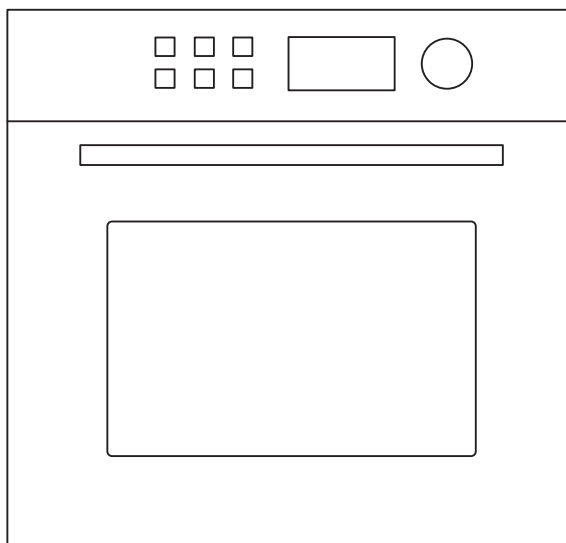


Handleiding

INBOUWOVEN VESUVIO6072



Lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit product gaat gebruiken en bewaar de handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik. Het productontwerp en - specificaties van dit product kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd ten behoeve van productverbetering. Overleg met uw verkooppunt, servicedienst of fabrikant voor meer info. De afbeeldingen in deze handleiding zijn ter referentie. Voor de correcte productkenmerken bekijkt u uw aangeschafte product.

Dank U

Bedankt dat u voor ons heeft gekozen! Voordat u uw nieuwe apparaat gaat gebruiken, dient u deze handleiding aandachtig door te lezen zodat u de kenmerken en functies van het apparaat begrijpt en veilig kunt gebruiken.

INHOUD

DANK U	1
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	2
SPECIFICATIES	6
PRODUKTOVERZICHT	7
SNELSTART GIDS	9
PRODUCT INSTALLATIE	10
BEDIENINGSRICHTLIJNEN	15
REINIGING EN ONDERHOUD	25
PROBLEEM EN OPLOSSINGEN	27
VERWIJDERING EN RECYCLING	28
GARANTIEVOORWAARDEN	29

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Beoogd gebruik

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onvoorziene risico's of schade door onveilige of onjuiste bediening van het apparaat te voorkomen. Controleer bij aankomst thuis de verpakking en het apparaat om er zeker van te zijn dat alles intact is om zo een veilige werking te garanderen. Als u schade constateert, neem dan contact op met het verkooppunt of de leverancier. Houd er rekening mee dat aanpassingen of wijzigingen aan het apparaat niet zijn toegestaan vanwege uw eigen veiligheid. Onbedoeld gebruik kan gevaar opleveren en de garantie(claims) ongeldig maken.

Verklaring van symbolen



Gevaar

Dit symbool geeft aan dat er levensgevaar en gezondheidsrisico's voor personen kunnen ontstaan als gevolg van uiterst ontvlambaar gas.



Waarschuwing voor elektrische spanning

Dit symbool geeft aan dat er levensgevaar en gezondheidsrisico's voor personen kunnen ontstaan als gevolg van hoog voltage.



Waarschuwing

Dit signaalwoord geeft gevaar met een gemiddeld risiconiveau aan dat, indien niet vermeden, dodelijke afloop of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.



Let op

Dit signaalwoord geeft gevaar met een laag risico aan dat, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.



Opmerking

Dit signaalwoord geeft belangrijke informatie aan (bijv. schade aan eigendommen), maar geen direct gevaar.



Neem de instructies in acht

Dit symbool geeft aan dat alleen een servicemonteur dit apparaat mag bedienen en onderhouden in overeenstemming met de handleiding.

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig dichtbij de installatieplaats of het apparaat voor later gebruik!

⚠ WAARSCHUWING

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij dat ze voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Als er oppervlakken gebarsten zijn, schakel het apparaat dan direct uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

🚫 VERBODEN

- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, wat weer kan leiden tot verbrijzeling van het glas.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik de oven alleen als u iets aan uw voeten draagt. Raak de oven niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Als de deur of lade van de oven open staat, laat er dan niets op liggen, anders kunt u uw apparaat uit balans brengen waarbij de deur beschadigt of afbreekt.
- Laat kinderen niet in de buurt van de oven komen wanneer deze in werking is, vooral niet wanneer de grill aan staat.

LET OP

- Gebruik het product in een open omgeving.
- Tijdens gebruik wordt het apparaat erg heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de ovenlamp vervangt om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Er dienen middelen voor ontkoppeling in de vaste bedrading te worden opgenomen in overeenstemming met de aangegeven bedradingspecificaties.
- Kinderen moeten onder toezicht staan zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Een algehele ontkoppeling op alle polen moet in de vaste bedrading worden opgenomen in overeenstemming met de geldende bedradingsregels.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens leveranciers of een monteur van de servicedienst of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om (levens)gevaarlijke situaties te voorkomen.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, kan deze een onaangename geur afgeven. Dit komt door de verlijming welke wordt gebruikt voor de isolatiepanelen in de oven. Laat uw nieuwe product leeg op de conventionele kookfunctie, op 250°C voor 30 minuten werken om olieverontreinigingen in de binnenruimte te verwijderen.
- Tijdens het eerste gebruik is het normaal dat er wat rook ontstaat . Als dit gebeurt, dan kunt u beter wachten tot de geur is verdwenen voordat u voedsel in de oven plaatst.
- Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. De ovendeur mag tijdens de bereidingsduur niet vaak worden geopend. Het apparaat moet worden geïnstalleerd en opgestart door een geautoriseerde technicus.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enigerlei schade als gevolg van onjuiste plaatsing en installatie door niet-geautoriseerd personeel.
- Als de deur of lade van de oven open is, laat er dan niets op liggen, anders kunt u uw apparaat uit balans brengen en hierdoor de deur beschadigen of zelfs afbreken.
- Sommige onderdelen van het apparaat kunnen hun warmte lang vasthouden; Wacht totdat het geheel is afgekoeld voordat u de onderdelen aanraakt die direct aan de hitte werden blootgesteld.
- Als u het apparaat lange tijd niet gaat gebruiken, dan is het raadzaam om de stekker uit het stopcontact te halen.

SPECIFICATIES

ENERGIEVERBRUIK

Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU- en Britse regelgeving inzake ecologisch ontwerp en energielabeling

Merk	Eleganza
Model	VESUVIO6072
Energy Efficientie Index	61.2
Energy efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik bij standaardinstelling, conventionele modus	1.10kWh/cyclus
Energieverbruik bij standaardbelasting, met ventilator	0.52kWh/cyclus
Aantal compartimenten	1
Verwarmingstype	Elektriciteit
Inhoud oven in liters	72L
Type oven	Inbouwoven
Spanningsvereisten	220 V-240 V~ , 50 Hz-60 Hz
Stroomverbruik	3.2kW

Energieverbruik

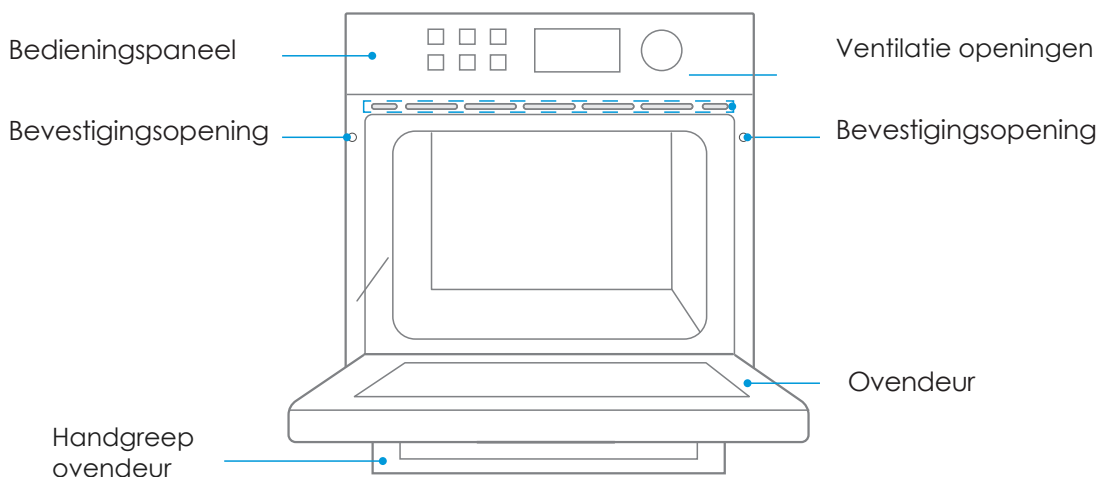
Productinformatie over stroomverbruik en maximale tijdsduur om de betreffende energiebesparingsmodus te bereiken.

Stand-bymodus	0,8 W
maximale tijdsduur om de betreffende energiebesparingsmodus te bereiken.	20 min.

PRODUCTOVERZICHT

Oven

Draag bij het uitnemen van voedsel warmte-isolerende handschoenen om brandwonden te voorkomen! Let op de vrijkomende hete lucht tijdens het openen van de oven deur.

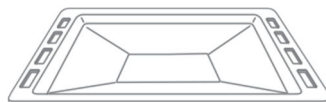


Accessoires



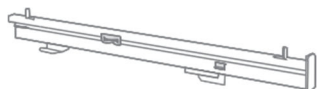
Grillrooster x1

Voedsel grillen erop of om hittebestendige kook- of bakschalen op te plaatsen



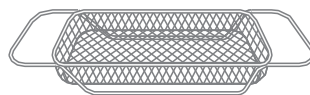
Bakplaat x1

Voedsel bereiden of etensresten opvangen



Schuif rail x2

Bij sommige modellen

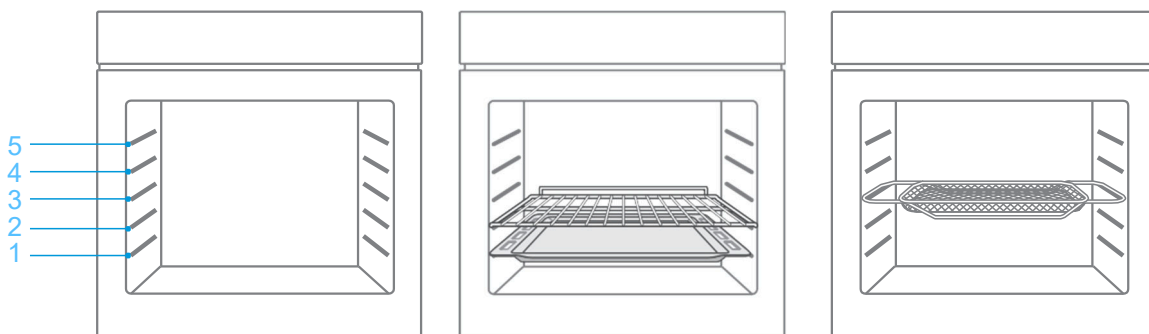


Airfryer mand x1

Specifiek voor airfry functie

Accessoires gebruiken

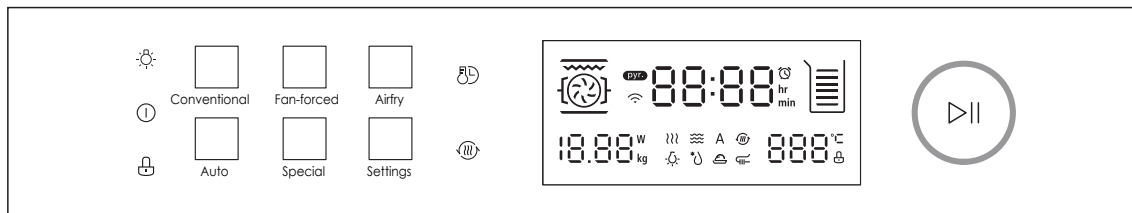
Om de oven goed te laten werken, mogen het grillrek en de bakplaat alleen tussen het eerste en vijfde niveau worden geplaatst. Bij gecombineerd gebruik plaatst u de bakplaat onder het grillrooster.



Bij sommige modellen

SNELSTART GIDS

Bedieningspaneel



icoon	Omschrijving
	Annuleer de huidige instelling en keer terug naar de Standby stand
	Tip op deze toets om de verlichting aan- of uit te schakelen
	Houd 3 sec. ingedrukt om het vergrendeling in- of uit te schakelen
	Tip op deze toets om de tijd of temperatuur aan te passen
	Verwarm de oven voor, voor optimale bereiding en gaarheid van het gerecht
	Draai hieraan om gewenste modus of menu in te stellen Druk op deze knop om te starten of te pauzeren

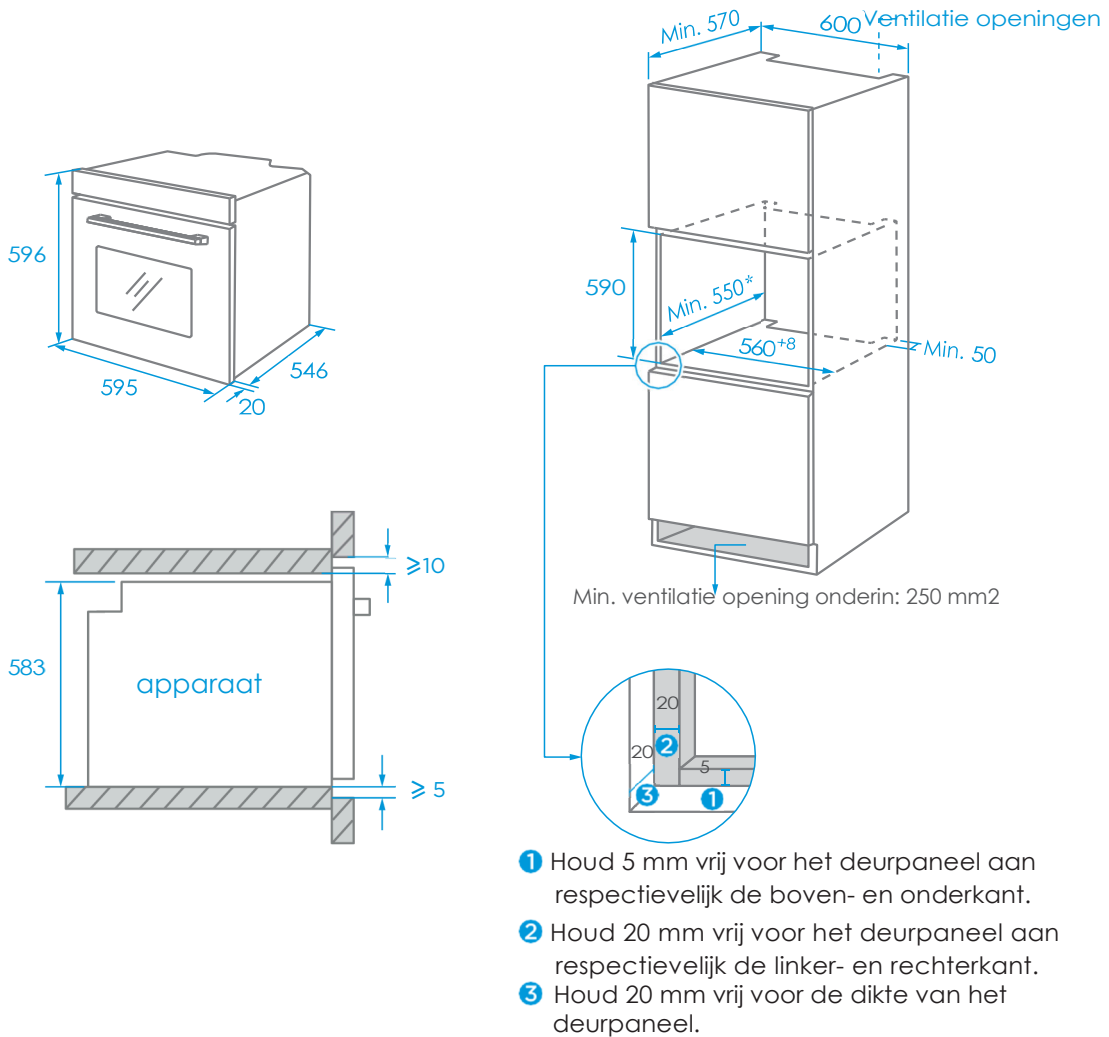
Opmerkingen

1. Als extra functie kan de verlichtingstoets door u worden gebruikt om de status van het gerecht tijdens de bereiding te controleren of het ovencompartiment reinigen. Wanneer u deze functie gebruikt, dient u deze functie eerst af te sluiten voordat u deze modus verlaat en terug kunt keren naar de Standby modus.

2. Nadat u de oven heeft gebruikt, zal de koelventilator nog warmte blijven afvoeren totdat de binnentemperatuur onder de 75°C komt.

PRODUCT INSTALLATIE

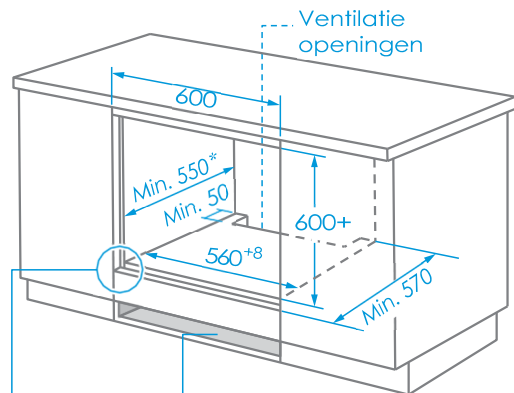
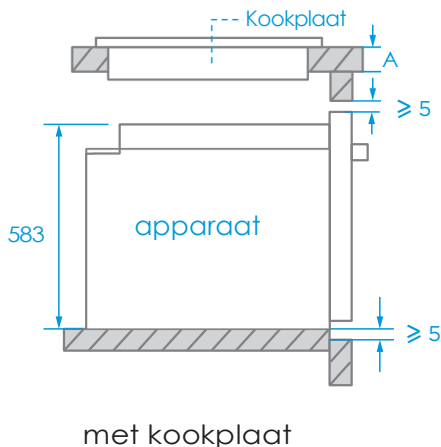
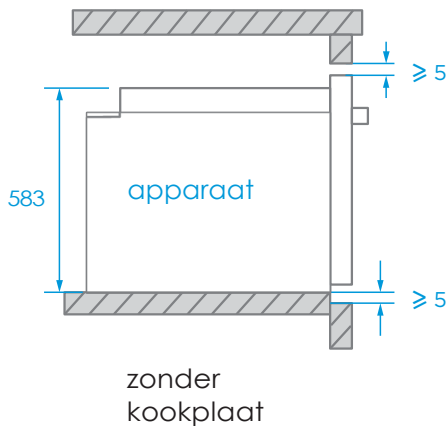
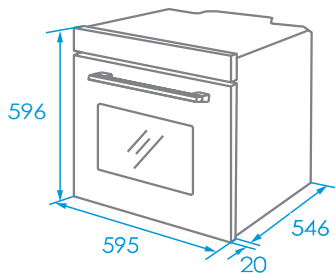
(Staande) kast inbouw



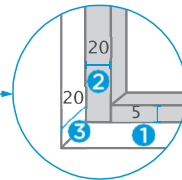
- 1 Houd 5 mm vrij voor het deurpaneel aan respectievelijk de boven- en onderkant.
- 2 Houd 20 mm vrij voor het deurpaneel aan respectievelijk de linker- en rechterkant.
- 3 Houd 20 mm vrij voor de dikte van het deurpaneel.

1. De dikte van de kastpanelen is 20 mm.
2. Wanneer het stopcontact aan de achterzijde van het apparaat wordt geïnstalleerd, dient de totaal benodigde minimale diepte van de kastopening van 590 mm te worden vergroot naar 620 mm.
3. De afmetingen hierboven zijn in mm.

(Onder) kast inbouw



Min. ventilatie opening onderin: 250 mm²



- 1 Houd 5 mm vrij voor het deurpaneel aan respectievelijk de boven- en onderkant.
- 2 Houd 20 mm vrij voor het deurpaneel aan respectievelijk de linkerkant en rechts.
- 3 Houd 20 mm vrij voor de dikte van het deurpaneel.

Als het apparaat onder een kookplaat wordt geïnstalleerd, wordt de minimale dikte voor het werkblad A hieronder weergegeven: †

Type kookplaat	werkblad A
Inductie kookplaat	37 mm
Inductiekookplaat over het hele oppervlak	47 mm
Gaskookplaat	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

1. De dikte van het kastpaneel is 20 mm.
2. Als het stopcontact aan de achterkant van het apparaat is geïnstalleerd, moet de diepte van de kastopening worden vergroot van minimaal 590 mm tot 620 mm.
3. De afmetingen in de tekeningen hierboven zijn in mm.

Installatie Belangrijke instructies

Dit symbool betekent: verplicht op te volgen

1. De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het op professionele wijze is geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatiehandleiding. De installateur is aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuiste installatie.
2. Het gehele installatieproces vereist twee professionele installateurs. Draag droge beschermende handschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
3. Gemonteerde units moeten hittebestendig zijn tot 90°C en evt. aangrenzende units tot 70°C.
4. Gebruik altijd een 16A stopcontact.

Dit symbool betekent: is verboden

1. Installeer het apparaat niet achter een sierdeur of een keukenkastdeurtje, want dan kan het apparaat oververhit raken.
2. Controleer het apparaat na het uitpakken op beschadigingen. Sluit het apparaat niet aan als het tijdens transport beschadigd is.
3. Blokkeer de ventilatie-opening van het apparaat en de ruimte tussen de kast en het apparaat niet.
4. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat. Het is erg zwaar, til het apparaat niet op aan de deurgreep.
5. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruiken van het apparaat om brand, elektrische schokken of andere verwondingen te voorkomen.

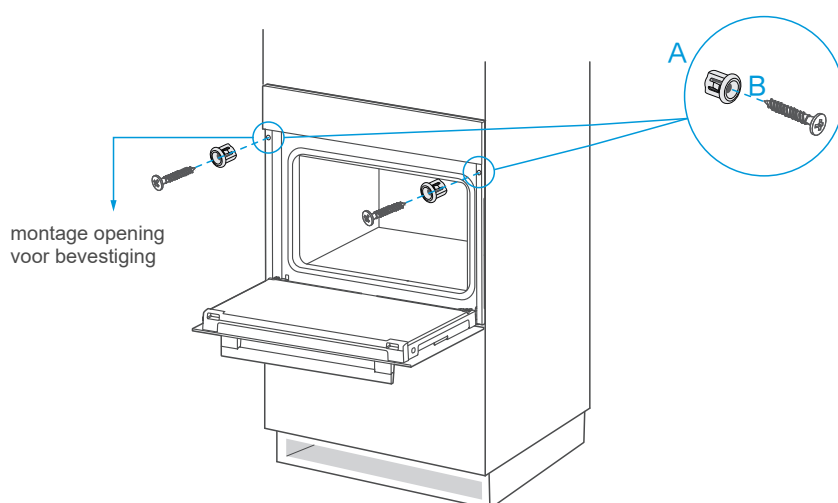
Dit symbool betekent: informatieve opmerking(en)

1. Wees voorzichtig tijdens het transporteren en installeren van het apparaat om schade aan het apparaat en inbouwkasten te voorkomen.
2. Voordat u het apparaat installeert en opstart, eerst alle verpakkingsmaterialen en losse accessoires in het apparaat verwijderen.
3. Het stopcontact dient bereikbaar te blijven (bijv. naast de kast) zodat het apparaat snel en eenvoudig volledig uitgeschakeld kan worden.
4. Wanneer installatie afgerond is, controleer daarna of de stekker goed en volledig in het stopcontact is geduwd.
5. Bekijk de afbeelding voor de inbouw goed, hier vindt u de specificaties omtrent de correcte diepte die in de kast nodig is. De vrij te laten ruimte tussen het apparaat en het onderpaneel van de kast en ook tussen het apparaat en het achterpaneel van de kast (of muur) MOET minimaal 50 mm zijn.

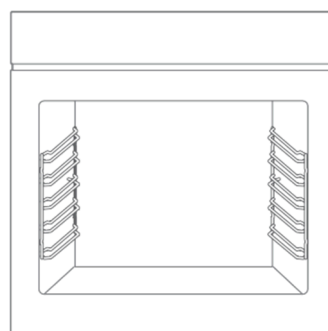
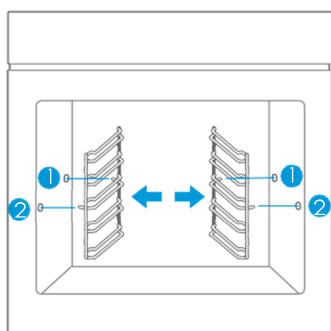
Installatie stappen

Stapsgewijze installatie

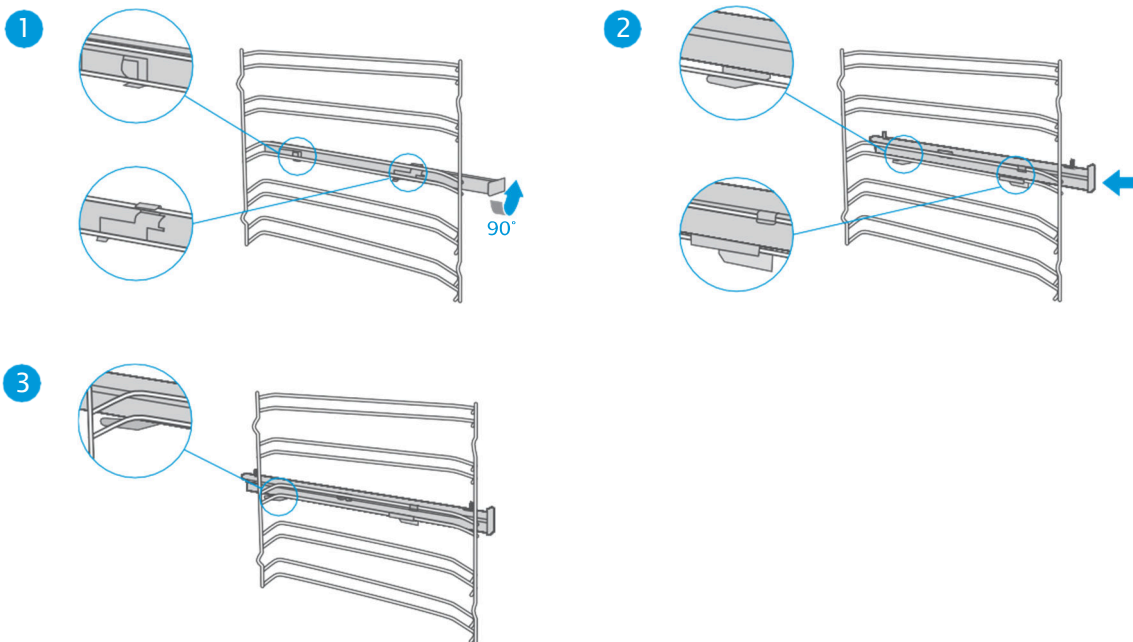
1. Pas de kast inbouwopening aan volgens de afbeelding bij het Hoofdstuk Installatie.
2. Voor het starten van de installatie, controleer of het geaarde stopcontact voldoet aan de richtlijnen en correct functioneert. Controleer ook of de afmetingen van de opening voldoen aan de richtlijnen.
3. Plaats het apparaat in de beoogde installatie opening in de keukenkast in de keuken en steek de stekker in het stopcontact.
4. Open de ovendeur, kijk links- en rechtboven aan het apparaat, daar ziet u de montage openingen. (zie afb.)
5. Bevestig het apparaat aan de kast met de meegeleverde rubber dopjes A en de schroeven B



Installatie van accessoires



Installatie van accessoires (Alleen voor sommige modellen)



BEDIENINGSRICHTLIJNEN

Eerste gebruik

1. Voordat u het apparaat voor de 1e keer gebruikt, dient u de oven en de accessoires tot op zekere hoogte schoon te maken. Verwijder de verpakking en alle transportbeschermingsonderdelen. Verwijder alle accessoires (bijv. bakplaat, grillrooster, etc.) uit de ovenruimte.
2. Reinig de wanden van de ovenruimte en de accessoires grondig met een zachte borstel of doek gedrenkt in een sopje van water en een neutraal reinigingsmiddel.
3. Droog daarna alles in de ovenruimte en de accessoires af met een zachte doek bevochtigd met schoon water .
4. Om brand te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat er zich geen resten van het verpakkingsmateriaal meer in de ovenruimte bevinden wanneer u deze voor de 1e keer gaat gebruiken.
5. Houd tijdens het 1e gebruik de keuken goed geventileerd (schakel de afzuigkap aan en zet ramen open). Houd tijdens deze handeling kinderen en huisdieren uit de keuken en houd de deuren naar aangrenzende kamers gesloten.
6. Om de geur van uw nieuwe product te verwijderen, houdt u onderstaande richtlijnen in de tabel aan:

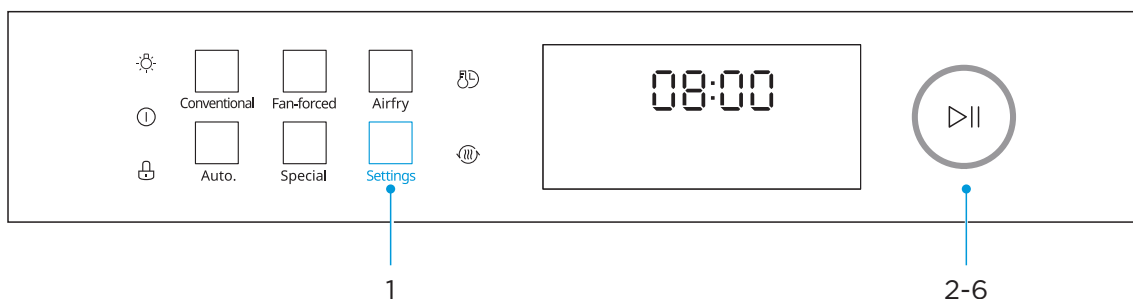
Oven modus	Temperatuur	Tijd
— Conventioneel	250°C	0,5 Uur

De klok instellen

Voordat u uw oven gaat gebruiken, stelt u eerst de klok in.

Als u de klok weer wenst te wijzigen, volg dan stap 1 .

1. Tip in de Stand-by stand op de toets "Instellingen"
2. Tip op de toets "▶||"
3. Draai aan de knop om de uren in te stellen
4. Tip op de toets "▶||" om te bevestigen
5. Draai aan de knop om de minuten in te stellen
6. Tip op de toets "▶||" om het klok instel proces af te ronden

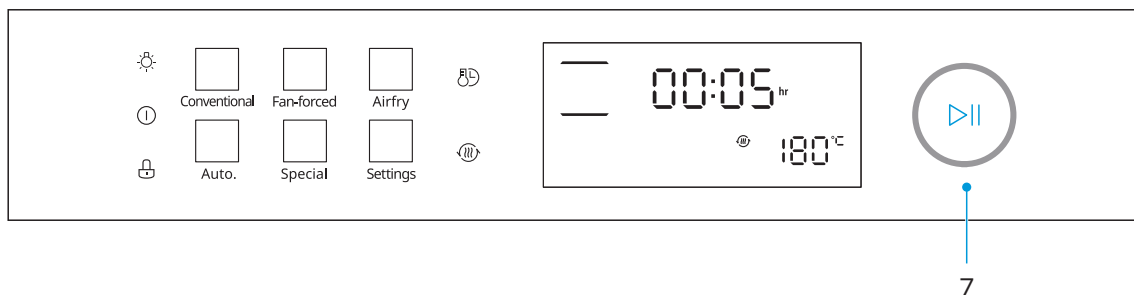
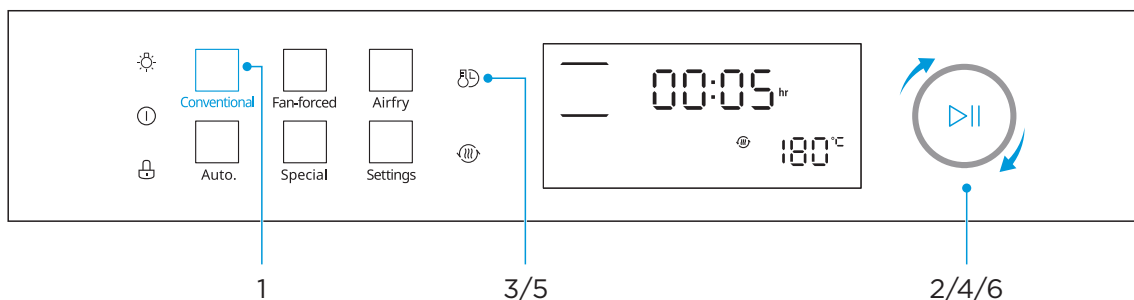


Verwarmingsmethodes / Functies

Getal	Pictogram	Functie	Tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmen
01		Conventioneel	0-9 uur	30-250 °C	Optioneel
02		Convectie	0-9 uur	50-250 °C	Optioneel
03		Conventioneel + ventilator	0-9 uur	50-250 °C	Nee
04		Grill element bovenin	0-9 uur	150-250°C	Optioneel
05		Dubbele grill + ventilator	0-9 uur	50-250°C	Optioneel
06		Dubbele grill	0-9 uur	150-250 °C	Optioneel
07		Pizza	0-9 uur	50-250 °C	Optioneel
08		Verwarmingselement onderin	0-9 uur	30-220 °C	Optioneel
09		Energiebesparend	0-9 uur	140-240 °C	Nee
10		Ontdooien	0-9 uur	50 °C	Nee
11	Rijzen	0-9 uur	30-45 °C	Nee	
12		Reinigen	30 min.	100°C	Nee

Conventionele ovenfunctie


1. In de Standby modus, tip op de "Coventioneel" toets.
2. Draai aan de knop om de modus te selecteren.
3. Tip op toets " ⏸ "
4. Draai aan de knop om de tijdsduur in te stellen.
5. Tip op toets " ⏸ "
6. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
7. Tip op de " ▶|| " toets om de bereiding te starten.

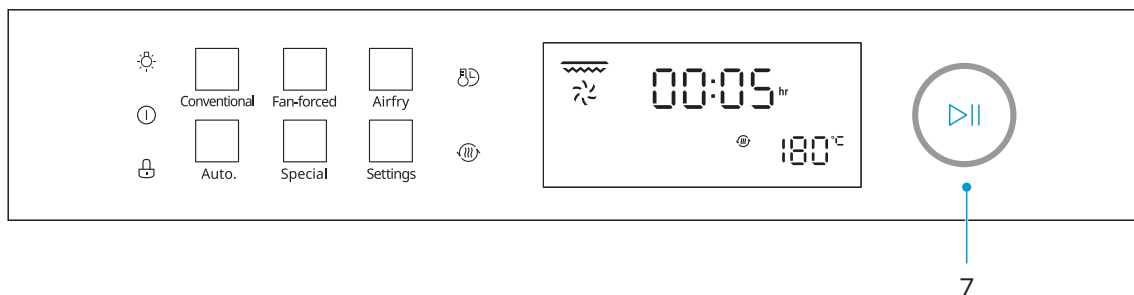
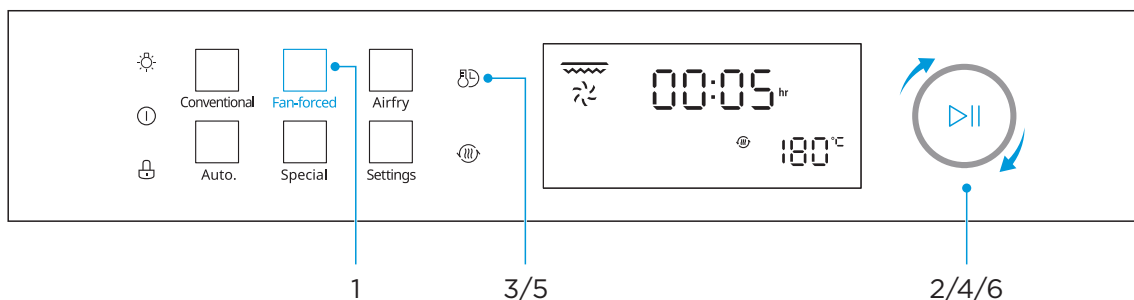


OPMERKINGEN

1. Tijdens de bereiding kunt u op de " ⏸ " toets drukken om de tijdsduur of temperatuur aan te passen.
2. Tijdens de bereiding kunt u door op de " ▶|| " toets te drukken of door de deur te openen de bereiding pauzeren. Druk weer op de " ▶|| " toets om de bereiding te hervatten.
3. Tijdens de bereiding of de Pauzestand kunt u op de toets "Conventioneel" drukken om de functie te wijzigen.
4. Wanneer u geen tijdsduur instelt, is de maximale werkingsduur van de oven 9 uur.
5. De oven voorverwarmen garandeert een goede smaak en behoud van voedingswaarde. In modi waarbij het icoon " ⏸ " oplicht, dient u het gerecht er pas in te zetten wanneer de oven voorverwarmt is. Druk op de toets " ⏸ " wanneer u het voorverwarmen wilt annuleren.

+ Ventilator functie

1. In de Standby modus, tip op de + Ventilator toets.
2. Draai aan de knop om de modus te selecteren.
3. Tip op toets "  "
4. Draai aan de knop om de tijdsduur in te stellen.
5. Tip op toets "  "
6. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
7. Tip op de "  " toets om de bereiding te starten.

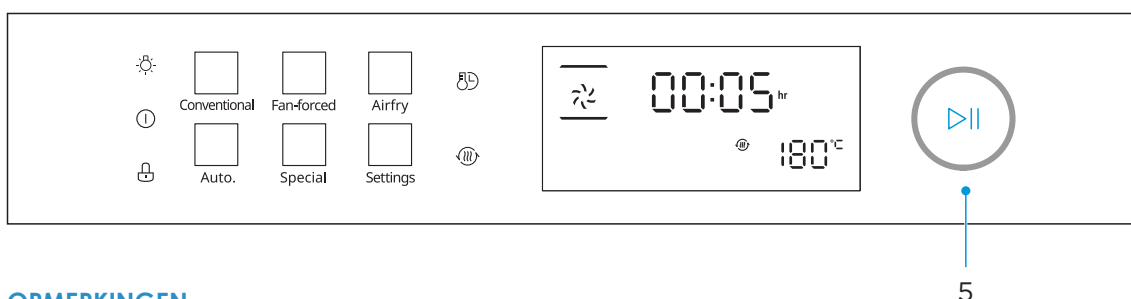
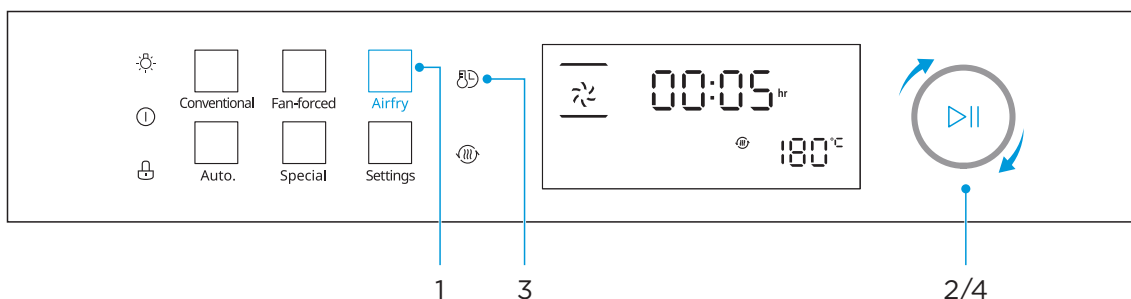


OPMERKINGEN

1. Tijdens de bereiding kunt u op de "  " toets drukken om de tijdsduur of temperatuur aan te passen.
2. Tijdens de bereiding kunt u door op de "  " toets te drukken of door de deur te openen de bereiding pauzeren. Druk weer op de "  " toets om de bereiding te hervatten.
3. Wanneer u geen tijdsduur instelt, is de maximale werkingsduur van de oven 9 uur.
4. De oven voorverwarmen garandeert een goede smaak en behoud van voedingswaarde. In modi waarbij het icoon "  " oplicht, dient u het gerecht er pas in te zetten wanneer de oven voorverwarmt is. Druk op de toets "  " wanneer u het voorverwarmen wilt annuleren.

Airfryer functie

1. Tip in de Stand-by status op de toets "Airfryer".
2. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
3. Tip op de "⏸" toets.
4. Draai aan de knop om de tijdsduur in te stellen.
5. Druk op de "▶||" knop om de bereiding te starten.

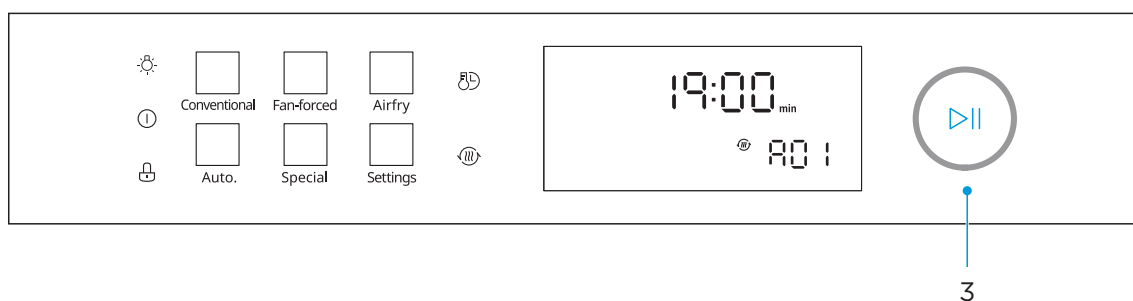
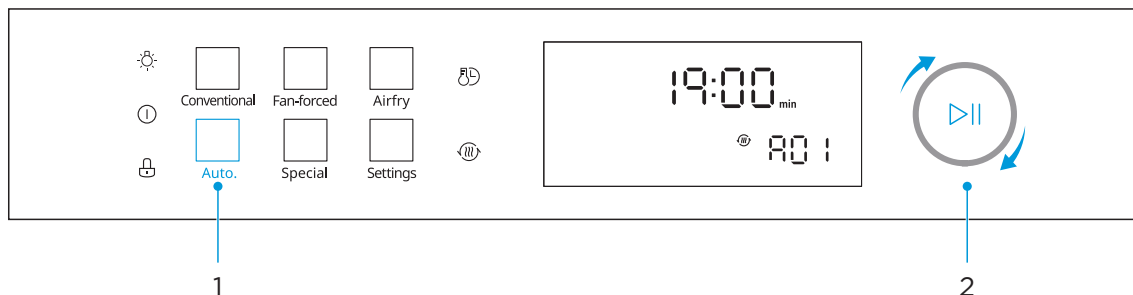


OPMERKINGEN

1. Gebruik tijdens deze bereiding de bakplaat.
2. Tijdens de bereiding kunt u op de "⏸" toets drukken om de tijdsduur of temperatuur aan te passen.
3. Tijdens de bereiding kunt u door op de "▶||" toets te drukken of door de deur te openen de bereiding pauzeren. Druk weer op de "▶||" toets om de bereiding te hervatten.
4. Wanneer u geen tijdsduur instelt, is de maximale werkingsduur van de oven 9 uur.
5. De oven voorverwarmen garandeert een goede smaak en behoud van voedingswaarde. In modi waarbij het icoon "⏸" oplicht, dient u het gerecht er pas in te zetten wanneer de oven voorverwarmt is. Druk op de toets "⏸" wanneer u het voorverwarmen wilt annuleren.

Automatische programma's

1. In de Standby modus drukt u op de **Auto** toets.
2. Draai aan de **knop** om het menu te selecteren.
3. Druk op de "▶||" knop om de bereiding te starten.



OPMERKINGEN

1. Bij menu's met een Voorverwarm programma plaatst u de ingrediënten pas na het voorverwarmen in de oven.

Overzicht automatische programma's

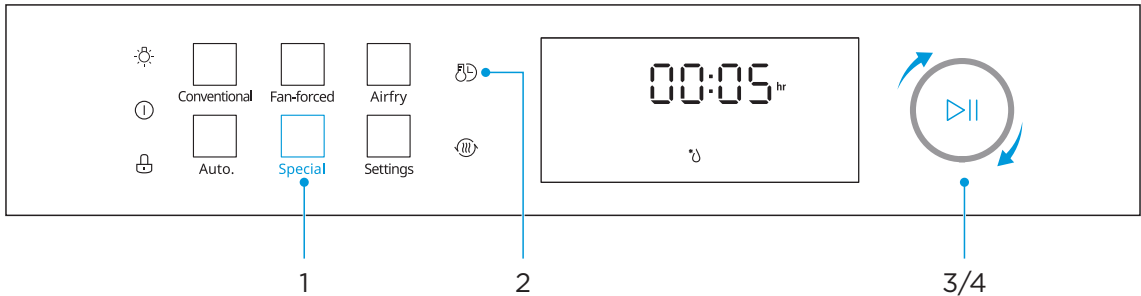
Code	Naam van het gerecht	Gewicht	Stand	Tijd	Temperatuur	Voorver warmen
A01	Frietjes	350g	Airfry	19min	200 °C	Ja
A02	Frietjes	750gr	Airfry	23min	230 °C	Ja
A03	Kipdrumsticks	500gr	Airfry 	20+10min	250 °C	Nee
A04	Kipdrumsticks	1000g	Airfry 	20+12min	250 °C	Nee
A05	Kipnuggets	200gr	Airfry	17min	250 °C	Ja
A06	Vegetarische Nuggets	180gr	Airfry	11.5min	250 °C	Ja
A07	Mozzarella Frietjes	120gr	Airfry	10min	250 °C	Ja
A08	Uienringen dik gesneden	160gr	Airfry	11.5min	220 °C	Ja
A09	Gepaneerde champignons	125gr	Airfry	13min	230 °C	Ja
A10	Gepaneerde champignons	250gr	Airfry	13min	230 °C	Ja

Code	Naam van het gerecht	Modus	Gewicht	Tijd	Temperatuur
A11	Lasagne	— —	600g	20 min	220°C
A12	Tomahawk steak	— ☼	1350g	15 min	230°C
A13	Soufflé	— —	4 Porties	13 min	200°C
A14	Cannelé	— —	1050g (5 porties)	15+50 min	220+180°C
A15	Gebakken kreeft met champignonsaus	— ☼	680g (2 porties)	7 min	230°C
A16	Geroosterde lamsbout met muntsaus	— ☼	1500g	45+35 min	175°C
A17	Gebakken varkenskotelet	— —	350g (2 porties)	10 min	220°C
A18	Geroosterde eend met sinaasappelsaus	— ☼	1400g	40+15 min	220+250°C
A19	Chocolade-delicatessen	— —	726g (3 porties)	40 min	150°C
A20	Varkensvlees in Marsala-saus met gebakken spinazie en champignons	— ☼	1080g (2 porties)	10 min	220°C
A21	Zeebaars in zoutkorst	☼	1300g	13 min	250°C
A22	Geroosterde lamsbout met boontjes	— —	2000g	15+75 min	205°C
A23	BBQ-varkensribbetjes met guavesaus	— ☼	1000g	20+10 min	180+235°C
A24	Gegratineerde gebakken aardappelen	— ☼	2 porties	60+18 min	205°C
A25	Pizza met tomaatjes, mozzarella en basilicum	— ☼	2 porties	8 min	250°C
A26	Appeltaart	— —	500g	20+35 min	205+180°C
A27	Bladerdeegtaart Mille-feuille	— —	640g (2 porties)	7+20 min	200+170°C
A28	Geroosterde zalm met waterkerssalade en kaviaar	— ☼	300g	6 min	220°C
A29	Fish en papillote (Vis in bakpapier bereid)	— —	150g	10 min	220°C
A30	Geroosterde kip met citroen en kruiden	— ☼	880g (2 porties)	20+15 min	230+180°C
A31	Gestoofde eendenbout	☼	500g (2 porties)	20 min	250°C

Functie Speciaal

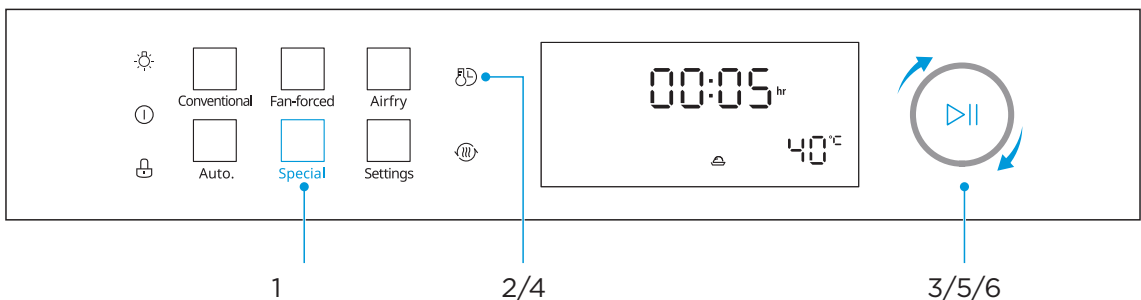
Ontdooien

1. In Standby modus op toets **Speciaal** tippen, selecteer daarna "❄".
2. Tip op de "❄" toets.
3. Draai aan de **knop** om de tijdsduur in te stellen.
4. Druk op de ▶️ toets om de bereiding te starten.



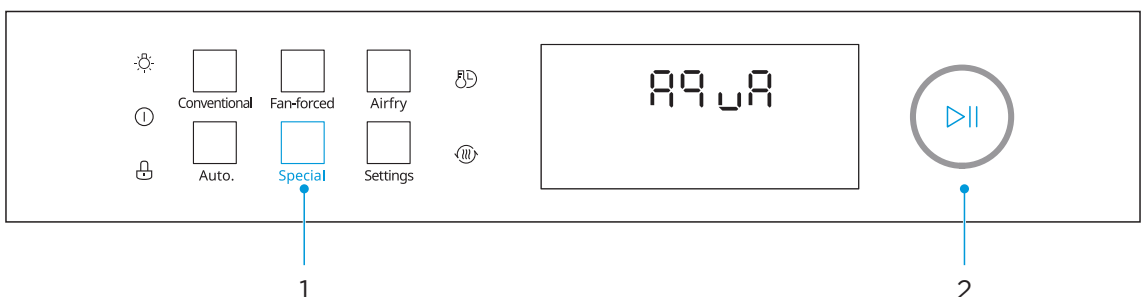
Fermentatie

1. In Standby modus op toets **Speciaal** tippen, selecteer dan "🍷".
2. Tip op de "🍷" toets.
3. Draai aan de **knop** om de tijdsduur in te stellen.
4. Tip op de "🍷" toets.
5. Draai aan de **knop** om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de ▶️ toets om de bereiding te starten.



Reinigen

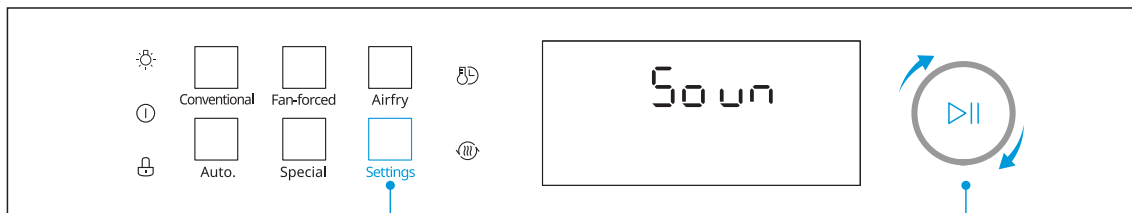
1. Schenk 250 ml schoon water onderin het ovencompartiment.
2. In Standby modus op toets **Speciaal** tippen, selecteer dan "Aqua".
3. Druk op "▶️" toets om deze functie te starten.



Instellingen

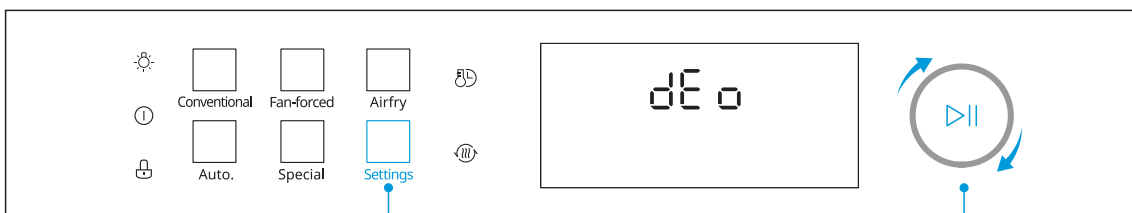
Geluid

1. In Standby modus op toets **Instellingen** tippen, selecteer dan "So un".
2. Druk op de ►|| toets.
3. Draai aan de **knop** om Aan of Uit te selecteren.
4. Druk op de ►|| toets om te bevestigen.



Demo modus

1. In Standby modus op toets **Instellingen** tippen, selecteer dan "dE o".
2. Druk op de ►|| toets.
3. Draai aan de **knop** om Aan of Uit te selecteren.
4. Druk op de ►|| toets om te bevestigen.







OPMERKING

Nadat deze modus is ingesteld, zullen de verwarmingselementen niet functioneren.

Sonde functie

(Op sommige modellen beschikbaar)

1. In de Standby modus, steek het kortere uiteinde van de sonde in de hiervoor bestemde sonde opening in de rechter bovenhoek van het ovencompartiment.
2. Steek het langere uiteinde van de sonde in het midden van het voedsel. Vermijd vet of botgebieden.
3. Tip op **Conventioneel** of **+ Ventilator** om de modus te selecteren (  ).
4. Tip op de "  " toets.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de "►||" om de bereiding te starten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Om de levensduur van de oven te garanderen, moet deze regelmatig grondig worden schoongemaakt. De reinigingsstappen zijn als volgt:

1. Wacht na het gebruik van de oven totdat deze volledig is afgekoeld.
2. Verwijder de ovenaccessoires, was ze af met warm water en droog ze af.
3. Verwijder restanten voedsel uit de ovenruimte.
4. Reinig de ovenruimte binnenin goed met een zachte doek met wat afwasmiddel. Droog vervolgens goed af met een droge, zachte doek.

OPMERKING

1. Gebruik geen harde reinigingshulpmiddelen, harde borstels of corroderende reinigingsmiddelen, deze beschadigen de oven en de accessoires.
2. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen en/of scherpe metalen krabbers/messen om het glas van de ovendeur te reinigen.

Lamp vervangen

1. Trek de stekker uit het stopcontact. Om te voorkomen dat de lamp beschadigd raakt, legt u een handdoek in de ovenruimte.
2. Hoeklamp: Verwijder de afdekkap van de hoeklamp door deze linksom te draaien; Zijlamp: Wrik voorzichtig de glazen afdekkap van de zijlamp voorzichtig los met een platkop schroevendraaier.
3. Hoeklamp: Trek de lamp eruit en vervang met een nieuwe lamp van hetzelfde type en sterkte (niet draaien).
4. Zijlamp: Trek de lamp eruit en vervang met een nieuwe lamp van hetzelfde type en sterkte. Plaats de glazen afdekkap weer terug en haal de handdoek eruit.



Waarschuwing

Om elektrische schokken te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de stroomtoevoer naar het apparaat is uitgeschakeld en dat het apparaat volledig afgekoeld is voordat u de lampen gaat vervangen.

Deur reinigen

Met goed onderhoud en reiniging blijft uw apparaat er aan de binnen- en buitenzijde goed en netjes uitzien en behoudt u alle functies.

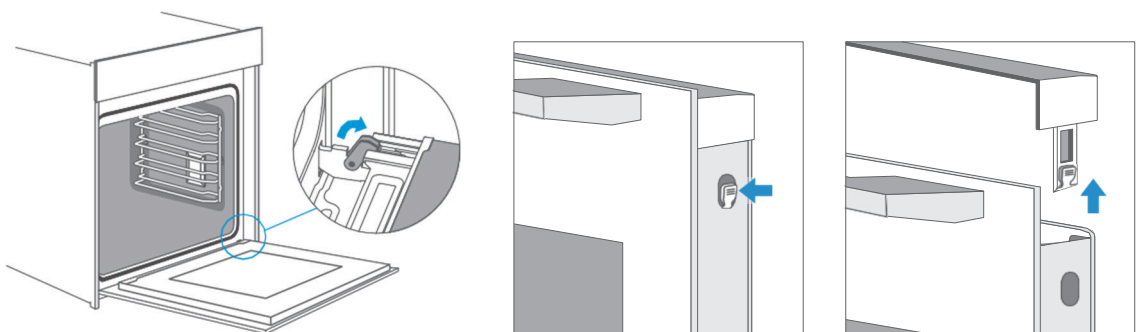
Om goed te reinigen kunt u de deur loshalen. Aan de linker- en rechterscharnieren van de ovendeur bevindt zich een vergrendelingshendel. Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur van het apparaat op zijn plaats vergrendeld. Het kan niet worden losgemaakt. Wanneer de vergrendelingshendels open zijn om de deur van het apparaat los te maken, zijn de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.

Waarschuwing

1. De scharnieren van de apparaatdeur bewegen bij het openen en sluiten van de deur en u kunt bekneld raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
2. 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.

Verwijdering en installatie van de ovendeur

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. Pak de deur aan de linker- en rechterzijde met beide handen vast en trek deze naar boven en naar u toe.
5. De kunststof inleg in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging, kunt u de afwerkstrip bovenop de ovendeur verwijderen. Druk op de linker- en rechter palen aan de zijkant van de ovendeur. (zie afb.)
6. Na het verwijderen van deze afdekstrip, kunt u de overige delen van de deur eenvoudig loshalen, zodat u verder kunt gaan met het schoonmaken. Wanneer het reinigen van de ovendeur klaar is, plaatst u de afdekstrip weer terug en drukt u erop totdat het hoorbaar op zijn plaats klikt.



OPMERKING

U kunt de ovendeur weer terugplaatsen door de stappen in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven start niet	• Stekker niet (goed) ingestoken	• Stekker goed insteken
	• Zekering in de meterkast niet ingeschakeld	• Zekering inschakelen
	• Ovendeur is niet goed gesloten	• Ovendeur goed sluiten
Verlichting doet het niet	• Lamp is defect	• Contacteer de Servicedienst
Doordringende geur of rook	• Bij de 1e keer gebruiken	• U hoeft niets te doen Dit gaat vanzelf weg
Voedsel niet gaar	• Temperatuur te laag ingesteld	• Stel een hogere temperatuur in
	• Te grote portie	• Bereid in kleinere porties of verleng de bereidingstijd
Verbrand of niet gelijkmatig gegaard	• Temperatuur te hoog ingesteld of de bereidingstijd te lang ingesteld	• Stel de bereidingstijd korter en/of temperatuur lager in
	• Voedsel staat te dicht op het verwarmingselement	• Plaats het rooster of bakplaat op een ander niveau
Ventilator blijft werken nadat bereidingstijd klaar is	• Ventilator werkt langer door voor hitte afvoer	• U hoeft niets te doen Ventilator stopt vanzelf

VERWIJDERING EN RECYCLING

Belangrijke instructies voor het milieu

Naleving van de WEEE-richtlijn en verwijdering van het afvalproduct:
Dit product voldoet aan de EU-WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Dit symbool geeft aan dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Een gebruikt/defect apparaat moet worden ingeleverd bij een officieel inzamelpunt voor recycling van elektrische/elektronische apparaten. Neem voor info hierover contact op met uw lokale autoriteiten of leverancier waar het product is gekocht. Elk huishouden speelt een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten. Correcte verwijdering van het verouderde/kapotte apparaat helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.



Naleving van de RoHS richtlijn

Het product dat u hebt gekocht, voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en/of verboden materialen die in de richtlijn worden gespecificeerd.

Informatie verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen van het product zijn vervaardigd uit recyclebare materialen in overeenstemming met onze nationale milieuvorschriften. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het huisvuil of ander afval. Breng deze naar de door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunten voor verpakkingsmaterialen.





Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

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



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: verkoop@domest.nl

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: service@domest.nl

Voor overige vragen kunt u mailen naar: info@domest.nl

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

DOMEST  MULTIBRAND
SALES & SERVICES
domestic and professional appliances

DOMEST

domestic and professional appliances

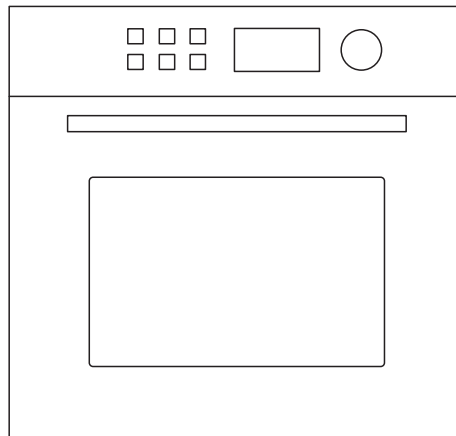


MULTIBRAND
SALES & SERVICES



Usermanual

BUILT-IN OVEN VESUVIO6072



Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The illustration is for reference only. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU

Thank you for choosing our product. Before using your new purchase please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	06
PRODUCT OVERVIEW	07
QUICK START GUIDE	09
PRODUCT INSTALLATION	10
OPERATION INSTRUCTIONS	15
CLEANING AND MAINTENANCE	25
TROUBLESHOOTING	27
DISPOSAL AND RECYCLING	28
QR CODE to WARRANTY & SERVICE	29

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commis-
sioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or
unit for later use!

WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

PROHIBIT

- 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 the shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- When the door or drawer of the oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Don't use under the worksurface and it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

CAUTION

- Please use the product in an open environment.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

ATTENTION

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, for 30 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- The oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of the oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of the appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

ENERGY EFFICIENCY

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Brand	Eleganza
Model	VESUVIO6072
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72L
Type of oven	Built-in Oven
Power Supply	220 V-240 V~ , 50 Hz-60 Hz
Electric Power	3.2kW

ENERGY CONSUMPTION

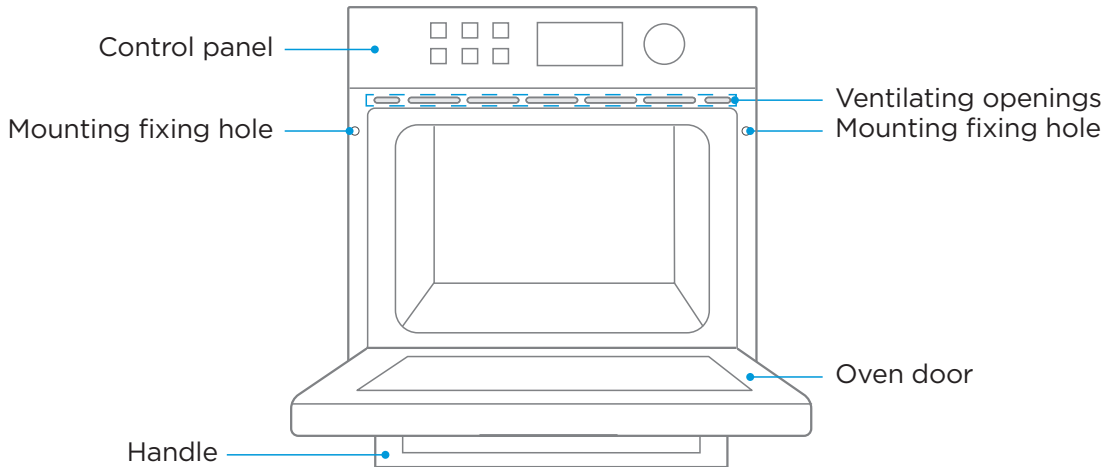
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

PRODUCT OVERVIEW

Oven

When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns!
Pay attention to the hot air when opening the oven door.

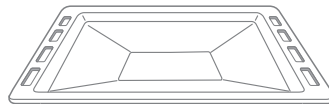


Accessories



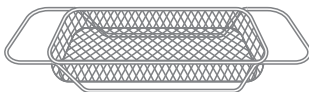
Grill rack x1

Grill food or place heat-resistant cooking containers



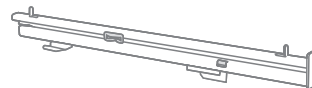
Grill tray x1

Cooking food or receiving food scraps



Air fry basket x1

Air fry function-specific

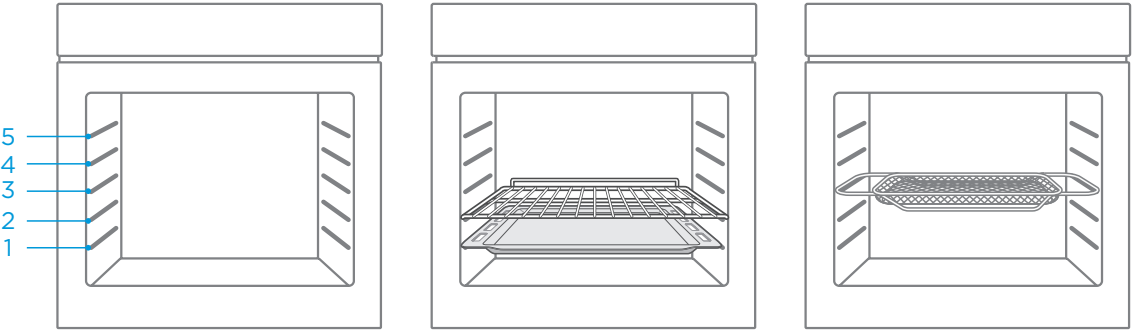


Slide rail x2

Only for some models

Accessories Use

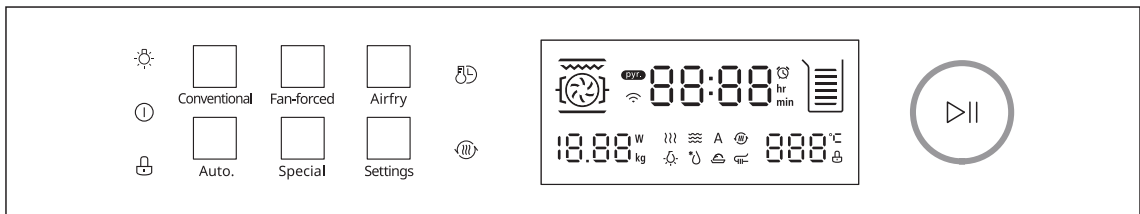
For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.



Only for some models

QUICK START GUIDE

Oven Control Panel



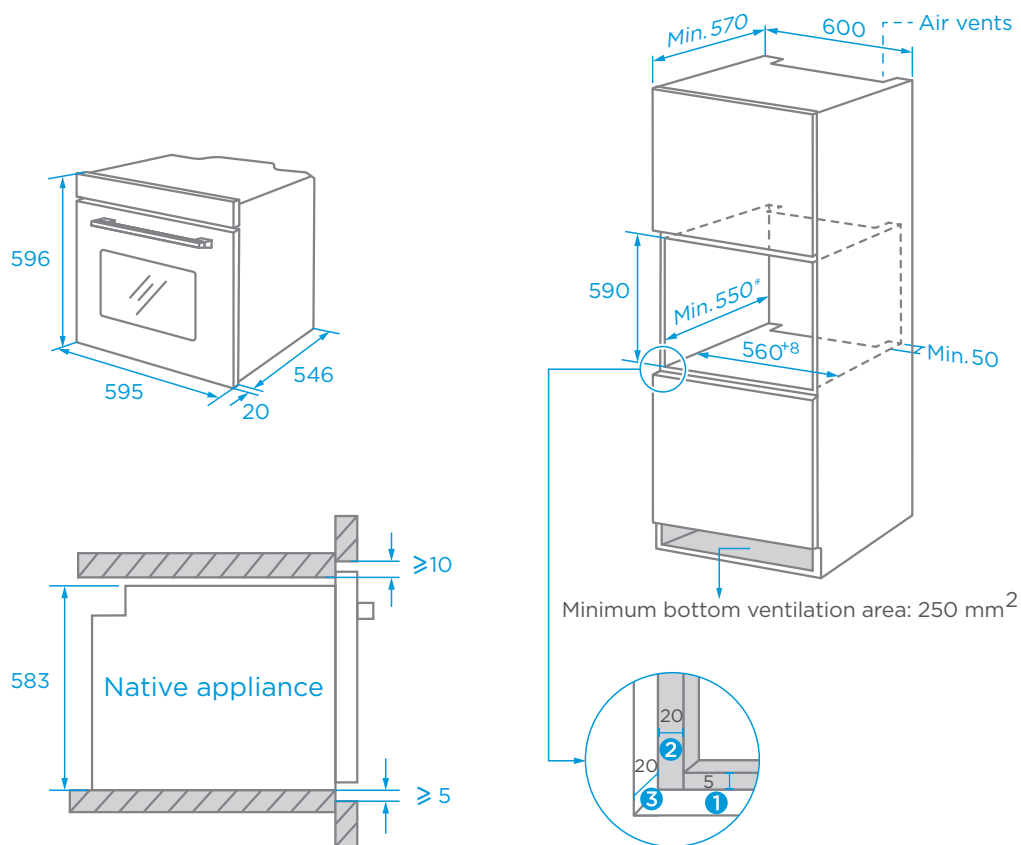
icon	Introduction
	Cancel the current setting and return to the standby state.
	Press this key to turn on or off the lamp.
	Press and hold for 3 seconds to enter or exit the child lock state.
	Press this key to adjust the time or temperature.
	Preheat the cavity to ensure the taste of the food.
	Turn the knob to select mode or menu. Press this key to start or pause.

Notes

1. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
2. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

PRODUCT INSTALLATION

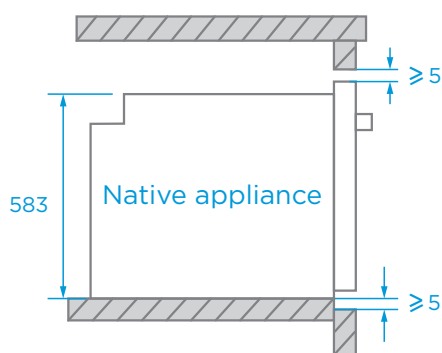
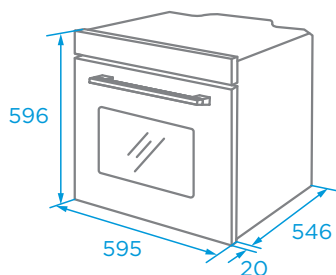
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



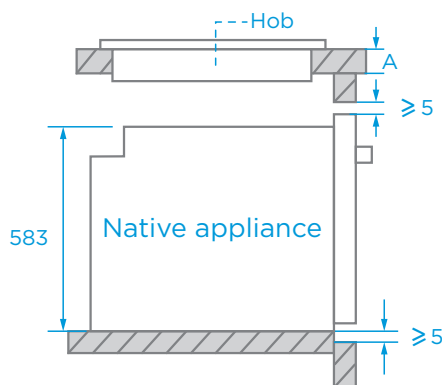
- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

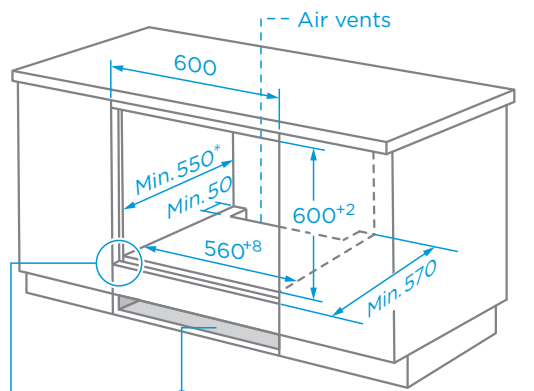
Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



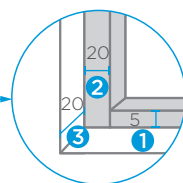
Without hob



With hob



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard by these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

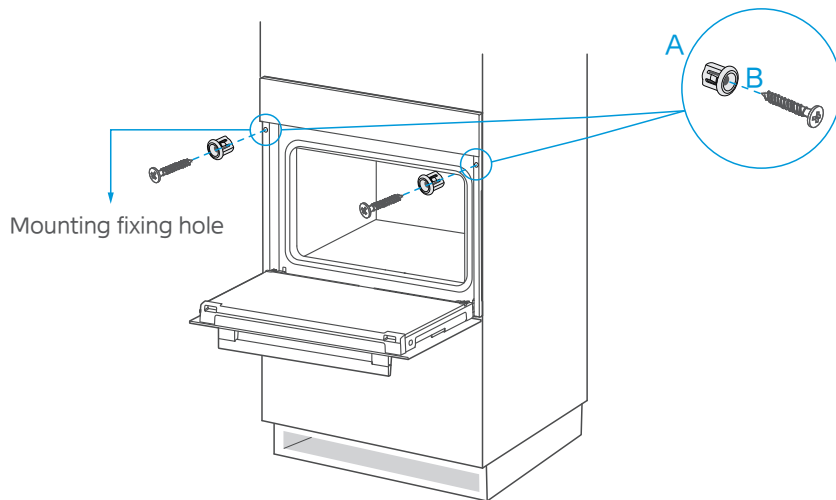
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

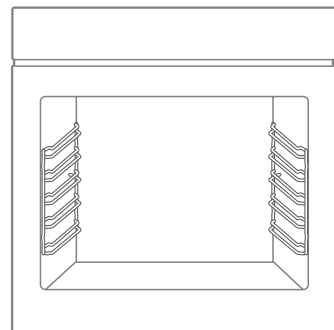
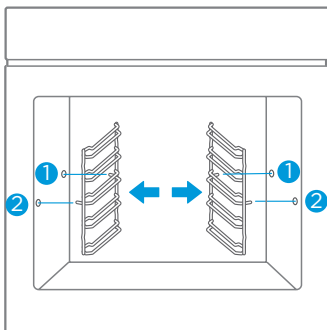
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

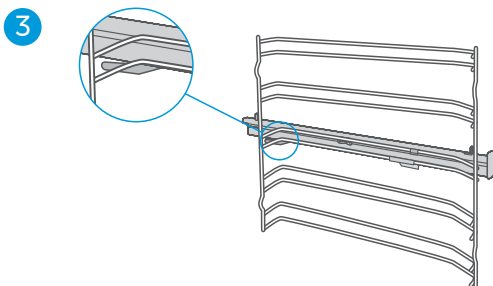
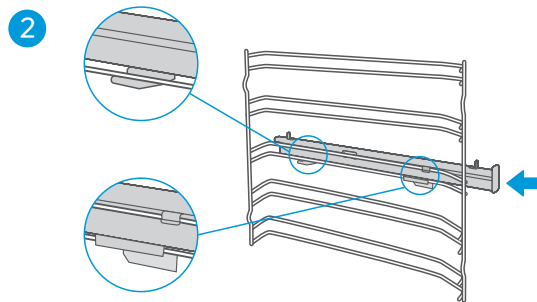
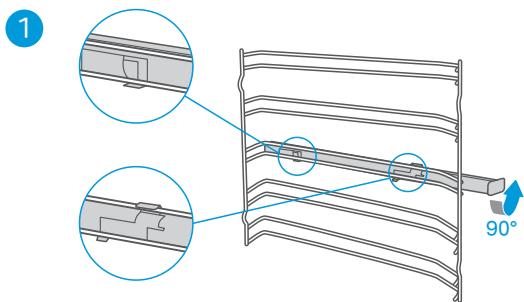
1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



Accessory installation




Accessory installation (Only for some models)



OPERATION INSTRUCTIONS

First Use

1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. To remove the smell of new products, run the following:

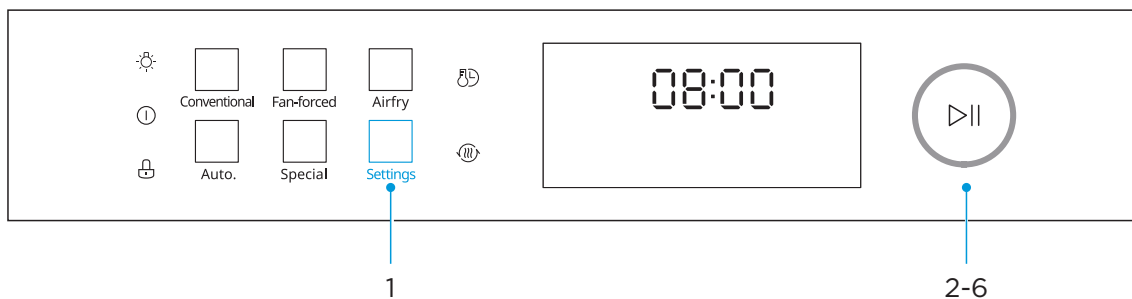
Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

Setting the clock

Before using your oven, set the clock.

If you want to modify the clock again, please follow steps 1 .




1. In the standby state, Press the " **Settings** " key.
2. Press the " **▶||** " key.
3. Press the " **▶||** " key.
4. Turn the **knob** to adjust the hour digit.
5. Press the " **▶||** " key to confirm.
6. Turn **knob** to adjust the minute digit.
Press the " **▶||** " key to complete the clock setting.

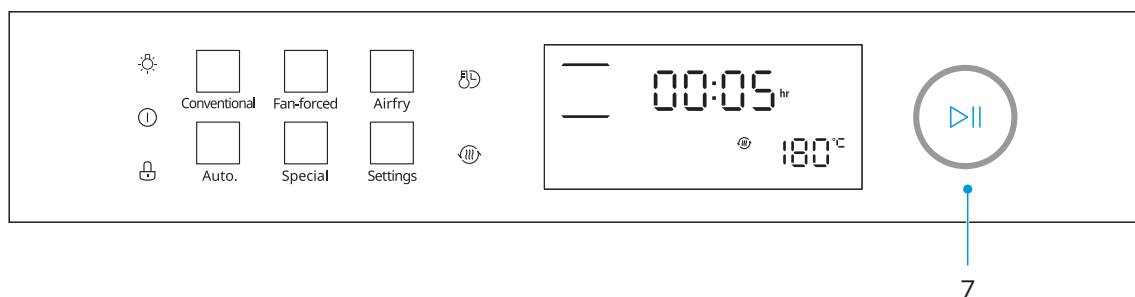
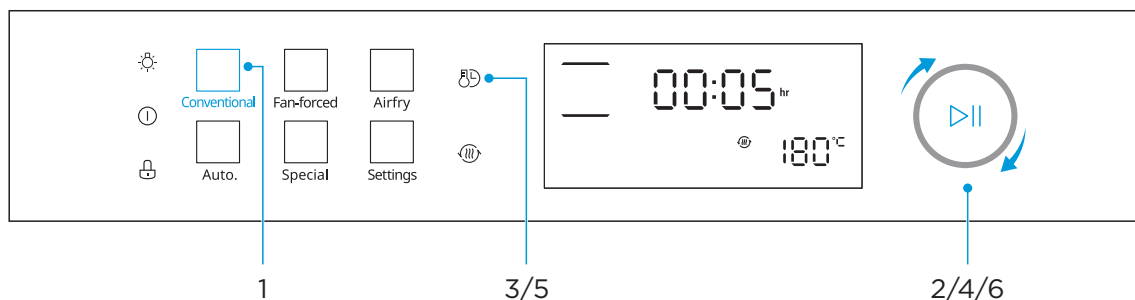


Function introduction






Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
01		Conventional	0-9 hour	30-250°C	Optional
02		Convection	0-9 hour	50-280°C	Optional
03		Conventional+fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
04		Single grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
05		Double grill + fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
06		Double grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
07		Pizza	0-9 hour	50-280°C	Optional
08		Bottom heating	0-9 hour	30-220°C	Optional
09		ECO	0-9 hour	140-240°C	No
10		Defrost	0-9 hour	50°C	No
11		Fermentation	0-9 hour	30-45°C	No
12		Clean	30 min	100°C	No

Conventional function

1. In standby mode, press the " **Conventional** " key.
2. Turn the knob to select the mode.
3. Press the "  " key.
4. Turn the knob to adjust the time.
5. Press the "  " key.
6. Turn the knob to adjust the temperature.
7. Press the "  " key to start cooking.

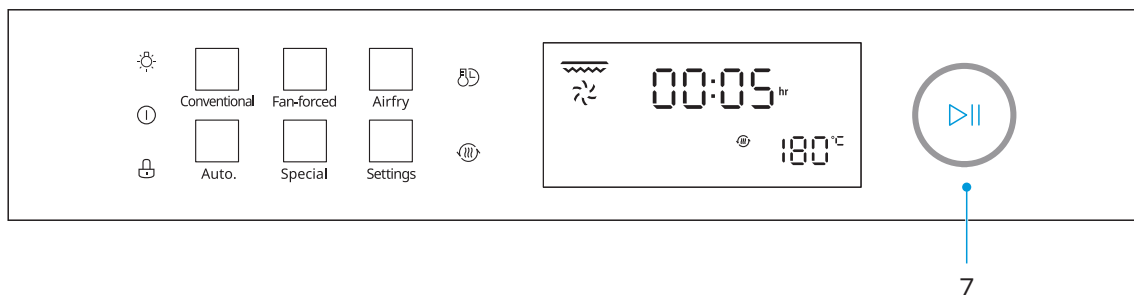
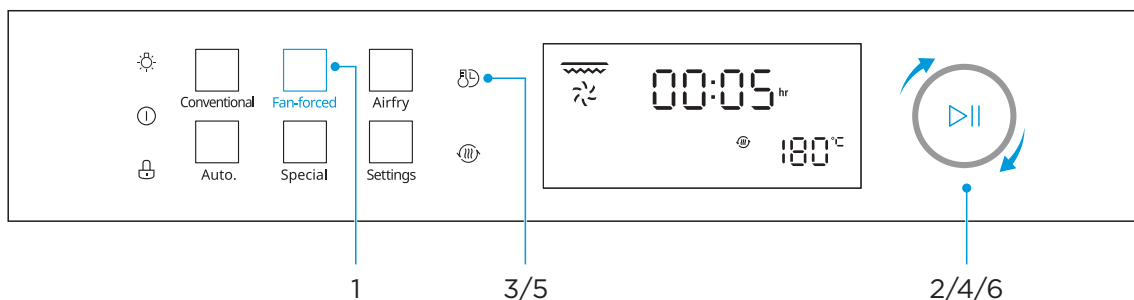


NOTE

1. During cooking, press the "  " key and adjust the time or temperature through the knob.
2. During cooking, press the "  " key or open the door to pause cooking, and press the "  " key to continue cooking.
3. During cooking or pause, you can press the " **Conventional** " key to switch functions.
4. If no cooking time is set, the maximum working time of the oven is 9 hours.
5. Preheating is to ensure the taste and nutrition of food. In the mode where the preheating icon "  " is lit, you need to put the food into the oven after preheating. Press the "  " key to cancel preheating.

Fan-forced function

1. In standby mode, press the " Fan-forced " key.
2. Turn the knob to select the mode.
3. Press the " ⏸ " key.
4. Turn the knob to adjust the time.
5. Press the " ⏸ " key.
6. Turn the knob to adjust the temperature.
7. Press the " ▶|| " key to start cooking.

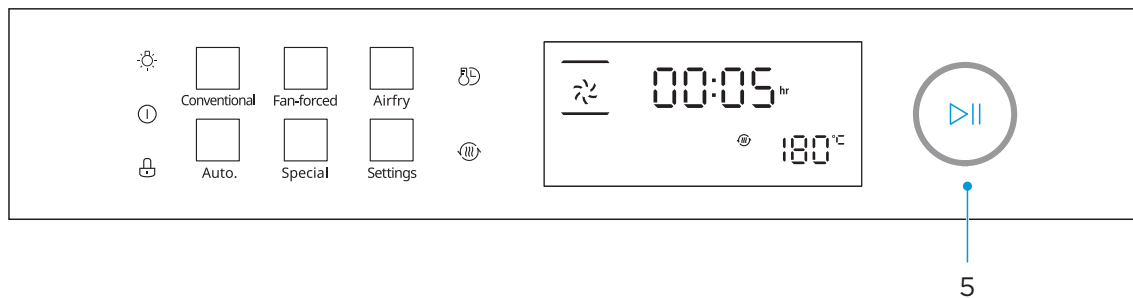
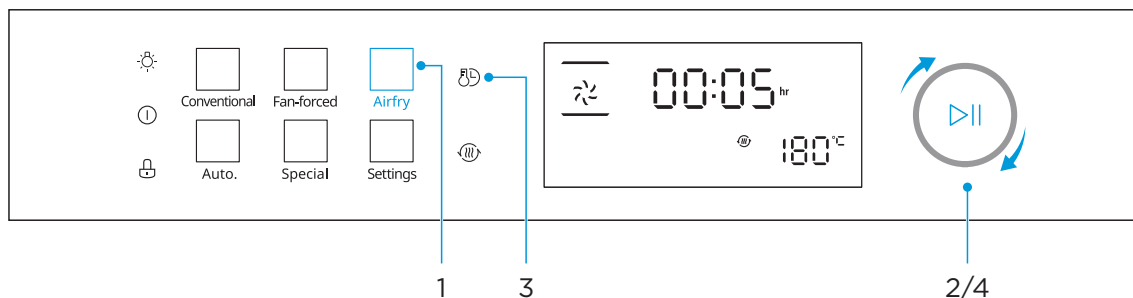


NOTE

1. During cooking, press the " ⏸ " key and adjust the time or temperature through the knob.
2. During cooking, press the " ▶|| " key or open the door to pause cooking, and press the " ▶|| " key to continue cooking.
3. If no cooking time is set, the maximum working time of the oven is 9 hours.
4. Preheating is to ensure the taste and nutrition of food. In the mode where the preheating icon " ⏸ " is lit, you need to put the food into the oven after preheating. Press the " ⏸ " key to cancel preheating.

Airfry function

1. In standby mode, press the " Airfry " key.
2. Turn the knob to adjust the temperature.
3. Press the " ⌚ " key.
4. Turn the knob to adjust the time.
5. Press the " ▶|| " key to start cooking.

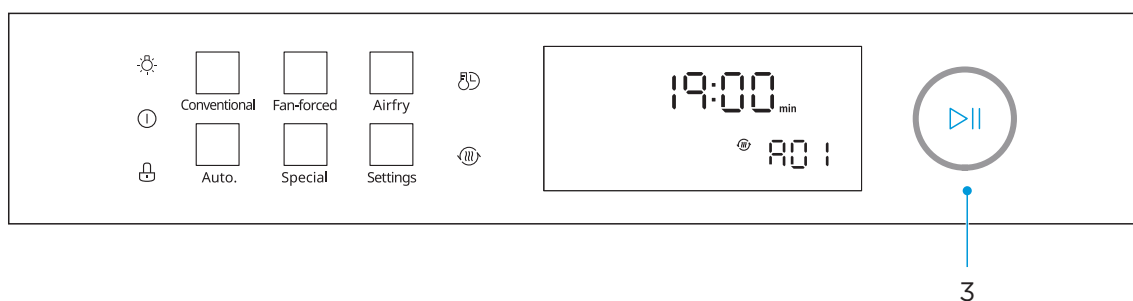
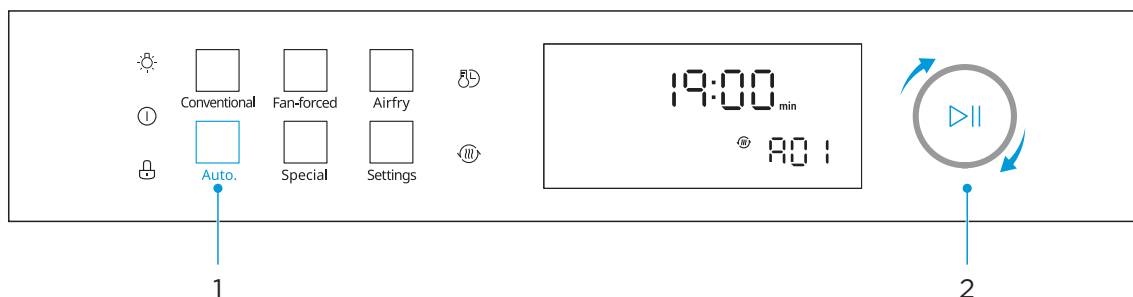


NOTE

1. Please use a baking tray to cook.
2. During cooking, press the " ⌚ " key and adjust the time or temperature through the knob.
3. During cooking, press the " ▶|| " key or open the door to pause cooking, and press the " ▶|| " key to continue cooking.
4. If no cooking time is set, the maximum working time of the oven is 9 hours.
5. Preheating is to ensure the taste and nutrition of food. In the mode where the preheating icon " 🔥 " is lit, you need to put the food into the oven after preheating. Press the " 🔥 " key to cancel preheating.

Auto. function

1. In standby mode, press the " Auto. " key.
2. Turn the knob to select the menu.
3. Press the "▶||" key to start cooking.





NOTE

1. For the menu with preheating program, please put the ingredients in the oven after preheating.

Automatic menu table

Airfry menu

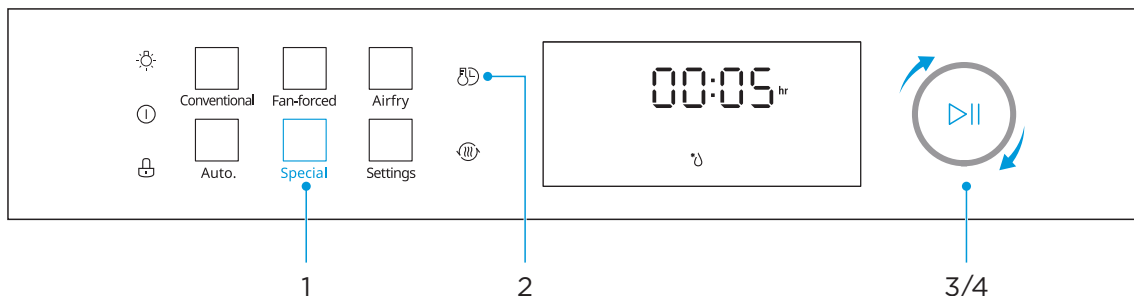
Code	Menu Name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
A01	French Fries	350g	Airfry	19min	200°C	Yes
A02	French Fries	750g	Airfry	23min	230°C	Yes
A03	Chicken drumsticks	500g	Airfry 	20+10min	250°C	No
A04	Chicken drumsticks	1000g	Airfry 	20+12min	250°C	No
A05	Chicken Nugget	200g	Airfry	17min	250°C	Yes
A06	Vegetable Nuggets	180g	Airfry	11.5min	250°C	Yes
A07	Mozzarella Fries	120g	Airfry	10min	250°C	Yes
A08	Onion Rings thick cut	160g	Airfry	11.5min	220°C	Yes
A09	Breaded Mushrooms	125g	Airfry	13min	230°C	Yes
A10	Breaded Mushrooms	250g	Airfry	13min	230°C	Yes

Code	Menu Name	Mode	Weight	Time	Temperature
A11	Lasagna	— —	600g	20 mins	220°C
A12	Tomahawk steak	— ☼	1350g	15 mins	230°C
A13	Soufflé	— —	4 Portions	13 mins	200°C
A14	Cannelé	— —	1050g (5 servings)	15+50 mins	220+180°C
A15	Baked Lobster with mushroom sauce	— ☼	680g (2 servings)	7 mins	230°C
A16	Roasted lamb leg with minst sauce	— ☼	1500g	45+35 mins	175°C
A17	Baked Pork Chop	— —	350g (2 servings)	10 mins	220°C
A18	Roasted duck with orange sauce	— ☼	1400g	40+15 mins	220+250°C
A19	Chocolate delight	— —	726g (3 servings)	40 mins	150°C
A20	Pork marsala with sautéed spinach and mushroom	— ☼	1080g (2 servings)	10 mins	220°C
A21	Salt-crusted sea bass	☼	1300g	13mins	250°C
A22	Roasted lamb leg with Beans	— —	2000g	15+75 mins	205°C
A23	BBQ pork rib with guava sauce	— ☼	1000g	20+10 mins	180+235°C
A24	Baked potato with cheese	— ☼	2 servings	60+18 mins	205°C
A25	Pizza with Tomatoes, Mozzarella and Basil	— ☼	2 servings	8 mins	250°C
A26	Apple pie	— —	500g	20+35 mins	205+180°C
A27	Mille-feuille	— —	640g (2 servings)	7+20 mins	200+170°C
A28	Roasted Salmon with watercress salad and caviar	— ☼	300g	6 mins	220°C
A29	Fish en papillote	— —	150g	10 mins	220°C
A30	Roasted chicken with lemon and herbs	— ☼	880g (2servings)	20+15 mins	230+180°C
A31	Jugged Duck Leg	☼	500g (2servings)	20 mins	250°C

Special function

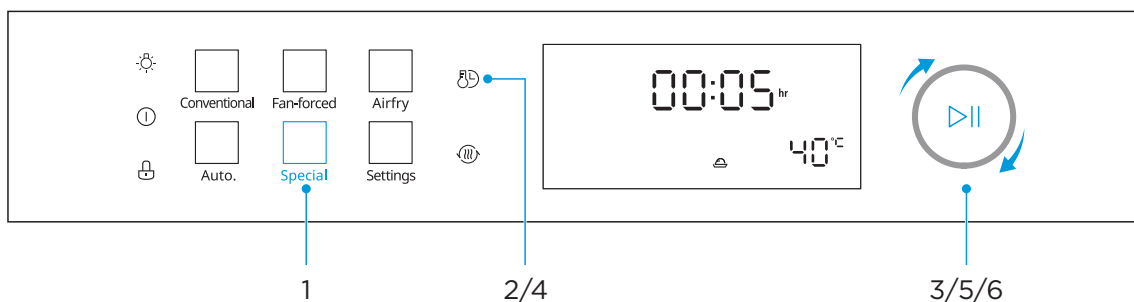
Defrost

1. In standby mode, press the " **Special** " key to select " **🧊** ".
2. Press the " **🕒** " key.
3. Turn the **knob** to adjust the time.
4. Press the " **▶||** " key to start.



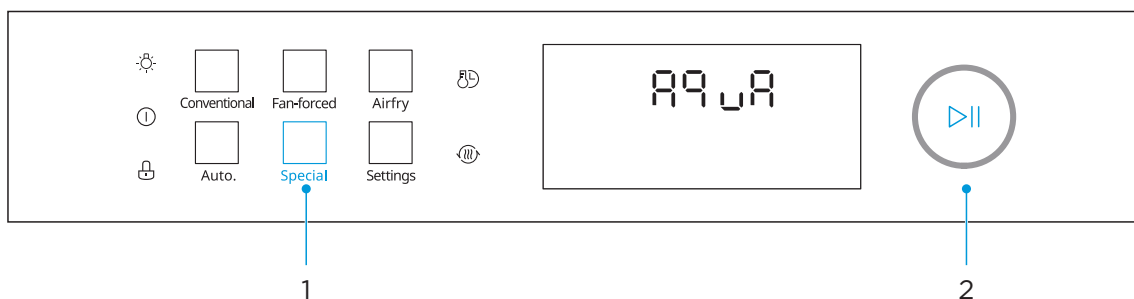
Fermentation

1. In standby mode, press the " **Special** " key to select " **🍷** ".
2. Press the " **🕒** " key.
3. Turn the **knob** to adjust the time.
4. Press the " **🕒** " key.
5. Turn the **knob** to adjust the temperature.
6. Press the " **▶||** " key to start.



Clean

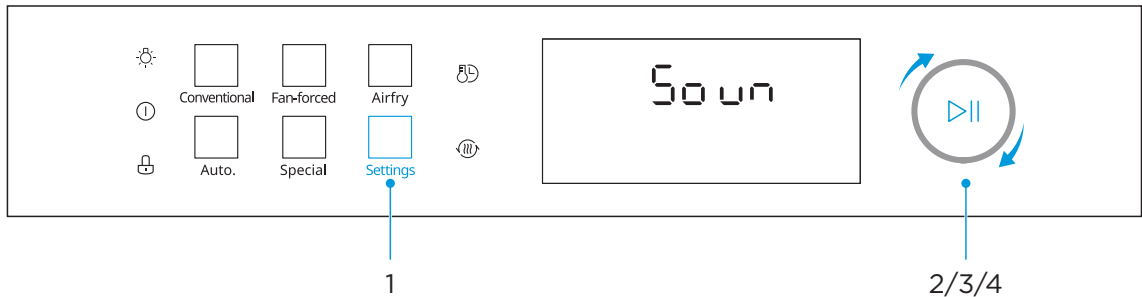
1. Pour 250 ml of purified water into the bottom of the cavity.
2. In standby mode, press the " **Special** " key to select " **AquaA** ".
3. Press the " **▶||** " key to start.



Settings

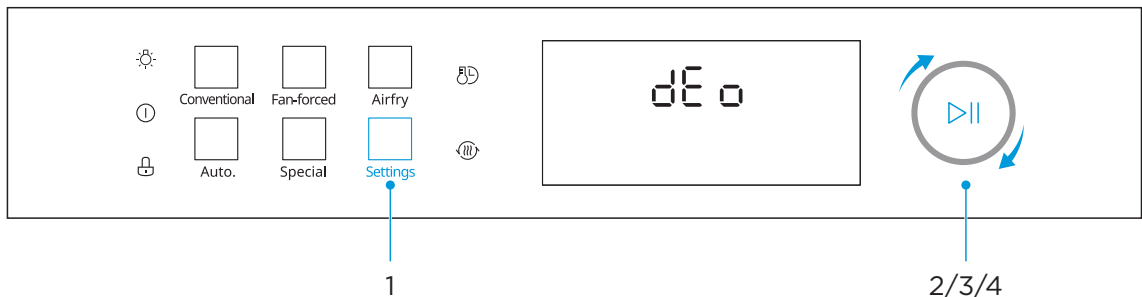
Sound

1. In standby mode, press the " Settings " key to select " So un ".
2. Press the "▶||" key.
3. Turn the knob to select "OFF" or "On".
4. Press the "▶||" key to confirm.



Demo mode

1. In standby mode, press the " Settings " key to select " dE o ".
2. Press the "▶||" key.
3. Turn the knob to select "OFF" or "On".
4. Press the "▶||" key to confirm.



NOTE

1. When the demo mode is on, the heating tube does not work after the function is started.

Probe function (Only for some models)

1. In the standby state, disassemble the short end of the probe into the hole in the upper right corner of the oven cavity, and the screen will display " 𐄂 ".
2. Insert the long end of the probe into the centre of the food (avoid fat and bones).
3. Press the " Conventional " or " Fan-forced " key to select the mode. (◻ ☺ ☼ ☻)
4. Press the " 🔊 " key.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the "▶||" key to start cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.
The cleaning steps are as follows:

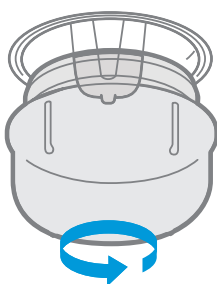
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a soft cloth.

NOTE

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use a rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching the internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.
5. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

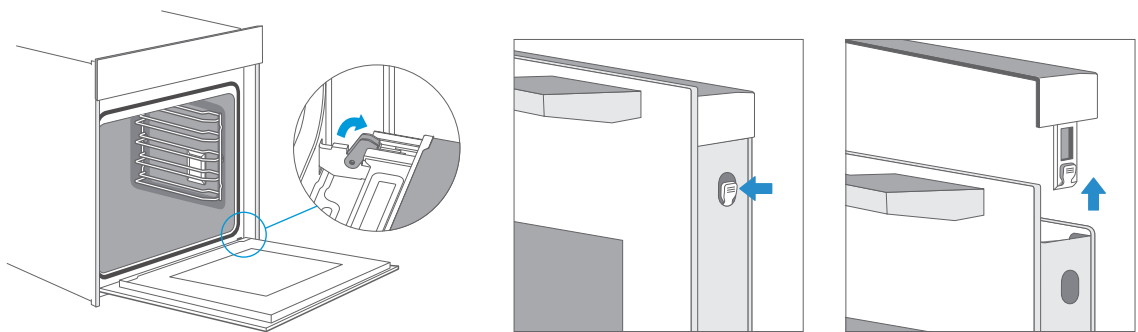
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

Warning

1. 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.
2. 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.

Removal and installation of oven 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.
5. The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out a thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches the cover.
6. After removing the door cover, the 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.



NOTE

Reattach the appliance door in the opposite sequence to remove.

TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	<ul style="list-style-type: none"> • Power is not connected 	<ul style="list-style-type: none"> • connect power supply
	<ul style="list-style-type: none"> • The main power switch is not turned on 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn on the power switch
	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the oven door
The lamp does not come on	<ul style="list-style-type: none"> • It's broken 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact after-sales service
Has a pungent odour or smoke	<ul style="list-style-type: none"> • first use 	<ul style="list-style-type: none"> • No processing required
The food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature is too low 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a higher temperature
	<ul style="list-style-type: none"> • Food portion is too large 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is set too high or the heating time is too long 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the cooking temperature or time
	<ul style="list-style-type: none"> • The food is too close to the heating tube 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	<ul style="list-style-type: none"> • Fan delays blowing for heat dissipation 	<ul style="list-style-type: none"> • No processing required

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for the environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with the EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used devices must be returned to the official collection point for the recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs an important role in recovering and recycling old appliances. Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



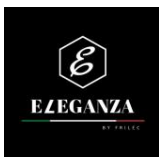
Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with the EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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





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

For questions regarding service you can email to: service@domest.nl

For other questions you can email to: info@domest.nl

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

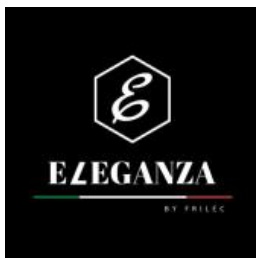


DOMEST

domestic and professional appliances



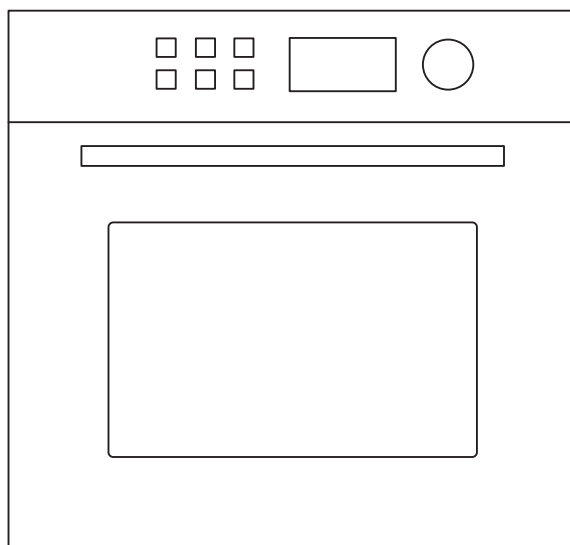
MULTIBRAND
SALES & SERVICES



Manuel d'utilisation

FOUR ENCASTRABLE

VESUVIO6072



Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence future. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour l'amélioration du produit.

Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour plus de détails.

L'illustration n'est fournie qu'à titre indicatif. S'il vous plaît prendre l'apparence du produit réel comme la norme.

MERCI

Merci d'avoir choisi notre produit ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer que vous savez utiliser en toute sécurité les caractéristiques et les fonctions offertes par votre nouvel appareil.

CONTENU

MERCI	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATIONS	06
APERÇU DU PRODUIT	07
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	09
INSTALLATION DU PRODUIT	10
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
DÉPANNAGE	27
ÉLIMINATION ET RECYCLAGE	28
CODE QR GARANTIE ET SERVICE	29

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter les risques imprévus ou les dommages dus à un fonctionnement dangereux ou incorrect de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des dangers et la perte de droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison de gaz extrêmement inflammables.



Avertissement de tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Le mot d'avertissement indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Prudence

Le mot d'avertissement indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Le mot d'avertissement indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais pas un danger.



Respectez les instructions

Ce symbole indique qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément au mode d'emploi.

Lisez attentivement et attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du site d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

⚠ AVERTISSEMENT

- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

⊘ INTERDITS

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas le four à moins de porter quelque chose sur vos pieds. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, sinon vous risquez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, surtout lorsque le gril est allumé.
- Ne l'utilisez pas sous la surface de travail et il ne doit pas être sujet à des déversements des récipients sur les surfaces sous lesquelles l'appareil est installé.

PRUDENCE

- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen de déconnexion tous pôles doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

ATTENTION

- Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire fonctionner le nouveau produit vide avec la fonction de cuisson conventionnel, 250°C, pendant 30 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la compartiment four.
- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et la porte. Si cela se produit, vous devez attendre que l'odeur soit éliminée avant de mettre les aliments dans le four.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. La porte du four ne doit pas être ouverte souvent pendant la cuisson.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé et mis en service. Le producteur n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés par un placement défectueux et une installation par du personnel non autorisé .
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, sinon vous risquez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte. Certaines parties de l'appareil peuvent conserver leur chaleur pendant une longue période ; il est nécessaire d'attendre qu'il refroidisse avant de toucher les points qui sont directement exposés à la chaleur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

SPÉCIFICATIONS

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations de l'UE et du Royaume-Uni en matière

Marque	Eleganza
Modèle	VESUVIO
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité	A++
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode	1,10kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode	0,52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72L
Type de four	Four
Pouvoir Approvisionnement	220 V-240 V~ , 50 Hz-60 Hz
Énergie	3,2

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

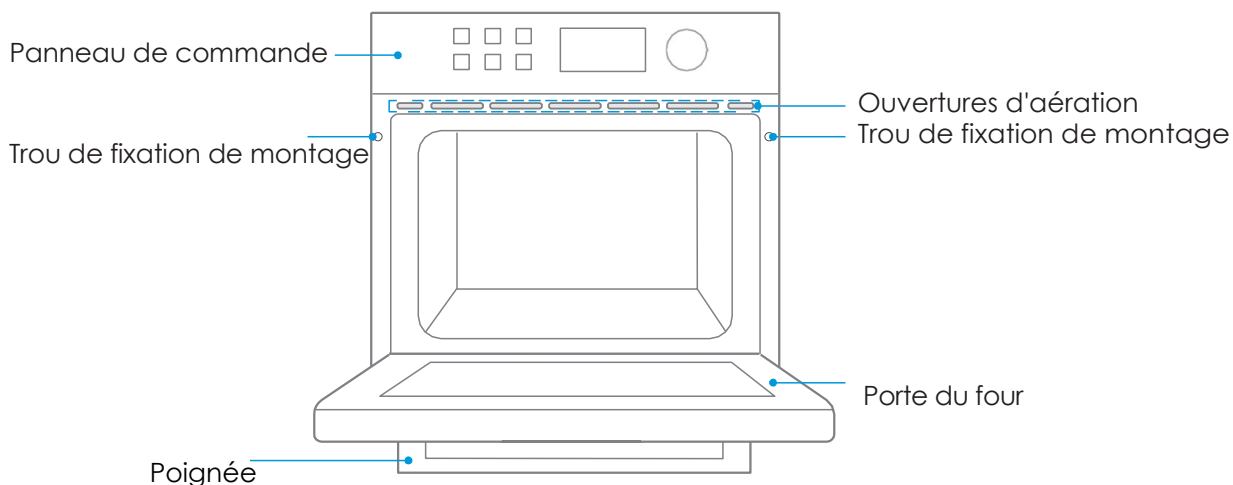
Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Mode veille	0,8 W
Le temps maximum nécessaire au four pour atteindre automatiquement le mode ou la condition de faible consommation applicable.	20 minutes

APERÇU DU PRODUIT

Four

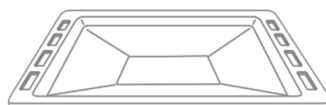
Lorsque vous sortez de la nourriture, veuillez porter des gants isolants thermiques pour éviter les brûlures ! Faites attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte du four.



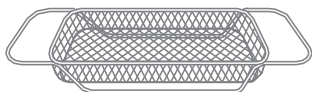
Accessoires



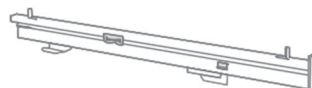
Grillez des aliments ou placez des récipients de cuisson résistants à la chaleur



Cuisson ou réception de restes de nourriture

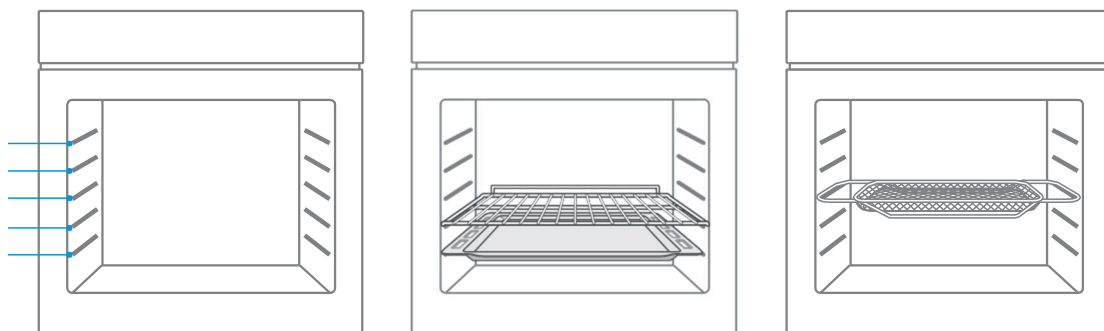


Spécifique à la fonction de friture à l'air



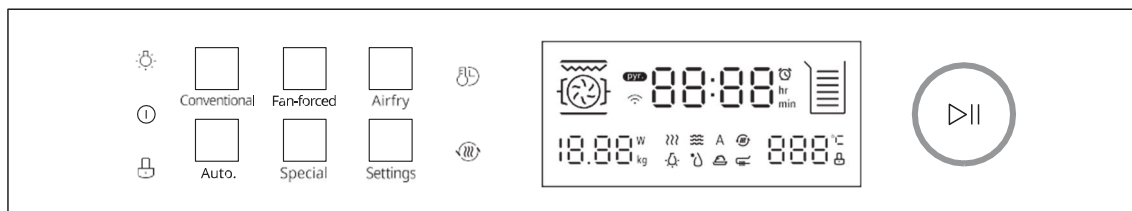
Utilisation des accessoires

Pour que le four fonctionne correctement, la grille du gril et la plaque du gril ne doivent être placées qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'il est utilisé ensemble, placez la plaque du gril sous la grille du gril.



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Panneau de commande



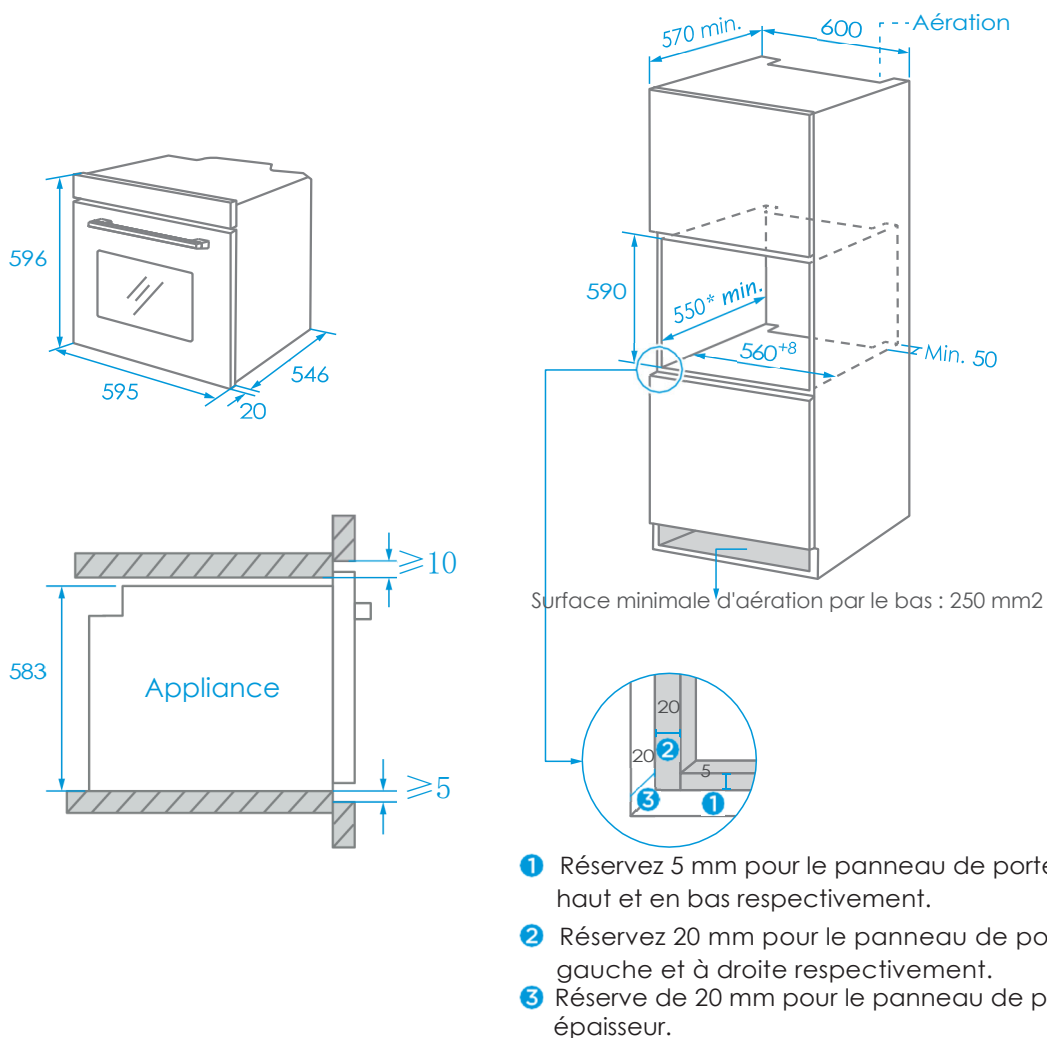
icône	Introduction
	Annulez le réglage actuel et revenez à l'état de veille.
	Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe.
	Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour entrer ou sortir de l'état de verrouillage enfant.
	Appuyez sur cette touche pour régler l'heure ou la température.
	Préchauffez la compartiment four pour vous assurer du goût des aliments.
	Tournez le bouton pour sélectionner le mode ou le menu. Appuyez sur cette touche pour démarrer ou mettre en pause.

Notes

1. En tant que fonction distincte, la lumière du four est utilisée par les consommateurs pour choisir activement d'observer les aliments ou de nettoyer la cavité. Une fois que l'utilisateur l'a ouvert, il doit le fermer.
2. Après la cuisson au four, le ventilateur de refroidissement continuera à dissiper la chaleur. Le four ne se fermera que lorsque la température à cœur est inférieure à 75 °C.

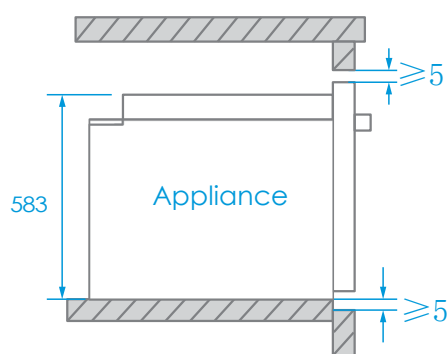
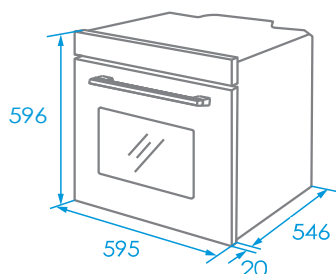
INSTALLATION DU PRODUIT

Schéma de l'armoire (armoire debout)

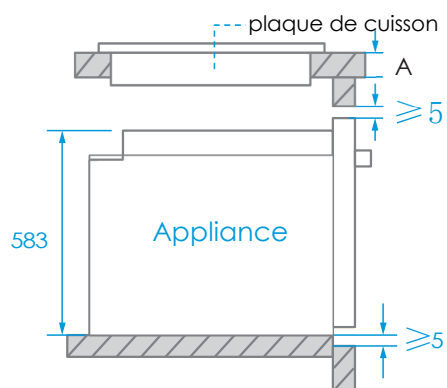


1. L'épaisseur de la planche d'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions dans les figurines sont en mm.

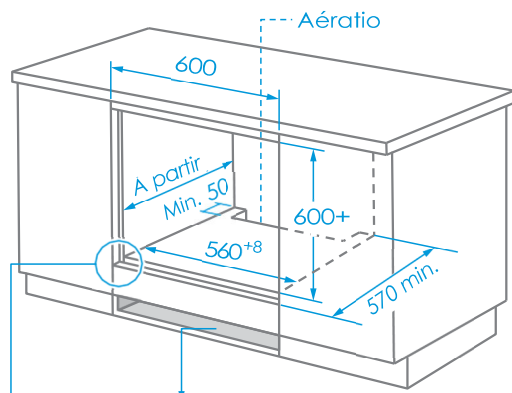
Schéma de l'armoire (meuble bas)



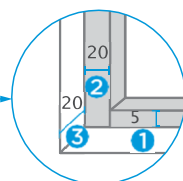
Sans plaque de cuisson



Avec plaque de cuisson



Surface minimale d'aération par le bas : 250



- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réserve de 20 mm pour le panneau de porte en épaisseur.

Si l'appareil est installé sous la plaque de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous :

Type de table de cuisson	plan de travail A
Table de cuisson à induction	37 millimètre
Table de cuisson à induction sur toute la surface	47 millimètre
Plaque de cuisson à gaz	30 millimètre
Plaque de cuisson électrique	27 millimètre

1. L'épaisseur de la planche d'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions dans les figurines sont en mm.

Instructions importantes d'installation

! Contenu qui signifie [obligatoire]

1. Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon un standard professionnel selon ces instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou les chocs électriques.
3. Les unités installées doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90 °C et les façades adjacentes jusqu'à 70 °C.
4. Veuillez utiliser une prise 16A.

⊘ Contenu qui signifie [interdit]

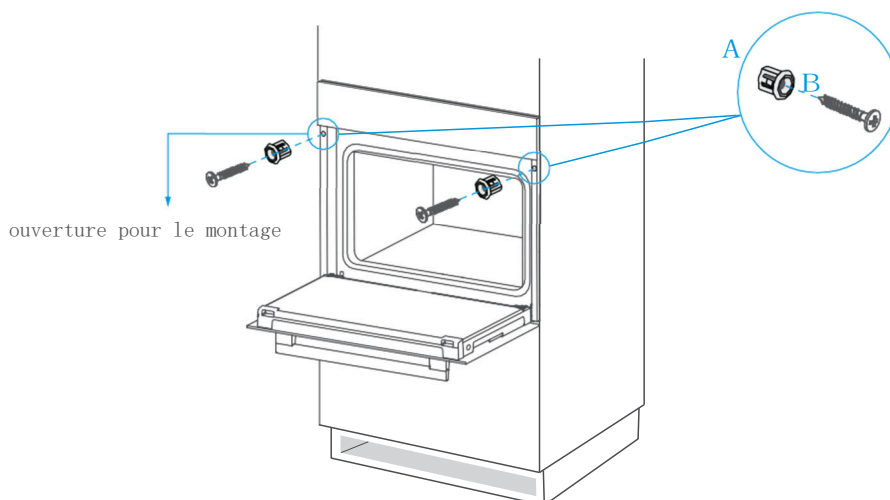
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bloquez pas l'évent de l'appareil et l'espace entre le placard et l'appareil.
4. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. Il est très lourd, ne soulevez pas l'appareil par la poignée de porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil pour éviter un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

⚠ Contenu qui signifie [note]

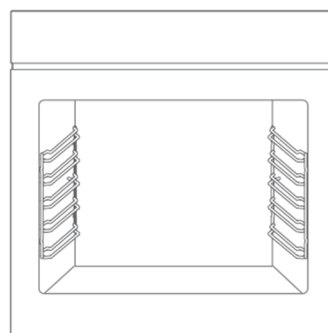
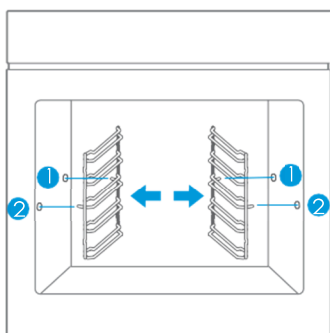
1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil pour éviter d'endommager l'appareil ou les placards.
2. Avant de démarrer l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires de la compartiment four.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté de l'armoire) pour une mise hors tension facile.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise.
5. Veuillez vous référer au Schéma de l'armoire pour les exigences de profondeur nette de l'armoire. L'espace entre le panneau inférieur de l'armoire et le panneau arrière (ou la paroi) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Étapes d'installation

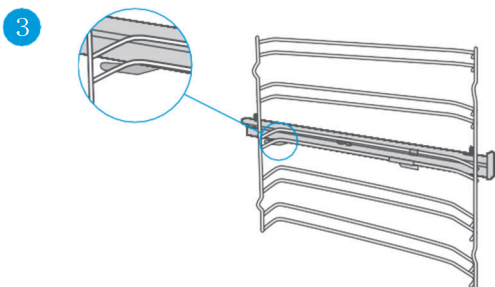
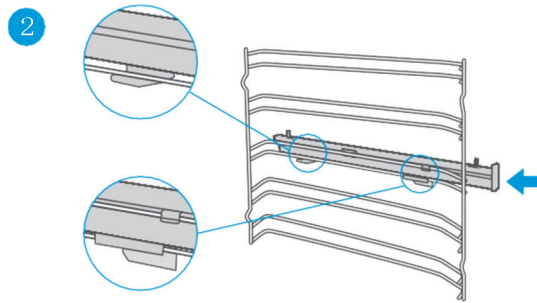
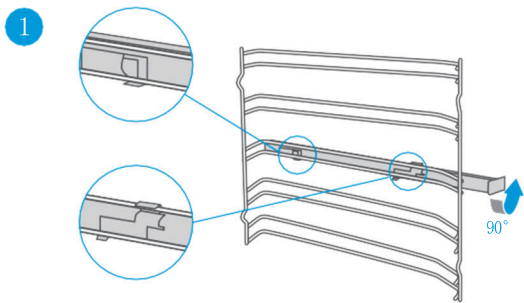
1. Veuillez personnaliser le placard selon le Schéma du placard .
2. Avant l'installation, veuillez vérifier s'il y a des prises de courant normales et une mise à la terre appropriée, et vérifiez si les dimensions de l'armoire répondent aux exigences d'installation .
3. Placez l'appareil aux endroits désignés de la cuisine, installez-le dans un placard vertical et connectez l'alimentation.
4. Pour localiser les trous de fixation de montage, ouvrez la porte de l'appareil et regardez le cadre latéral de l'appareil (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil au placard à l'aide de deux chevilles en caoutchouc A et des vis B fournies avec l'appareil.



Installation des accessoires



Installation des accessoires (Uniquement pour certains modèles)



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Première utilisation

1. Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez nettoyer le four et les accessoires dans une certaine mesure. Retirez les pièces de protection d'expédition de l'emballage du four. Retirez tous les accessoires (par exemple : plaques de cuisson, grilles, mousse, etc.) de la compartiment four.
2. Nettoyez soigneusement l'accessoire avec de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse douce.
3. Essuyez la compartiment four et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
4. Pour éviter les incendies, assurez-vous que la compartiment four est exempt de matériaux d'emballage et d'accessoires restants lors de la première utilisation.
5. Lors de la première utilisation, gardez la cuisine très ventilée (ouvrez la hotte et les fenêtres). Pendant ce temps, gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine et gardez les portes des pièces adjacentes fermées.
6. Pour éliminer l'odeur des produits neufs, exécutez ce qui suit :

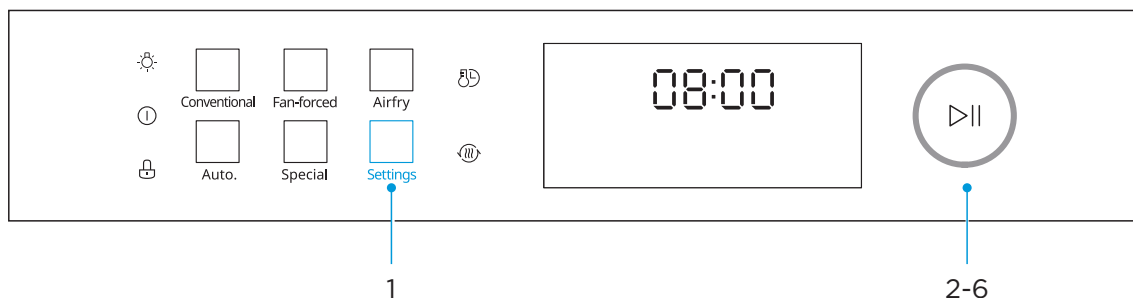
Mode four	Température	Heure
Conventional	250°C	0,5 heure

Réglage de l'horloge

Avant d'utiliser votre four, réglez l'horloge.

Si vous souhaitez modifier à nouveau l'horloge, veuillez suivre les étapes 1 .

1. En état de veille, appuyez sur la touche **Settings** .
2. Appuyez sur la **▶||** touche.
3. Tournez le **bouton** pour régler le chiffre des heures.
4. Appuyez sur la touche **▶||** pour confirmer.
5. Tournez **le bouton** pour régler le chiffre des minutes.
6. Appuyez sur la touche **▶||** pour terminer le réglage de l'horloge.

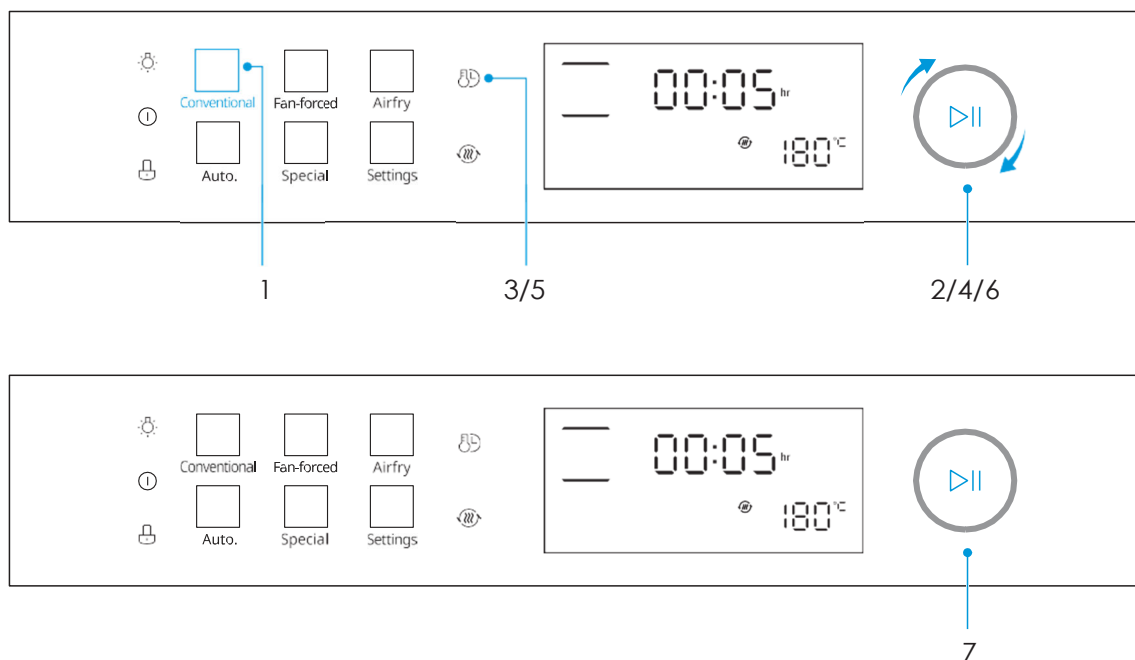


Méthodes de chauffage/fonctions

Nombre	Icône	Fonction	Heure	Température	Préchauffer
01		Conventionnel	0 à 9 heures	30 à 250 °C	Optionnel
02		Convection	0 à 9 heures	50-280 °C	Optionnel
03		Conventionnel +ventilateur	0 à 9 heures	50-250 °C	Optionnel
04		Grill simple	0 à 9 heures	150 à 250 °C	Optionnel
05		Double gril + ventilateur	0 à 9 heures	50-250 °C	Optionnel
06		Double gril	0 à 9 heures	150 à 250 °C	Optionnel
07		Pizza	0 à 9 heures	50-280 °C	Optionnel
08		Chauffage par le bas	0 à 9 heures	30 à 220 °C	Optionnel
09		ÉCO	0 à 9 heures	140 à 240 °C	Non
10		Dégivrer	0 à 9 heures	50 °C	Non
11		Fermentation	0 à 9 heures	30-45 °C	Non
12		Nettoyer	Durée : 30 minutes	100 °C	Non

Fonction conventionnelle

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Conventional**
2. Tournez le **bouton** pour sélectionner le mode.
3. Appuyez sur la **🕒** touche.
4. Tournez le **bouton** pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la **🕒** touche.
6. Tournez le **bouton** pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche **▶||** pour commencer la cuisson.

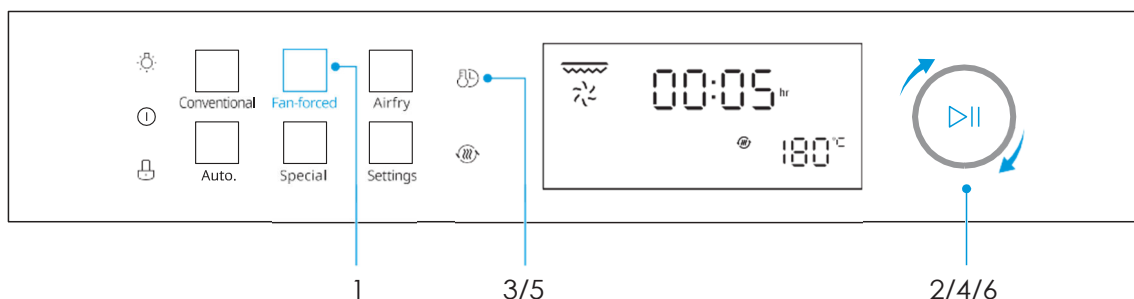


NOTE

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la **🕒** touche et réglez le temps ou la température à l'aide du bouton.
2. Pendant la cuisson, appuyez sur la **▶||** touche ou ouvrez la porte pour mettre la cuisson en pause, puis appuyez sur la **▶||** touche pour continuer la cuisson.
3. Pendant la cuisson ou la pause, vous pouvez appuyer sur la touche **Conventional** pour changer de fonction.
4. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le temps de travail maximum du four est de 9 heures.
5. Le préchauffage consiste à assurer le goût et la nutrition des aliments. Dans le mode où l'icône de préchauffage "🔥" est allumée, vous devez mettre les aliments dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **🔥** pour annuler le préchauffage.

+ Fonction ventilateur (Fan-forced)

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Fan-forced** .
2. Tournez le **bouton** pour sélectionner le mode.
3. Appuyez sur la **🕒** touche.
4. Tournez le **bouton** pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la **🕒** touche.
6. Tournez le **bouton** pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche **▶||** pour commencer la cuisson.

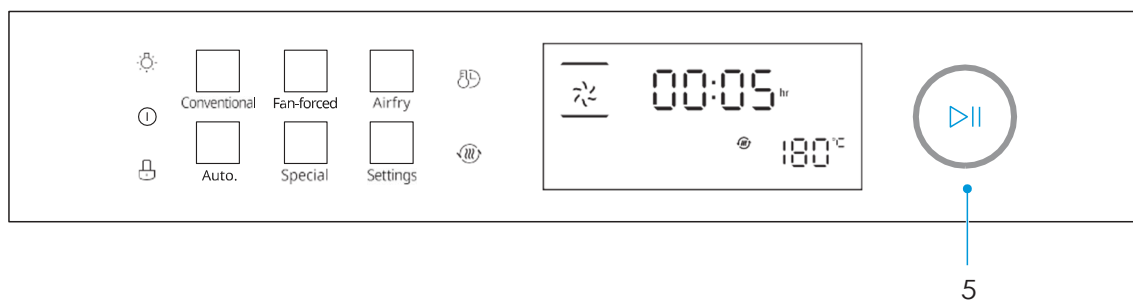
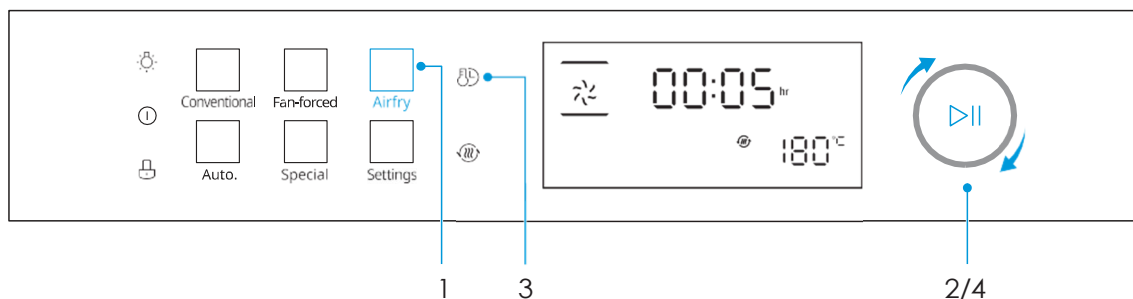


NOTE

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la **🕒** touche et réglez le temps ou la température à l'aide du bouton.
2. Pendant la cuisson, appuyez sur la **▶||** touche ou ouvrez la porte pour mettre la cuisson en pause, puis appuyez sur la **▶||** touche pour continuer la cuisson.
3. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le temps de travail maximum du four est de 9 heures.
4. Le préchauffage consiste à assurer le goût et la nutrition des aliments. Dans le mode où l'icône de préchauffage "🔥" est allumée, vous devez mettre les aliments dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **🔥** pour annuler le préchauffage.

Fonction Airfry

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Airfry** .
2. Tournez le **bouton** pour régler la température.
3. Appuyez sur la **🕒** touche.
4. Tournez le **bouton** pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche **▶||** pour commencer la cuisson.

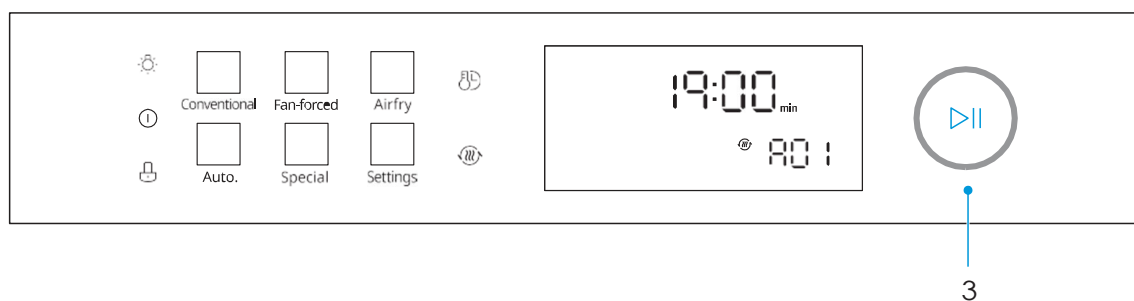
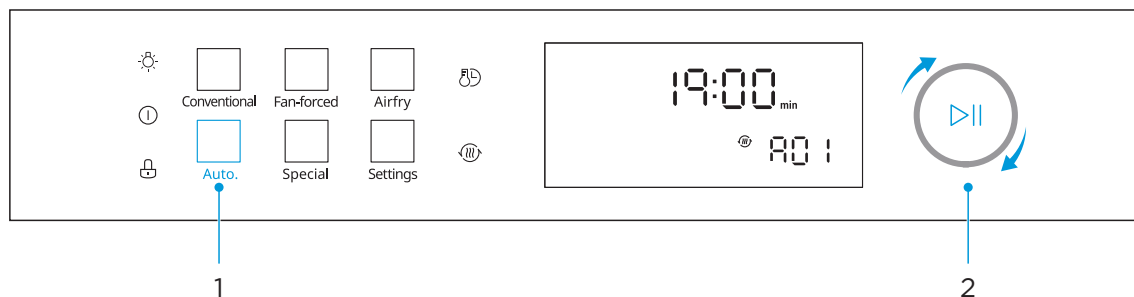


NOTE

1. Veuillez utiliser une plaque de cuisson pour cuisiner.
2. Pendant la cuisson, appuyez sur la **🕒** touche et réglez le temps ou la température à l'aide du bouton.
3. Pendant la cuisson, appuyez sur la **▶||** touche ou ouvrez la porte pour mettre la cuisson en pause, puis appuyez sur la touche **▶||** pour continuer la cuisson.
4. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le temps de travail maximum du four est de 9 heures.
5. Le préchauffage consiste à assurer le goût et la nutrition des aliments. Dans le mode où l'icône de préchauffage "🔥" est allumée, vous devez mettre les aliments dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **🔥** pour annuler le préchauffage.

Fonction automatique (Auto)

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Auto**.
2. Tournez le **bouton** pour sélectionner le menu.
3. Appuyez sur la touche **▶||** pour commencer la cuisson.




NOTE

1. Pour le menu avec programme de préchauffage, veuillez mettre les ingrédients dans le four après le préchauffage.

Table de menu automatique




Menu Airfry

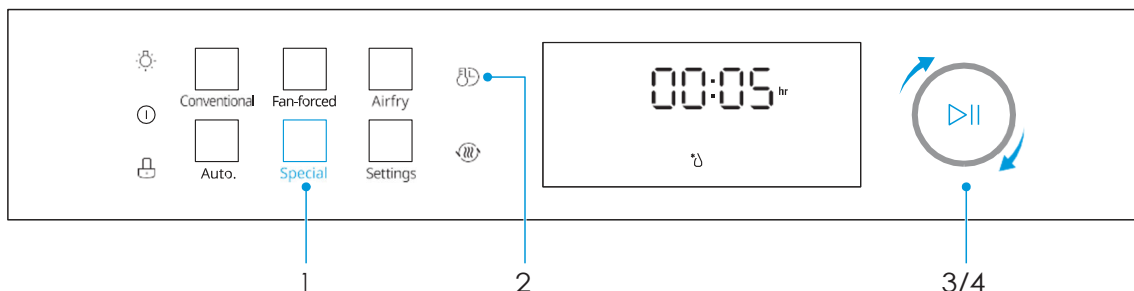
Code	Nom du menu	Poids	Mode	Heure	Température	Préchauffer
A01	Frites	350 g	Frيره à l'air	19 minutes	200°C	Oui
A02	Frites	750 g	Frيره à l'air	23 minutes	230°C	Oui
A03	Pilons de poulet	500 g	Frيره à l'air 	20+10min	250°C	Non
A04	Pilons de poulet	1000g	Frيره à l'air 	20+12min	250°C	Non
A05	Nugget de poulet	200g	Frيره à l'air	17 minutes	250°C	Oui
A06	Nuggets de légumes	180g	Frيره à l'air	11,5 minutes	250°C	Oui
A07	Frites Mozzarella	120g	Frيره à l'air	10 minutes	250°C	Oui
A08	Rondelles d'oignon coupées épaisses	160g	Frيره à l'air	11,5 minutes	220°C	Oui
A09	Champignons panés	125 g	Frيره à l'air	13 minutes	230°C	Oui
A10	Champignons panés	250 g	Frيره à l'air	13 minutes	230°C	Oui

Code	Nom du menu	Mode	Poids	Heure	Température
A11	Lasagne	— —	600 g	20 minutes	220°C
A12	Bifteck Tomahawk	☀ —	1350 g	15 minutes	230°C
A13	Souflé	— —	4 portions	13 minutes	200°C
A14	Cannelé	— —	1050g (5 portions)	15+50 minutes	220+180°C
A15	Homard cuit au four avec sauce aux champignons	☞	680g (2 portions)	7minutes	230°C
A16	Gigot d'agneau rôti sauce à la menthe	☀ —	1500g	45+35 minutes	175°C
A17	Côtelette de porc cuite au four	— —	350g (2 portions)	10minutes	220°C
A18	Canard rôti sauce à l'orange	☀ —	1400g	40+15 minutes	220+250°C
A19	Délice au chocolat	— —	726g (3 portions)	40 minutes	150°C
A20	Porc marsala aux épinards et champignons sautés	☀ —	1080g (2 portions)	10minutes	220°C
A21	Bar en croûte de sel	☀	1300g	13 minutes	250°C
A22	Gigot d'agneau rôti aux haricots	— —	2000g	15+75 minutes	205°C
A23	Côte de porc BBQ sauce goyave	☀ —	1000g	20+10 minutes	180+235°C
A24	Pomme de terre au four avec fromage	☀ —	2 portions	60+18 minutes	205°C
A25	Pizza aux tomates, mozzarella et basilic	☀ —	2 portions	8 minutes	250°C
A26	Tarte aux pommes	— —	500 g	20+35 minutes	205+180°C
A27	Mille-feuille	— —	640g (2 portions)	7+20 minutes	200+170°C
A28	Saumon rôti avec salade de cresson et caviar	☀ —	300g	6 minutes	220°C
A29	Poisson en papillote	— —	150g	10 minutes	220°C
A30	Poulet rôti au citron et aux herbes	☀ —	880g (2portions)	20+15 minutes	230+180°C
A31	Cuisse de canard jonglée	☀	500g (2 portions)	20 minutes	250°C





Fonction spéciale

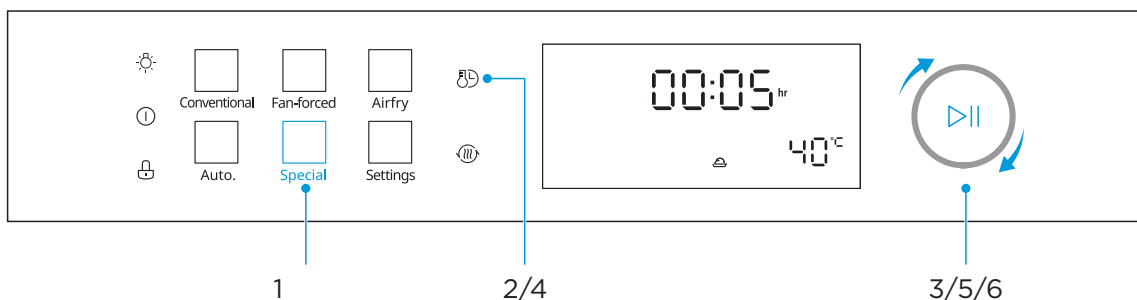
Dégivrer

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Spécial** pour sélectionner .
2. Appuyez sur la  touche.
3. Tournez le **bouton** pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer.




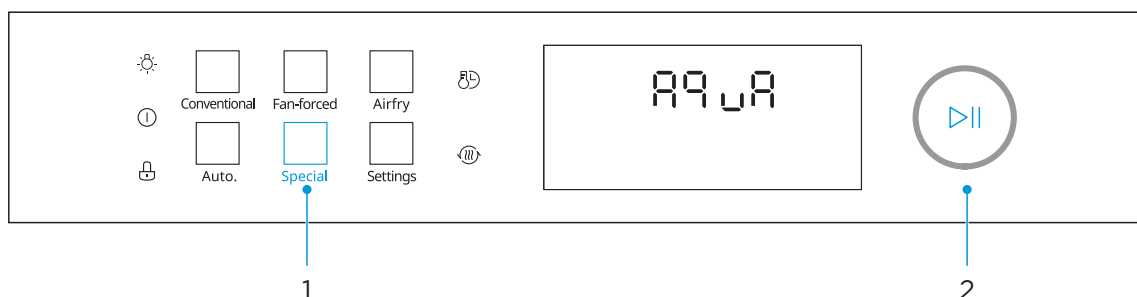
Fermentation

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Spécial** pour sélectionner .
2. Appuyez sur la  touche.
3. Tournez le **bouton** pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la  touche.
5. Tournez le **bouton** pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche  pour démarrer.



Nettoyer

1. Versez 250 ml d'eau purifiée au fond de la compartiment four.
2. En mode veille, appuyez sur la touche **Spécial** pour sélectionner **AquaA**.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer.



Paramètres (Settings)

Son

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Settings** pour sélectionner **Soun** .
2. Appuyez sur la **▶||** touche.
3. Tournez le **bouton** pour sélectionner **OFF** ou **On** .
4. Appuyez sur la touche **▶||** pour confirmer.

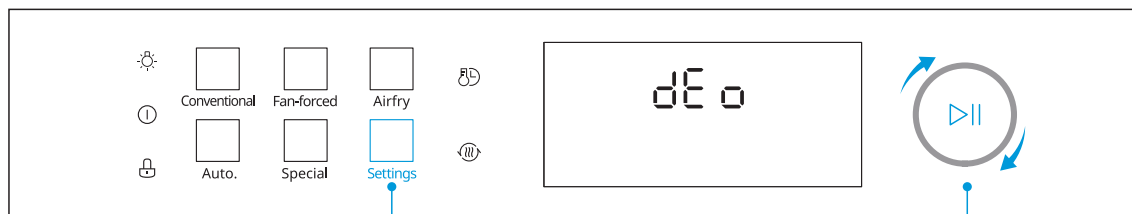


1

2/3/4

Mode démo

1. En mode veille, appuyez sur la touche **Settings** pour sélectionner **dE o** .
2. Appuyez sur la **▶||** touche.
3. Tournez le **bouton** pour sélectionner **OFF** ou **On** .
4. Appuyez sur la touche **▶||** pour confirmer.








1

2/3/4

NOTE

1. Lorsque le mode démo est activé, le tube chauffant ne fonctionne pas après le démarrage de la fonction.

Fonction sonde (Uniquement pour certains modèles)

1. En état de veille, démontez l'extrémité courte de la sonde dans le trou situé dans le coin supérieur droit de la compartiment four du four et l'écran affichera  .
2. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment (évitiez le gras et les os).
3. Appuyez sur la touche **Conventional** ou **Fan-forced** pour sélectionner le mode. (  )
4. Appuyez sur la  touche.
5. Tournez le **bouton** pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche **▶||** pour commencer la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage et l'entretien. Pour assurer la durée de vie du four, il doit être nettoyé en profondeur fréquemment. Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

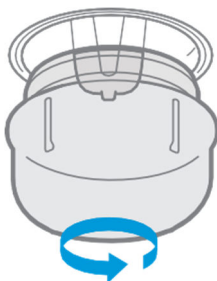
1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Nettoyez les débris alimentaires de la chambre du four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux taché de détergent, puis séchez avec un chiffon doux.

NOTE

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants, de brosses dures et de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager le four et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent à récurer grossier ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez qu'il peut être rigide) et remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300°C. Pour remplacer les ampoules, contactez votre centre de service local.
4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
5. Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



Avertissement

Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid. avant de retirer la lentille de la lampe.

Nettoyage des portes

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

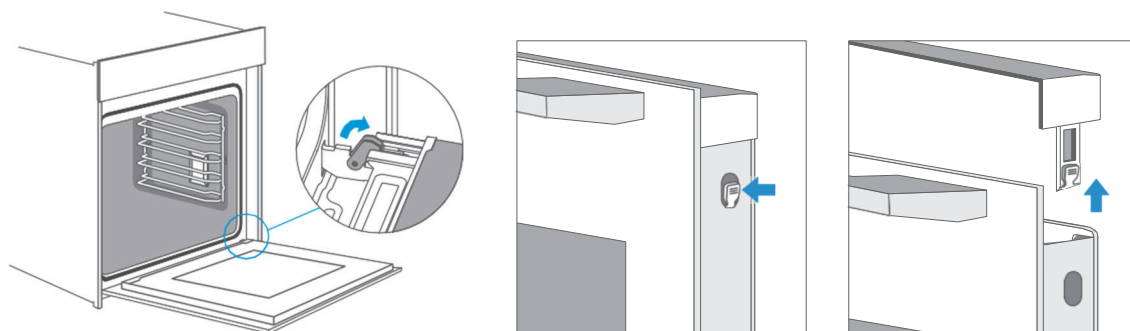
À des fins de nettoyage et pour retirer les panneaux de porte, vous pouvez détacher la porte de l'appareil. Il y a un levier de verrouillage sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est fixée en place. Il ne peut pas être détaché. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts afin de détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Ils ne peuvent pas se refermer brusquement.

Avertissement

1. Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous risquez d'être coincé. Gardez vos mains éloignées des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se fermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lors du détachement de la porte de l'appareil, qu'ils sont complètement ouverts.

Démontage et installation de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Pliez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Avec les deux mains, saisissez la porte à gauche et à droite et tirez-la vers le haut.
5. L'incrustation en plastique dans le couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle. Appuyez sur les boutons gauche et droit pour changer le couvercle.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement retirées afin que vous puissiez poursuivre le nettoyage. Une fois le nettoyage de la porte de l'appareil terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



NOTE

Remettez la porte de l'appareil en place dans l'ordre inverse pour le retirer.

DÉPANNAGE

Si le problème ne peut pas être résolu ou si d'autres problèmes surviennent, veuillez contacter le service après-vente .

Problème	Raison possible	Solution
Impossible de démarrer	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation n'est pas connectée	<ul style="list-style-type: none">• Connecter l'alimentation électrique
	<ul style="list-style-type: none">• L'interrupteur d'alimentation principal n'est pas allumé	<ul style="list-style-type: none">• Allumez l'interrupteur d'alimentation
	<ul style="list-style-type: none">• La porte du four n'est pas fermée	<ul style="list-style-type: none">• Fermez la porte du four
Le voyant ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none">• C'est cassé	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le service après-vente
A une odeur piquante ou de la fumée	<ul style="list-style-type: none">• Première utilisation	<ul style="list-style-type: none">• Aucun traitement requis
La nourriture n'est pas cuite	<ul style="list-style-type: none">• La température est trop basse	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez une température plus élevée
	<ul style="list-style-type: none">• La portion de nourriture est trop grande	<ul style="list-style-type: none">• Faites cuire les aliments en petits morceaux ou prolongez le temps de cuisson.
Aliments brûlés ou inégaux	<ul style="list-style-type: none">• La température est réglée trop élevée ou le temps de chauffage est trop long	<ul style="list-style-type: none">• Ajustez la température ou le temps de cuisson
	<ul style="list-style-type: none">• La nourriture est trop proche du tube chauffant	<ul style="list-style-type: none">• Ajuster les calques de placement des accessoires
Le ventilateur n'a pas cessé de fonctionner après l'arrêt du chauffage	<ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur retarde le soufflage pour dissiper la chaleur	<ul style="list-style-type: none">• Aucun traitement requis

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

Respect de la directive DEEE et élimination du produit gaspillé :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électroniques électriques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur le forfait

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.





Conditions de garantie

Cher utilisateur,

Pour consulter notre conditions de garantie, vous pouvez scanner le code QR ci-dessous ou utiliser le lien ci-dessous. Vous trouverez nos conditions de garantie au bas de la page.



<https://www.frilec.nl>

Pour questions concernant les ventes, veuillez envoyer un e-mail à: verkoop@domest.nl

Pour les questions concernant le service, veuillez envoyer un e-mail à: service@domest.nl

Pour toute autre questionss, vous pouvez envoyer un e-mail à: info@domest.nl

Nous sommes aussi disponibles par téléphone: +31(0)314 362244



DOMEST

domestic and professional appliances



MULTIBRAND
SALES & SERVICES