automatisch uitgeschakeld.

## Ovendeur kan niet worden geopend

Zodra de pyrolyse modus geactiveerd is, wordt de oven automatisch vergrendeld en kan de oven deur niet geopend worden.

## De reiniging tussendoor aanpassen

Als de reinigingsmodus eenmaal is gestart, kunt u geen instellingen meer wijzigen, behalve pauzeren en stoppen.

## Wanneer de pyrolytische modus is beëindigd

Zodra de ovenruimte is afgekoeld, verwijdert u met een vochtige doek de as die is achtergebleven in de ovenruimte en rondom de oven deur.

Na het reinigen moet de vergrendeling op de oven deur worden teruggedraaid.

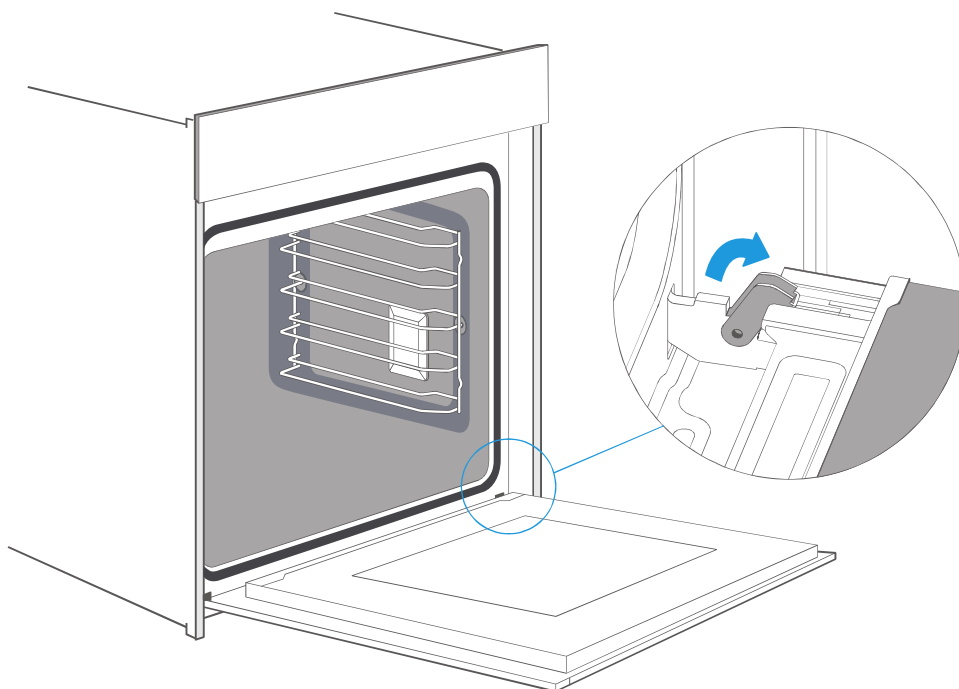
## Opmerkingen:

1. Tijdens de Pyrolytische modus kan het frame binnenin verkleuren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking ervan.  
Deze verkleuring kunt u weghalen m.b.v. reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
2. Ernstige vervuilingen kunnen witte afzetting achterlaten op de oven oppervlakken. Deze zijn niet schadelijk. U kunt deze afzettingen zo nodig verwijderen met citroensap of een ander reinigingsmiddel.

# DEUR VAN HET APPARAAT

## Deur van het apparaat verwijderen

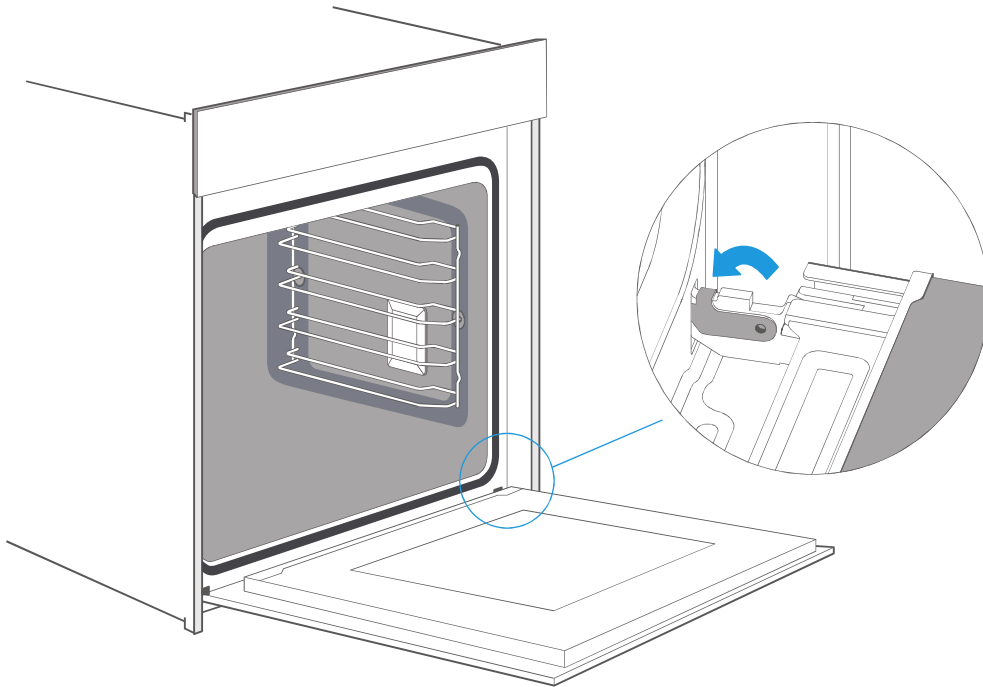
1. De deur van het apparaat volledig openen.
2. Klap de twee vergrendelingspallen aan de linker- en rechterzijde open.
3. Sluit de deur van het apparaat tot aan de aanslag.
4. Houd met beide handen de deur aan de linker- en rechterkant vast en trek de deur naar boven.



## De deur van het apparaat monteren

Bevestig de deur van het apparaat in de tegenovergestelde volgorde zoals u het verwijderd.

1. Controleer bij het bevestigen van de deur van het apparaat of beide scharnieren correct op de installatiegaten van het voorpaneel van de ovenruimte zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de scharnieren er op de juiste wijze worden ingebracht. U moet ze eenvoudig en zonder enige weerstand kunnen inbrengen. Als u enige weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren op de juiste wijze in de openingen zijn ingebracht.
2. De deur van het apparaat volledig openen. Terwijl u de deur van het apparaat opent, kunt u nog een keer controleren of de scharnieren op de juiste positie zitten. Als u het verkeerd heeft gemonteerd, kunt u de deur van het apparaat niet volledig openen. Klap beide vergrendelingspallen opnieuw dicht.
3. Sluit de deur van de ovenruimte. Tevens raden wij u aan om nog een keer te controleren of de deur in de juiste positie zit en of de ventilatiesleuven niet half gesloten zijn.

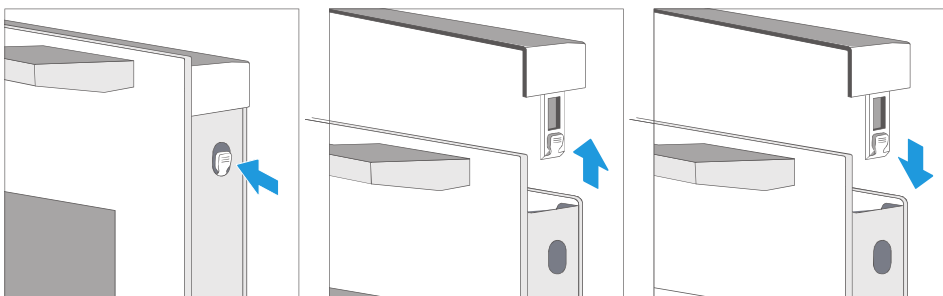


## De deurafdekking verwijderen

Het kunststof inzetstuk in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u de afdekking verwijderen.

Verwijder de deur van het apparaat zoals hierboven is beschreven.

1. Druk op de rechter- en linkerkant van de afdekking.
2. Verwijder de afdekking.
3. Na het verwijderen van de deurafdekking kunnen de overige delen van de deur van het apparaat eenvoudig worden verwijderd, zodat u kunt doorgaan met het reinigen. Wanneer het reinigen van de deur van het apparaat is voltooid, plaatst u de afdekking terug op zijn plaats en drukt u erop totdat deze hoorbaar op zijn plaats klikt.
4. De deur van het apparaat monteren en sluiten.



## Let op!

Hoewel de deur van het apparaat goed is geïnstalleerd, kan de deurafdekking op dat moment ook los komen.

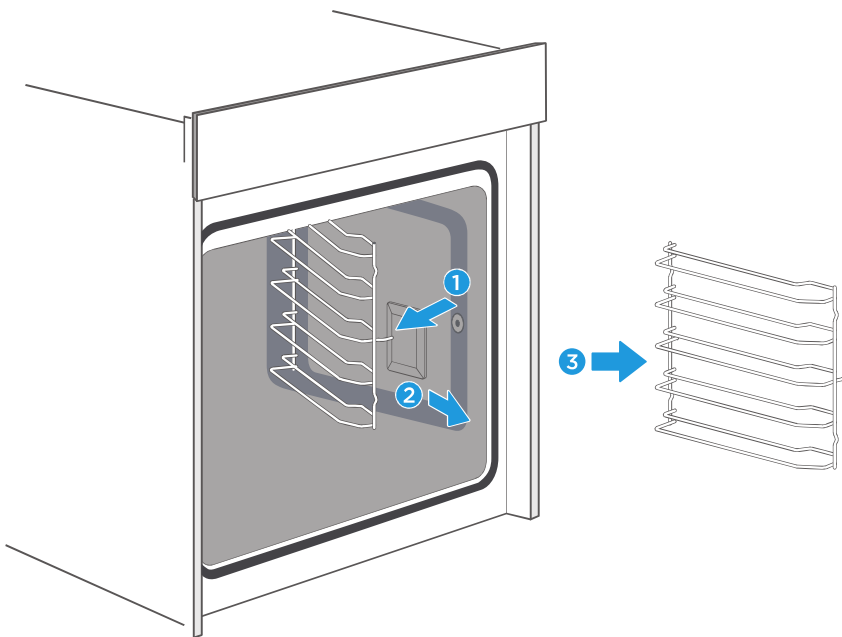
1. Als u de deurafdekking van de deur verwijdert, betekent dit dat het binnenglas van de deur van het apparaat los komt te zitten. Het glas kan gemakkelijk worden verplaatst en schade of letsel veroorzaken.
2. Als u de afdekking van de deur en het binnenglas verwijdert, vermindert u het totale gewicht van de deur van het apparaat. De scharnieren kunnen hierdoor gemakkelijker worden verplaatst bij het sluiten van de deur en u kunt hierdoor mogelijk vast komen te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Vanwege de 2 bovenstaande punten, raden we u ten zeerste aan de deurafdekking niet te verwijderen, tenzij de deur van het apparaat is verwijderd. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

## Zijrails

Wanneer u een goede reiniging van de zijrails en de ovenruimte wilt, kunt u de zijrails verwijderen en reinigen. Op deze manier behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang functioneel.

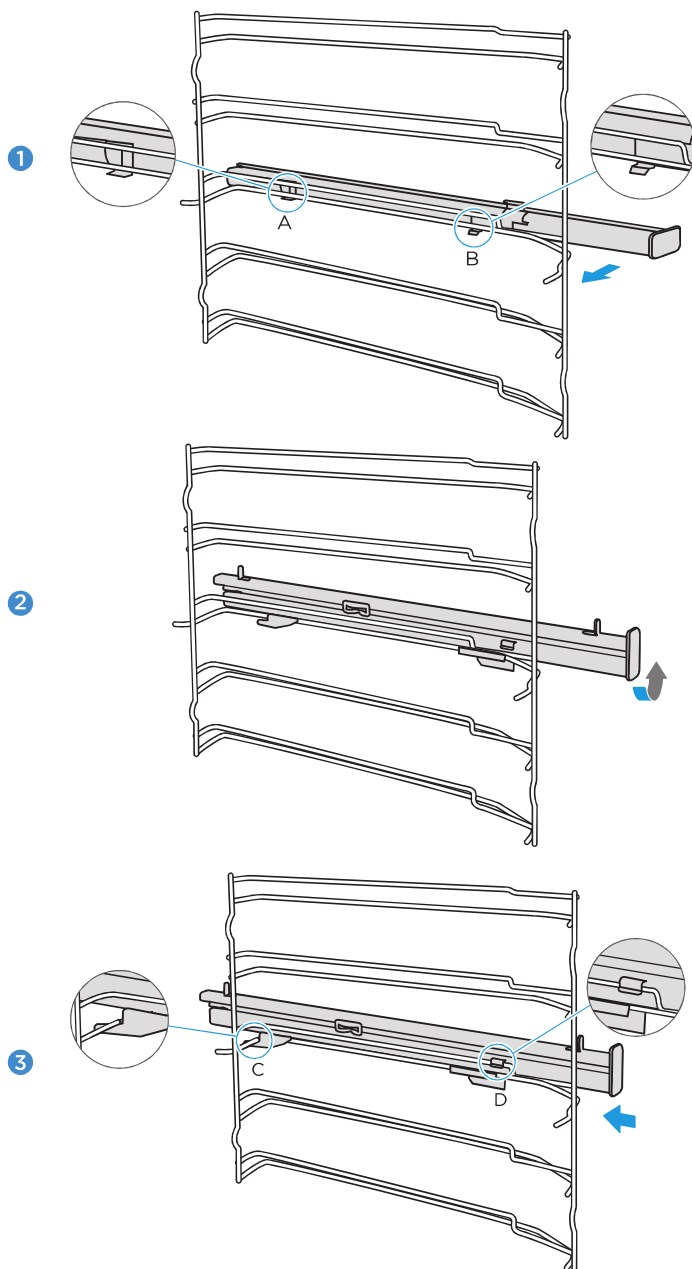
1. Trek de voorzijde van de zijrail zijwaarts totdat ① loskomt en haal dan eruit ②
2. Breng de zijrail in de ovenruimte, plaats eerst de pin aan de achterzijde correct in de opening, breng dan de pin aan de voorzijde ① terug in de opening.



## Uitschuifrail plaatsen

(het voorbeeld is de linkerzijde, plaatsing identiek voor de rechterzijde)

1. Plaats punt A en B horizontaal parallel op de draden van de zijrail. (zie afb.)
2. Draai de uitschuifrail 90° tegen de klok in (aan de rechterzijde met de klok mee)
3. Duw nu de uitschuifrail naar voor, zodat punt C vastklikt op de onderste draad (zie afb.), en punt D vastklikt op de bovenste draad.

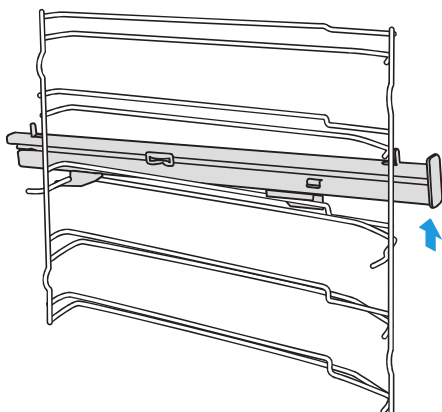


## Uitschuifrail verwijderen

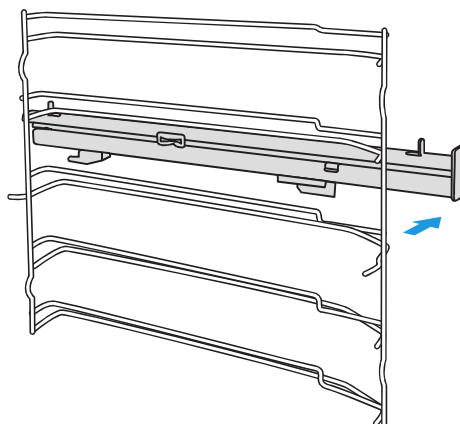
( voorbeeld hier is links, uitleg van toepassing op beide zijden)

1. Til 1 kant van de uitschuifrail omhoog en los.
2. Til vervolgens de gehele uitschuifrail omhoog en dan opzij.  
(zie afb.)

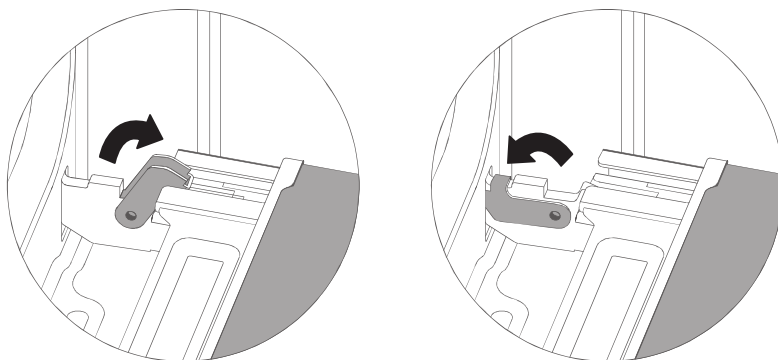
1



2



Met goede zorg en reiniging zal uw apparaat zijn uiterlijk behouden en nog lang volledig functioneel blijven. Hier vindt u informatie hoe u de deur van het apparaat moet verwijderen en schoonmaken. Voor het reinigen van het deurpaneel en om deze te verwijderen, kunt u de deur van het apparaat losmaken. De scharnieren van de deur van het apparaat hebben elk een vergrendelingspal. Wanneer de vergrendelingspallen gesloten zijn, wordt de deur van het apparaat op zijn plaats vastgezet. Het kan dan niet worden losgemaakt. Wanneer de vergrendelingspallen open zijn om de deur van het apparaat te verwijderen, zijn de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.



### **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

1. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer u de deur van het apparaat losmaakt, volledig open zijn.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en mogelijk komt u er vast aan te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

## De stroomkabel vervangen

Bij positie A vindt u het (afgesloten) aansluitpunt aan de achterzijde van de oven.

Werkwijze:

a. Sluit de stroom volledig af.

M.b.v. een kleine platkop schroevendraaier klikt u 1 en 2 open.

b. Met een kruiskop schroevendraaier draait u schroeven 3, 4, 5 en 6 los.

c. Haal de oude stroomkabel weg. Pak de nieuwe stroomkabel erbij.

Sluit de draden weer aan:

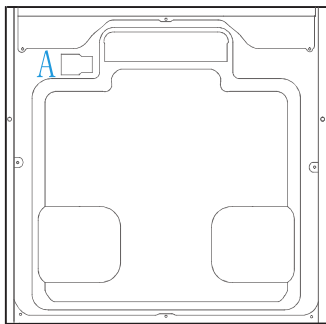
geel/groen op punt 3

bruin op punt 4

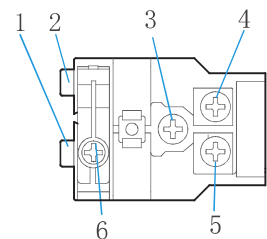
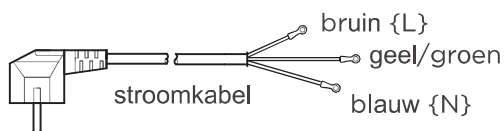
blauw op punt 5

d. Klik weer dicht en draai schroef 6 vast om het aansluitpunt weer af te sluiten.

De stroomkabel is vervangen.



achterpaneel oven



aansluitpunt

## PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Als er zich een storing voordoet dient u, voordat u de servicedienst gaat inschakelen, erop te letten dat dit niet het gevolg is van onjuiste handelingen en dient u de tabel met mogelijke oplossingen te raadplegen, en de storing eerst zelf proberen op te lossen. Vaak kunt u zelf technische storingen aan het apparaat verhelpen. Als een gerecht er niet precies zo uitkomt zoals u wilde, vindt u aan het einde van de gebruikshandleiding vele tips en instructies voor de bereiding van diverse gerechten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
Het apparaat werkt niet	Defecte zekering	Controleer de stroomonderbreker in de zekeringkast.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparatuur werkt.
Knoppen zijn uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk uitgeschakeld.	Knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen gewoon terug in hun houder in het bedieningspaneel en duw ze naar binnen zodat ze vastklikken en zoals gebruikelijk kunnen worden gedraaid.
Knoppen kunnen niet makkelijk draaien	Er zit vuil onder de knoppen	Knoppen kunnen worden verwijderd. Om knoppen los te maken, verwijdert u ze eenvoudig van de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat deze kantelen en gemakkelijk kunnen worden losgemaakt. Reinig de knoppen voorzichtig met een doek en een sopje. Droog af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, zodat de steun stabiel blijft.
Ventilator werkt niet altijd in de modus: "Ventilatorverwarming"		Dit is een normale werking vanwege de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke werking van de oven.
Na een kookproces is een geluid hoorbaar en kan een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel worden waargenomen.		De koelventilator werkt nog steeds, om te voorkomen dat er veel vocht in de binnenruimte komt en om de oven voor uw gemak af te koelen. De koelventilator schakelt automatisch uit.
Het voedsel is niet voldoende gaar in de tijd die door het recept wordt aangegeven.		Er wordt een andere temperatuur dan het recept gebruikt. Controleer de temperaturen nog een keer. De hoeveelheid ingrediënten verschillen van het recept. Controleer het recept nogmaals.

Ongelijke bruining	De temperatuurinstelling is te hoog of het schapniveau kan worden geoptimaliseerd. Controleer het recept en de instellingen nogmaals. De oppervlakte afwerking en/of kleur en/of materiaal van het baksel waren niet de beste keuze voor de geselecteerde ovenfunctie. Wanneer u de stralingswarmte gebruikt, zoals de "Boven en onderverwarming" -instelling, gebruik dan matte, donkere en lichtgewicht ovenproducten.
De lamp gaat niet aan	U dient de lamp te vervangen.

## **WAARSCHUWING- Gevaar voor een elektrische schok!**

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze gekwalificeerde monteurs. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

### **Maximale gebruikstijd**

De maximale gebruikstijd van dit apparaat is 9 uur, om te voorkomen dat u vergeet de stroom uit te schakelen.

### **Vervanging van de lamp op de hoek van de binnenruimte**

Wanneer de lamp defect is, kunt u deze vervangen met een hittebestendige, 25 W, 230 V halogeen lamp, die u via onze Servicedienst kunt bestellen.

Raak de lamp niet met blote handen aan, gebruik een doekje om deze vast te houden. Dit zal de levensduur van uw lamp verlengen.

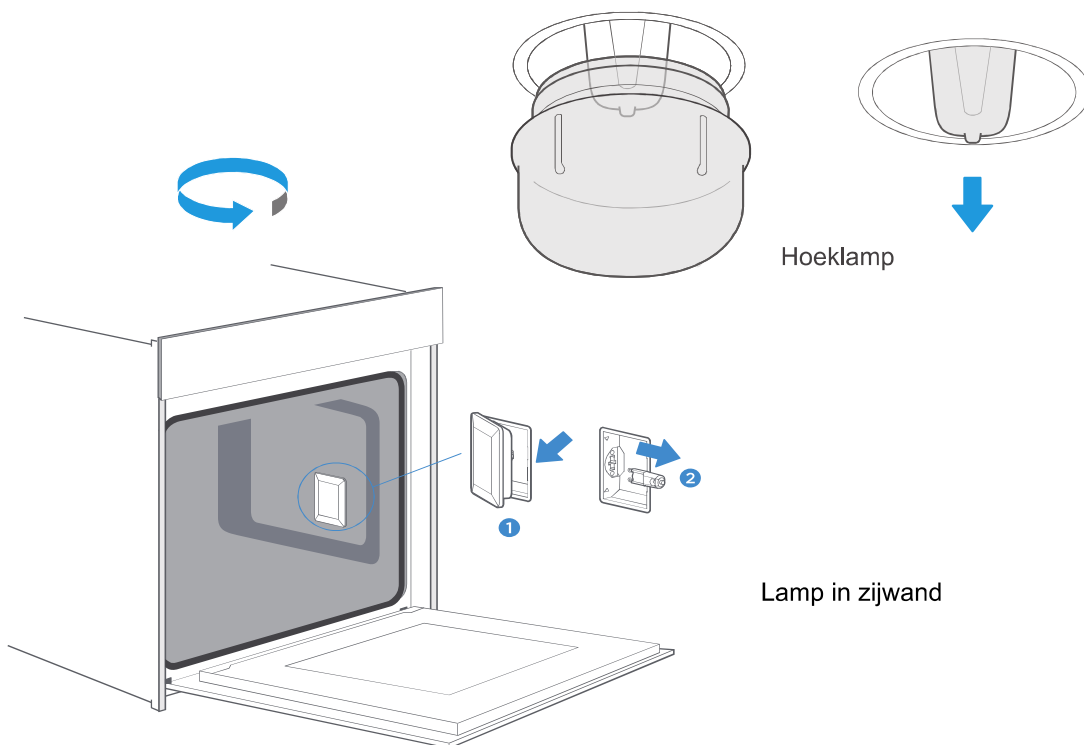
## **WAARSCHUWING**

### **Pas op voor elektrische schok!**

Wanneer u de lamp vervangt staat er stroom op de contactpunten in de lampfitting. Trek voordat u de lamp vervangt de stekker eruit of schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit of schakel de zekering uit.

## Pas op voor verbranding!

1. Plaats een handdoek in de onverwarmde ovenruimte om schade aan het apparaat te voorkomen.
2. (Hoeklamp) Draai het glazen afdekkapje tegen de klok in en haal deze los. (Lamp in zijwand) Haal de zijrail eruit. Vervolgens haalt u de afdekkap m.b.v. een platkop schroevendraaier voorzichtig eruit.
3. Trek de lampen eruit. Niet draaien!  
Plaats de nieuwe lampen m.b.v. een doek. Niet met handen aanraken!  
(erin duwen, niet draaien!)
4. Plaats de afdekkapjes terug. (Hoeklamp: draaien / Lamp in zijwand: klikken).
5. Haal de handdoek uit de ovenruimte en schakel de stroomtoevoer weer aan.  
Controleer of beide lampen goed functioneren.
6. Plaats nu de zijrail weer terug op zijn plaats.
7. Wanneer de afdekkap van een halogeenlampje kapot is, kunt u deze bestellen via onze Servicedienst. Tip: Houd dan het modelnummer bij de hand.



Om tijd te besparen kunt u in de ruimte hieronder het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de Servicedienst noteren, mocht dat nodig zijn.

## UW APPARAATGEGEVENS

Modelnummer	Aankoopdatum
Serienummer	Leverancier

## TIPS EN ADVIEZEN

U wilt uw eigen recept koken	Probeer eerst de instellingen van dezelfde recepten te gebruiken en optimaliseer het kookproces als gevolg van het resultaat.
Is de gebakken taart klaar?	Steek een houten stokje in de taart ongeveer 10 minuten voordat de gegeven baktijd is bereikt. Als er geen ongaar deeg aan het stokje is na het uittrekken, is de taart klaar.
De taart verliest een enorm volume tijdens het afkoelen na het bakken	Probeer de temperatuurinstelling met 10°C te verlagen en controleer de instructies voor het bereiden van voedsel met betrekking tot de mechanische behandeling van het deeg.
De hoogte van de taart is in het midden veel hoger dan bij de buitenste ring	Smeer de buitenste ring van de springvorm niet in
De taart is te bruin aan de bovenkant	Gebruik een lager niveau en gebruik een lagere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere bereidingstijd)
De taart is te droog	Gebruik een 10°C hoger ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een kortere bereidingstijd)
Het eten ziet er goed uit, maar de vochtigheid binnenin is te hoog	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere bereidingstijd) en controleer het recept nogmaals
De bruining is ongelijk	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan tot een langere bereidingstijd leiden). Gebruik de "Boven en onderkant verwarming" instelling op één niveau.
De taart is minder gebruineerd op de bodem	Kies een lager niveau
Bakken op meer dan één niveau tegelijk: de ene plank is donkerder dan de andere.	Gebruik een ventilator-ondersteunde instelling om op meer dan één niveau te bakken en haal de bakplaten er afzonderlijk uit wanneer ze klaar zijn. Het is niet noodzakelijk dat alle bakplaten tegelijkertijd gereed zijn.
Condenserend water tijdens het bakken	Stoom maakt deel uit van het bakken en koken en beweegt normaal samen met de koellucht uit de oven. Deze stoom kan op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppeltjes vormen. Dit is een fysiek proces en kan niet volledig worden voorkomen.

<p>Welke soorten bakwaren kunnen worden gebruikt?</p>	<p>Elke hittebestendige bakvorm kan worden gebruikt. Het wordt aanbevolen om aluminium niet in direct contact met voedsel te gebruiken, vooral als het zuur is. Zorg voor een goede aansluiting tussen de houder en het deksel.</p>
<p>Hoe kunt u de grill-functie gebruiken?</p>	<p>De oven 5 minuten voorverwarmen en plaats het voedsel op het niveau zoals is aangegeven in deze handleiding. Sluit de ovendeur wanneer u een grill-instelling gebruikt. Gebruik de oven niet wanneer de deur open is, behalve voor het plaatsen/verwijderen/controleren van het voedsel.</p>
<p>Hoe kunt u de oven schoonhouden tijdens het grillen?</p>	<p>Gebruik de bakplaat gevuld met 2 liter water op niveau 1. Bijna alle vloeistoffen die naar beneden druipen uit het voedsel dat op het rooster is geplaatst, worden door de bakplaat opgevangen.</p>
<p>Het verwarmingselement wordt in de loop van de tijd in alle grillstanden in- en uitgeschakeld.</p>	<p>Het is een normale werking en het hangt af van de temperatuurstelling.</p>
<p>Hoe bereken je de oveninstellingen, wanneer het gewicht van een braadstuk niet wordt gegeven door een recept?</p>	<p>Kies de instellingen naast het gewicht van een braadstuk en verander de tijd iets. Gebruik indien mogelijk een vlees<sup>thermometer</sup> om de temperatuur in het vlees vast te stellen. Plaats de kop van de vlees thermometer zorgvuldig in het vlees, volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat de kop van de thermo-<sup>meter</sup> in het midden van het grootste deel van het vlees wordt geplaatst, maar niet in de buurt van een bot of gat.</p>
<p>Wat gebeurt er als tijdens het bak- of kookproces een vloeistof in de oven wordt gegoten?</p>	<p>De vloeistof zal koken en er zal stoom opstijgen als een normaal fysiek proces. Wees voorzichtig, want de stoom is heet. Zie ook "Condenserend water tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, zal het kookproces sneller verlopen en kan dit leiden tot vlammen in de ovenruimte. Zorg ervoor dat de ovendeur tijdens dergelijke processen gesloten is. Gelieve het bak- of kookproces zorgvuldig te regelen. Open de deur heel zacht en alleen als dat nodig is.</p>

## VOORBEELDEN RECEPTEN

TAART	Vorm	Niveau	Modus	Temp.in °C	Duur in minuten
Biscuitgebak (simpel) in een bakvorm	Vierkante Bakvorm	2	Conventioneel met ventilator	170	50
Biscuitgebak (simpel) in een bakvorm	Vierkante bakvorm	1	Conventioneel	140	70
Biscuitgebak met fruit in een ronde bakvorm	Ronde bakvorm	1	Conventioneel met ventilator	150	50
Biscuitdeeg met fruit op een bakplaat	Bakplaat	1	Conventioneel	140	70
Rozijnenbrioche Muffins (Gist gebak)	Muffinvorm	2	Conventioneel	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Tulband ( met gist )	Bakplaat	1	Conventioneel	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffinvorm	1	Conventioneel	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffinvorm	1	Conventioneel met ventilator	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Appel plaattaart met gist	Bakplaat	1	Conventioneel met ventilator	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Biscuitdeeg ( 6 eieren)	Springvorm	1	Conventioneel	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Biscuitdeeg ( 4 eieren)	Springvorm	1	Conventioneel	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water Biscuitdeeg	Spring form	1	Convectie	160	35
Appel plaattaart met gist	Bakplaat	2	Conventioneel met ventilator	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Vlechtbrood (gist)	Bakplaat	2	Conventioneel met ventilator	150	40

(p.h.t. = Voorverwarmtijd b.t. = Baktijd)













<b>TAART</b>	<b>Vorm</b>	<b>Niveau</b>	<b>Modus</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duur in minuten</b>
Kleine taartjes/Cupcakes 20	Bakplaat	2	Convectie	150	36
Kleine taartjes/Cupcakes 40	Bakplaat	2+4	Convectie	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Boterkoek met gist	Bakplaat	2	Conventioneel	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Zandgebak	Bakplaat	2	Conventioneel	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Zandgebak 2 bakplaten	Bakplaat	2+4	Conventioneel met ventilator	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanille koekjes	Bakplaat	2	Conventioneel	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanille koekjes	Bakplaat	2+4	Conventioneel met ventilator	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
<b>BROOD</b>	<b>Vorm</b>	<b>Niveau</b>	<b>Modus</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duur in minuten</b>
Wit Brood(1 kg broodblik)	Broodblik	1	Conventioneel	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Wit brood (1 kg broodblik)	Broodblik	1	Conventioneel met ventilator	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Verse Pizza (dun )	Bakplaat	2	Conventioneel	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Verse Pizza (dik )	Bakplaat	2	Conventioneel	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Verse Pizza (dik )	Bakplaat	2	Conventioneel met ventilator	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Brood	Bakplaat	1	Convectie	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

(p.h.t. = Voorverwarmtijd b.t. = Baktijd)

VLEES	Vorm	Niveau	Modus	Temp.in °C	Duur in minuten
Ossenhaas/Runderhaas 1,6 KG	Bakplaat	2	Dubbele grill met ventilator	180	55
Gehaktbrood 1kg	Bakplaat	1	Conventioneel	180	75
Kip 1 kg	Bakplaat	L2:Rooster L1:Bakplaat	Dubbele grill met ventilator	180	50
Vis (2,5 kg )	Bakplaat	2	Conventioneel	170	70
Runderribstuk	Bakplaat	3	Convectie	120	85
Varkensgebraad van de nek (1,2kg )	Bakplaat	1	Convectie	160	82
Kip 1,7kg	Bakplaat	L2:Rooster L1:Bakplaat	Convectie	180	78

(p.h.t. = Voorverwarmtijd b.t. = Baktijd)

## VOEDSEL GETEST VOLGENS EN 60350-1

RECEPT	Accessoires	F	°C	Niveau	Tijd(min)	Voorverwarmen
Biscuitgebak	Springvorm $\Phi$ 26cm		170	1	30-35	Nee
Biscuitgebak	Springvorm $\Phi$ 26cm		160	1	30-35	Nee
Kleine taart	1 bakplaat		150	2	30-40	Ja
Kleine taart	1 bakplaat		150	2	40-50	Ja
Kleine taart	2 bakplaten		150	2&4	30-35	Ja
Cheese cake	Springvorm $\Phi$ 26cm		150	1	70-80	Nee
Appeltaart	Springvorm $\Phi$ 20cm		170	1	80-85	Nee
Appeltaart	Springvorm $\Phi$ 20cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 Bakplaat		210	1	30-35	Ja
Brood	1 bakplaat		190	1	30-35	Ja
Geroosterd brood	Rooster		Max	5	6-8	Ja 5min
Kip	Rooster & Bakplaat		180	Rooster 2 Bakplaat 1	75-80	Ja

1. Begin bij het kiprecept met de achterkant en draai de kip na 30 minuten naar de bovenzijde.
2. Gebruik een donkere, gematteerde vorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal de bakplaten eruit op het moment dat het voedsel klaar is, zelfs als het niet aan het einde van de opgegeven baktijd is.
4. Kies de lagere temperatuur en controleer deze na de korte tijd die in de tabel is aangegeven.
5. Als u de bakplaat gebruikt om vloeistoffen op te vangen die tijdens het grillen uit het voedsel komen dat op het rooster is geplaatst, moet u de bakplaat op niveau 1 plaatsen en met wat water vullen.
6. De hamburgers moeten na 2/3 van de tijd worden omgedraaid.

# ENERGIE-EFFICIENCY VOLGENS EN 60350-1

**Gelieve kennis te nemen van de volgende informatie:**

1. De meting is uitgevoerd in de ECO modus om de gegevens met betrekking tot de conventioneel & Ventilator modus en de label-klasse te bepalen.
2. De meting is uitgevoerd in de Boven & Onder warmte modus om de gegevens met betrekking tot de Conventionele modus te bepalen.
3. Tijdens de meting bevindt zich **alleen** het benodigde accessoire in de ovenruimte. Alle andere onderdelen moeten worden verwijderd.
4. De oven is geïnstalleerd volgens de aangegeven richtlijnen in deze gebruiksaanwijzing en is gecentreerd in de keukenkast geplaatst.
5. Voor de meting moet de deur gesloten zijn zoals tijdens normaal gebruik in een huishouden, zelfs wanneer de kabel de afdichtende werking van de pakking verstoort tijdens het gebruik. Om er zeker van te zijn dat er geen negatieve effecten zijn door de afwijkende afdichting voor de energiegegevens, is het noodzakelijk om de deur tijdens de meting zorgvuldig te sluiten. Het kan nodig zijn een hulpmiddel te gebruiken om de afdichting van de pakking te garanderen zoals tijdens het normale gebruik in een huishouden waarbij de kabel de afdichtingsfunctie niet verstoort.
6. Het bepalen van het volume van de ovenruimte voor het gebruik van de functie "Ontdooien" Om een efficiënt gebruik van de oven te garanderen, moeten **alle** accessoires, met inbegrip van de zijrails, worden verwijderd.

## KOKEN IN ECO MODUS

In de ECO MODUS wordt de ovenruimte verwarmd door de onder- en ringverwarming, met deze mode kun je energie besparen tijdens het koken.

RECEPTEN	Accessoires	°C	Niveau	Tijdsduur(min)	Voorverwarmen
Ôa  a@	1 àa p aa	180	1	45-50	No
Varl en* eàraaâ	1 àa p aa	200	1	80-85	No
Ô a-ó çÁer•ençaarÁ	Üonâ^ àa vorm	200	1	55-60	No
Ü~ naïer* eàraaâ/ÆÈ\ *	1 àa p aa	200	1	80-85	No
Órownâ•Á	Üoo•çr ^n ov^ñ•&@ç	180	1	55-60	No
Çarâa] ] e Öraçñ	Üoo•çr ^n ov^ñ•&@ç	180	1	65-70	No
Ša•a* ne/	Üoo•çr ^n ov^ñ•&@ç	180	1	75-80	No
Ô@e•eÖa e	Springvorm Ø20cm	160	1	80-90	No

## TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

HAMBURG8049EBP

Inhoud oven	42kg
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron	Elektrisch
Bruikbaar volume	72L
EC elektrisch, ovenruimte (Conventioneel)	1.06kWu/ cyclus
EC elektrisch, ovenruimte (Ventilator)	0.69kWu/cyclus
EEl Ovenruimte	81.9
Energie-efficiëntieklasse (A+++ to D)	A+

# SERVICEDIENST

Onze servicedienst is er voor u als uw apparaat moet worden gerepareerd. We zullen altijd een passende oplossing vinden. Neem contact op met de dealer bij wie u dit apparaat heeft gekocht. Vermeld ons het modelnummer en het serienummer wanneer u ons belt, zodat we u het juiste advies kunnen geven. Het typeplaatje met deze nummers is te vinden als u de deur van het apparaat opent.

Onze garantievoorwaarden vindt u achter in deze gebruiksaanwijzing.

Model: HAMBURG8049EBP  
Nominale spanning 220-240V~  
Nominale frequentie: 50Hz-60Hz  
Nominaal ingangsvermogen 3.2 Kw



## Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vindt u onze garantievoorwaarden.



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Voor overige vragen kunt u mailen naar: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

**DOMEST**  **MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**  
domestic and professional appliances



# **INSTRUCTION MANUAL BUILT-IN OVEN**

## **HAMBURG8049EBP**

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.  
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

# CONTENTS

## 2 SAFETY INFORMATION

3 Warning

5 Causes of damage

---

## 6 INSTALLATION

### 7 OPERATING THE APPLIANCE

7 Control panel

9 Before using the appliance

9 Types of heating

10 Using your appliance

12 Demo with sabbat mode

---

## 13 ACCESSORIES

## 15 ENERGY EFFICIENT USE

## 16 ENVIRONMENT

## 16 HEALTH

## 17 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

19 Pyrolytic self-cleaning function

## 22 APPLIANCE DOOR

## 28 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

## 31 CUSTOMER SERVICE

## 32 TIPS AND TRICKS

---

## 34 TYPICAL RECIPES

34 Cakes

35 Bread & pizza

36 Meat

---

## 37 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

## 37 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

## 38 COOKING BY ECO MODE

38 DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

## 39 WARRANTY & SERVICE

# SAFETY INFORMATION

Thank you for buying this Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

1. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules . A disconnection incorporated in the fixed wiring is to be provided .
2. Fixed wiring insulation must be protected , for example , by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.
3. Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with local guidelines.
4. The appliance and its accessible parts become hot during use . Young children should be kept away.
5. During use the appliance becomes hot . Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical , sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved .
7. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised . Children being supervised not to play with the appliance . The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical , sensory or mental capabilities , or lack of experience and knowledge , unless they have been given supervision or instruction .
8. Children shall not play with the appliance .
9. 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. A steam cleaner is not be used.
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision .
11. Excess spillage must be remove before cleaning .
12. Under cleaning conditions the surfaces may be get hotter than usual . The oven must be switched off before removing the guard and after cleaning , the guard must be replaced in accordance with instructions .
13. Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
14. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock .

15. 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.
16. Please always slide accessories into the cavity the right way round.
17. Above information is under the guidance of IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

## **WARNING**

### **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 or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service.
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 or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **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 or switch off the circuit breaker in the fuse box.
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.

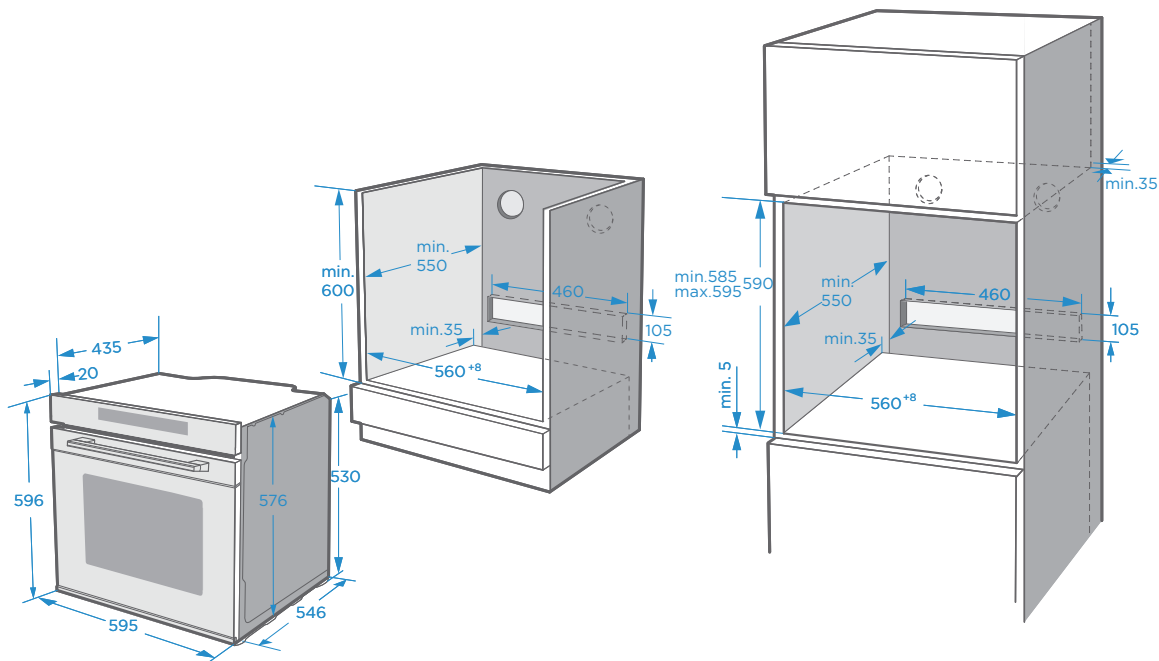
### **Hazard due to magnetism!**

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. Aluminum foil: Aluminum 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.
5. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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 high quality appliance as well as harm your kitchen.
14. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

# INSTALLATION



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

While doing the 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 there is.

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

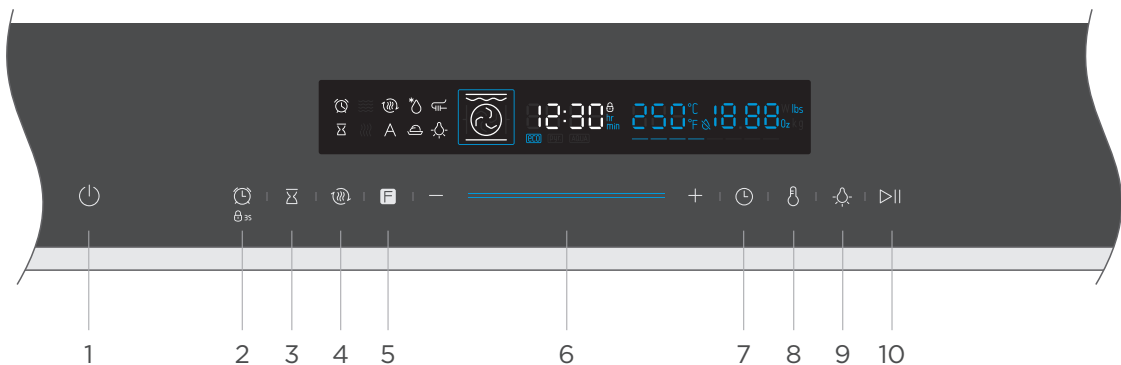
The dimensions attached are in mm.











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.

# OPERATING THE APPLIANCE

## CONTROL PANEL



	1. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	2. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	3. End time	Set an end time to the cooking duration.
	4. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	5. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
	6. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	7. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	8. Temperature Setting	Press to set temperature.
	9. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	10. Start / Pause	Start and pause the cooking process.

# BEFORE USING THE APPLIANCE


---

## First using for the first time

Before using the appliance 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 and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using 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 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 type and the temperature in the next section.  
→ "Using Your Appliance"

### Settings




Heating Mode	
Time	2h

## After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

## Setting the time

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


1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol  then you can set time of day in hours by slider or "+/-"symbol.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by slider or "+/-"symbol.
3. Touch clock symbol  to finish the setting

**NOTE:** The clock has a 24 hour display.

# TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50~250 °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	150~250 °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	50~250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250 °C	For grilling flat items and for browning food
	Pizza	50~250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Types of additional function	Temperature	Use
 Pyrolytic Self-cleaning	Unadjustable	To heat up to a very high temperature. Residues will burn

## Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

## Caution




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


## Cooling fan

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


# USING YOUR APPLIANCE

## Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“symbol to set cooking temperature.
2. Touch  symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-“symbol.

## Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, defrost, fermentation and “ECO” functions cannot be preheated quickly.


## Set a finish time


Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch  , then you can use slider or “+/-“symbol to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock

## Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there 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, please touch  and change it by slider or “+/-“symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .





## Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

## Caution!

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

## Timer



You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

## Childproof lock

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


When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

## DEMO WITH SABBAT MODE

### Demo mode


Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the " " key to enter the demonstration mode and display "off";
2. Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display "off"; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display "on";

### Note:


you can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

### Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the  key to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode, display "5A8". The time adjustment range is 24-80 hours.
2. The cooking time can be adjusted by sliding the slider.
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 second.

### Note:

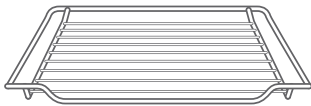
1. During operation, only the  key is valid, and other keys are inval.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

# ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

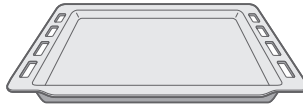
## Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

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

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

## Note

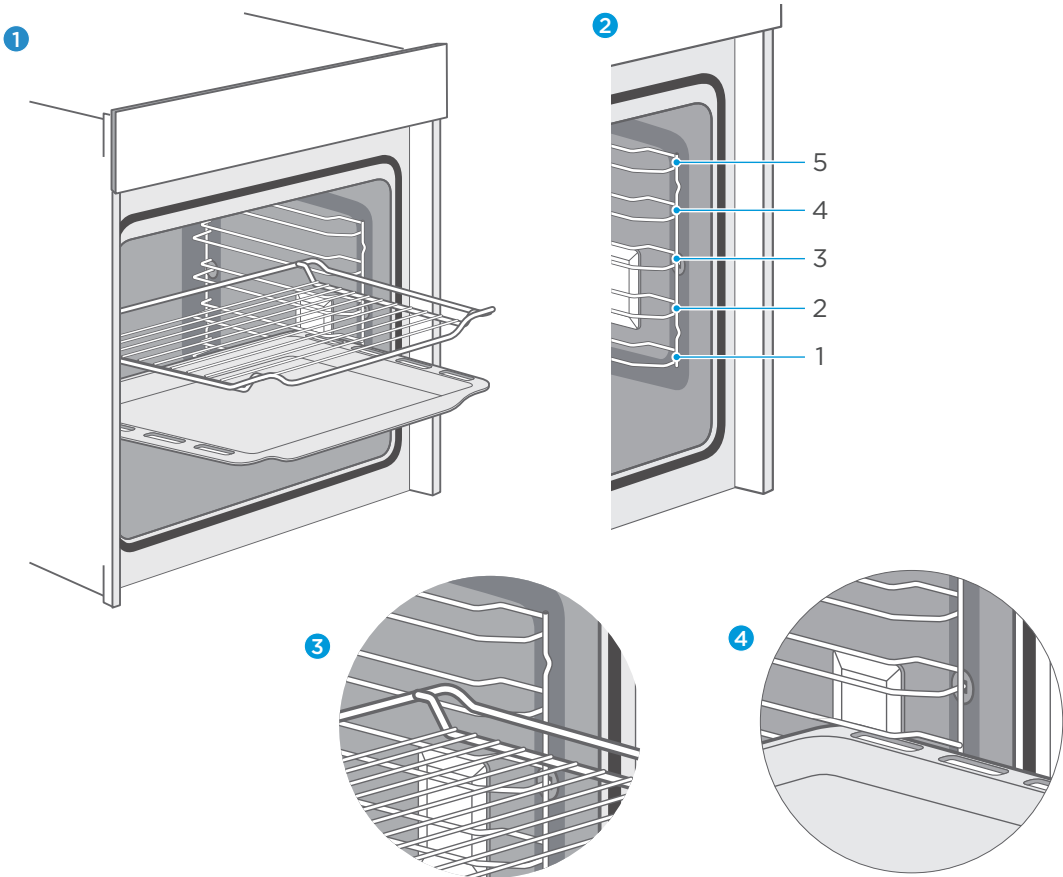
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

## Inserting 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

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round like the picture below.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



### Tilt protection

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. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4.

## 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 “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using “Fan Heating” 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 indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum 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 molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

## ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



## HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

### Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

# MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

## Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

## Caution!

### Risk of surface damage

#### Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

## Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sale service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area	Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front		<b>Hot soapy water:</b> 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 Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic		<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces		<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel		<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.

Area	Appliance exterior	Cleaning
Door panels	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>	
Door handle	<p><b>Hot soapy water:</b> 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.</p>	
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>	
Glass cover for the interior lighting	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>	
Door seal Do not remove	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>	
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>	
Accessories	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>	
Rails	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>	
Meat thermometer	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>	

## Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. 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.
4. 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 fecks 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 appliance 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. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

## Notes

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

## WARNING

### Risk of burns!

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

## Risk of harm to health!

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, 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, pets away and always follow manual's or professional's instructions

## Before starting the pyrolytic mode

### Caution!

1. Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.
3. 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.
4. While doing these operations, make sure that the oven switched off.

## WARNING


### Risk of fire!

1. 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 worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. 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 appliance. Keep children away from the appliance.
3. 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 appliance if the seal is damaged or missing.

### Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

## Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. Switch on the oven by pressing the button  .

2. Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing  .

When the function area is changed to an icon shows  , it means pyrolytic mode.


3. Check if all the accessories and foods are removed , get the door well closed.

4. Press the "Start/stop" button  to start the cleaning operation.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.

The cooking compartment locks the door shortly after operation starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

## Pyrolysis mode end signal

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can press the button  to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later.

## Furnace door cannot be opened

Once the pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the furnace door cannot be opened.

## Adjusting the cleaning setting

Once cleaning starts, you cannot change any setting expect pausing and stopping

## Once the pyrolytic mode has finished

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 appliance door.

After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions..

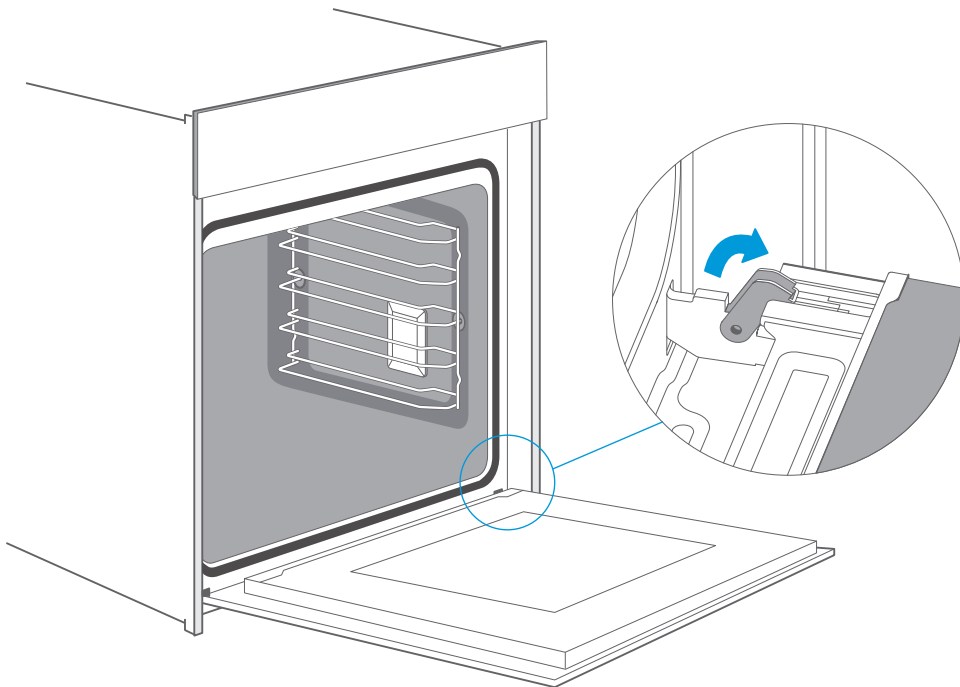
# APPLIANCE DOOR

## Notes

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

## Removing the appliance door

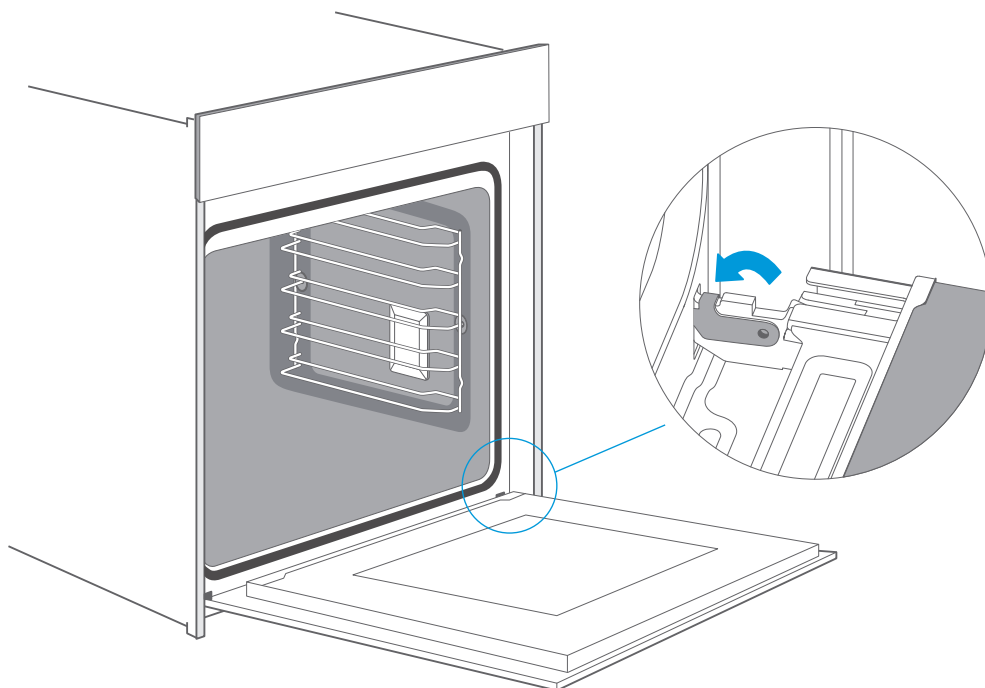
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



## Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.  
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.  
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

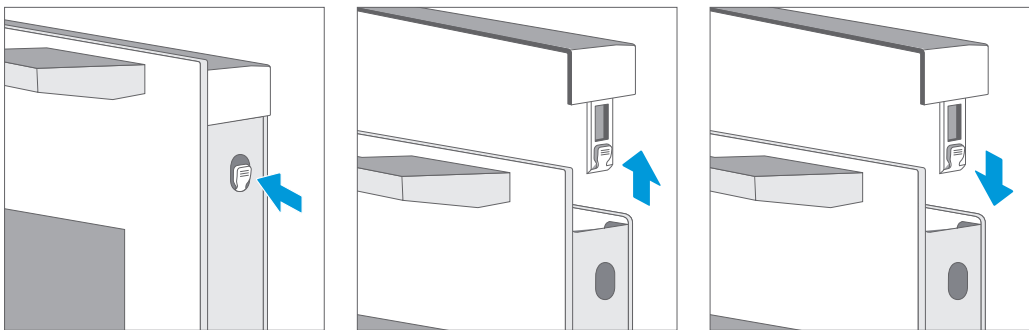


## Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



## Caution!

After the appliance door is installed, the door cover can also be removed at this time.

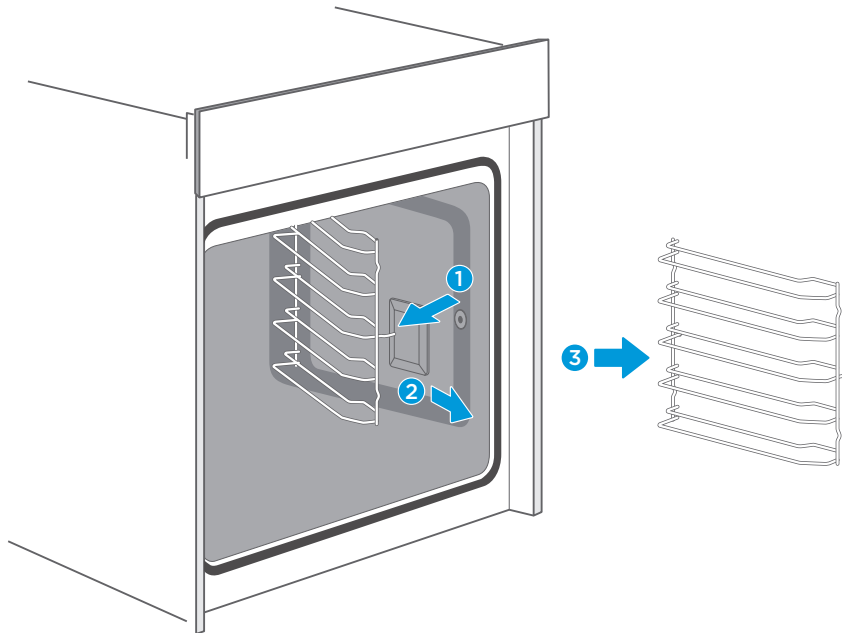
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

## Rails

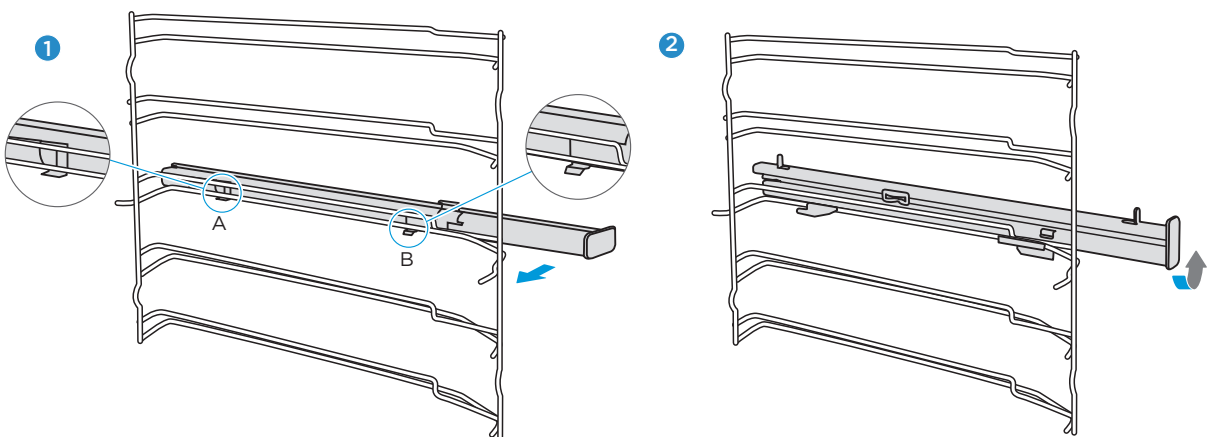
When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

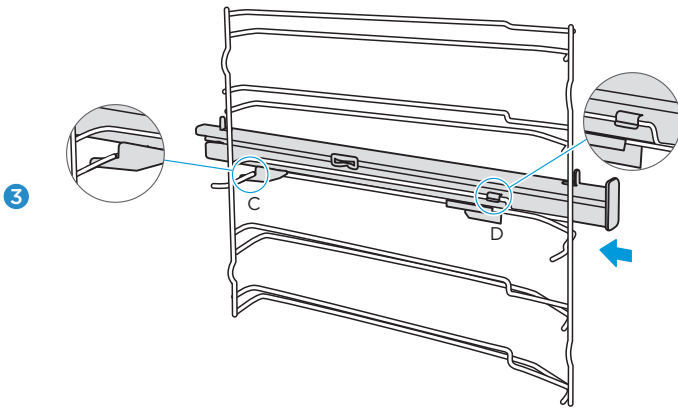
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ❶ gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture below.
2. To put the side rails back to the cavity, to make the back part of the shelves insert into the holes of cavity rightly first of all, then insert the feature ❶ back into the cavity.



## Fix the telescopic runners ( take the left side for example same for right side)

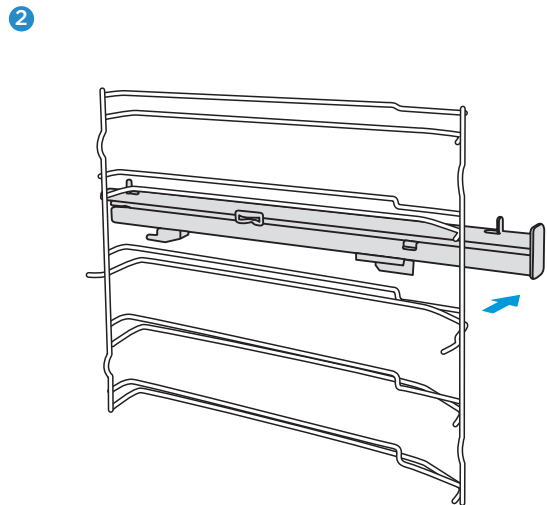
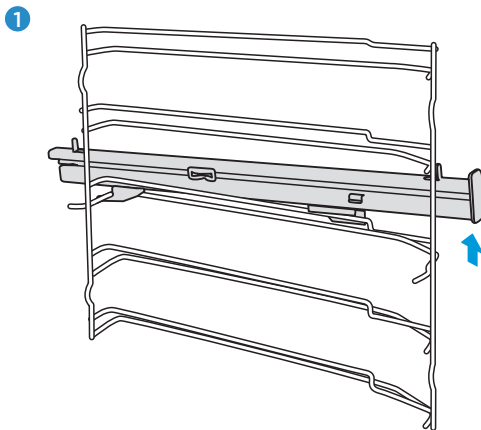
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.





**Remove the telescopic runners  
( take the left side for example same for right side)**

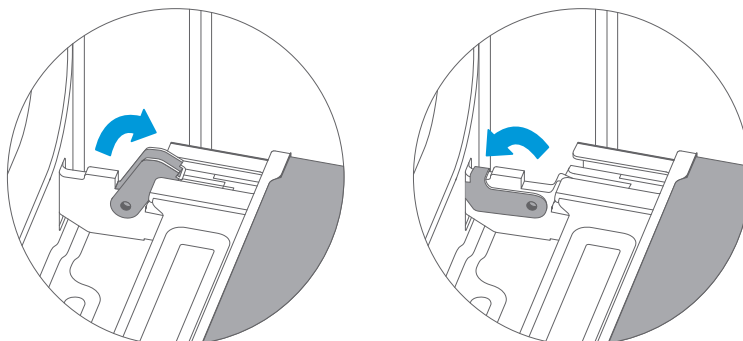
1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.



With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



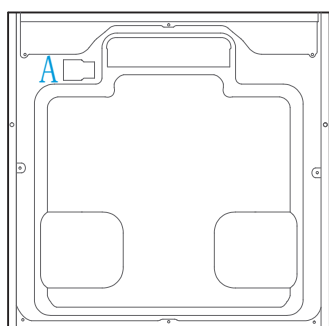
### Warning - Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
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.

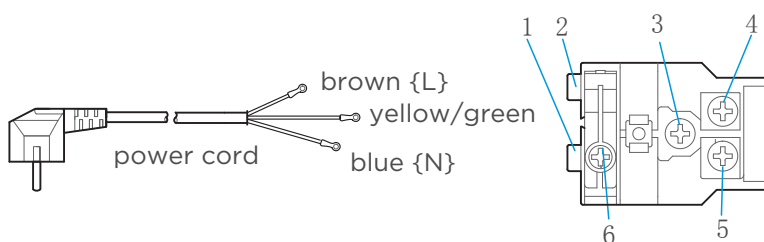
### Change the power cord

Position A shows the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- a. Cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
  - b. Use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
  - c. Change the new power cord, for the yellow/green wire on 3, brown wire on 4, blue wire on 5.
  - d. Twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

## CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
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 a air flow in the near of 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.
Food is undercooked within the time specified in the recipe.		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to 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 and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use mat finished, dark colored and light weighted oven ware.
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 or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Maximum operating time**

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

### **Replacing the lamp on the corner of the cavity**

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

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

## **WARNING**

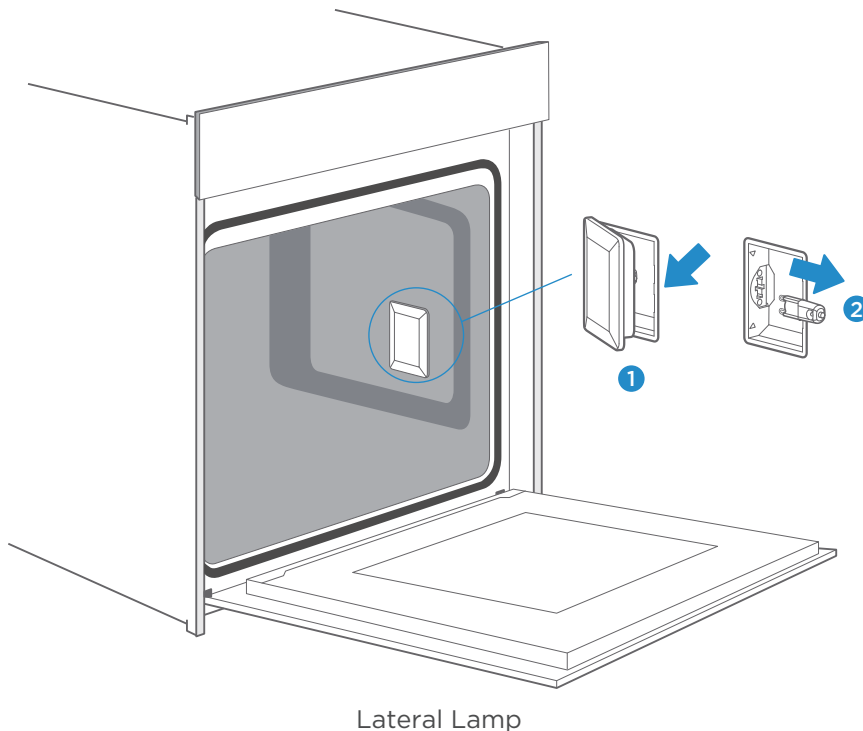
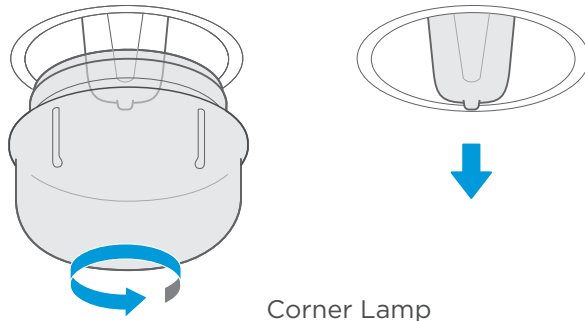
### **Risk of electric shock!**

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains 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 anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp)
3. Pull out the lamp - do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp, if it works well after the replacement, please remember to put the lateral grid back.



### Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the number and FD number of your appliance.

# CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you buy this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: HAMBURG8049EBP  
Rated voltage: 220-240V  
Rated frequency: 50Hz-60Hz  
Electric power: 3.2 kW  
Company: Domest Multibrand



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

## MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

### Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

### Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Midea Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

## 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). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
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 condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>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 load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>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.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>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 processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

# TYPICAL RECIPES











CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake ( 6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake ( 4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

<b>CAKE</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
<b>BREAD</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00



**Note** : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg )	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg )	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform $\Phi$ 26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform $\Phi$ 26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform $\Phi$ 26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform $\Phi$ 20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform $\Phi$ 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

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 mold 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.

## 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 “Top & Bottom Heating” 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.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

## COOKING BY ECO MODE

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

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform $\Phi$ 20cm	160	1	80-90	No

## DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

HAMBURG8049EBP

Mass of the Oven	42kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+



## Warranty conditions

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.



<https://www.frilec.nl>

For questions regarding sales you can email to: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

For questions regarding service you can email to: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

For other questions you can email to: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244



**DOMEST**  **MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**

**domestic and professional appliances**