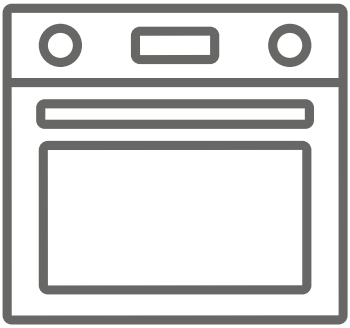
VESTEL

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven / User Manual

FR Four encastrable/Notice d’utilisation

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding



VEB15026-1
VEB15016-1

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes.Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE 4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 7
1.3 Während des Betriebs 7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 9
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 11
2.1 Hinweise für den Installateur 11
2.2 Einbauen des Backofens 11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 13
3.PRODUKTMERKMALE 14
4.Verwenden des Produkts 15
4.1 Backofen-Einstellknöpfe 15
4.2 Verwenden des digitalen Timers 16
4.3 Zubehör 18
5.REINIGUNG UND WARTUNG 19
5.1 Reinigung 19
5.2 Wartung 20
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 21
6.1 Fehlerbehebung 21
6.2 Transport 21
7.TECHNISCHE DATEN 22
7.1 Energieblatt 22

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen.
  Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

⚠ ⚠ **WARNUNG**: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

⚠⚠ **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

⚠⚠ **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠ **ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

⚠ **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschliessen

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 Während des Betriebs

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.

Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „**0**“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür

verziehen, oder sie kann beschädigt werden.

- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt.Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle.Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört.Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können.Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 Hinweise für den Installateur

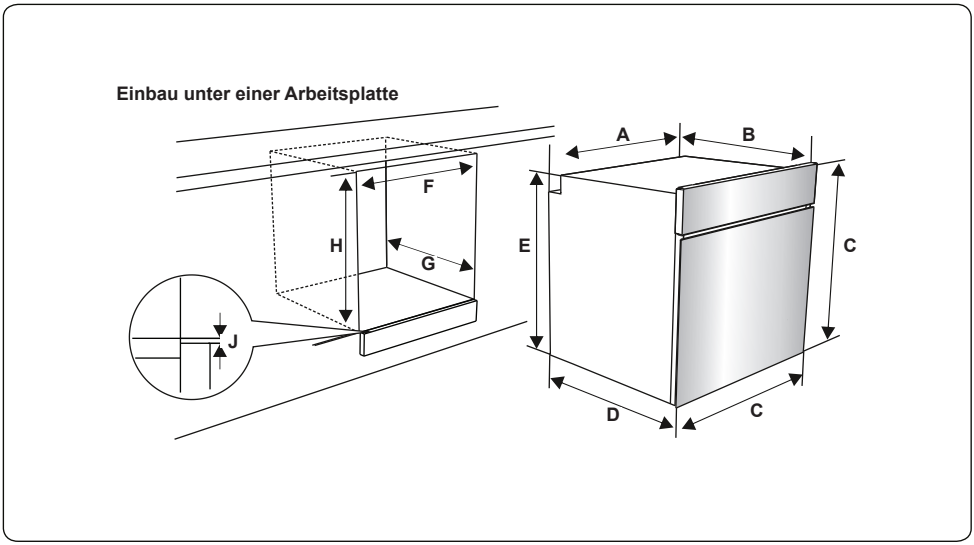
Allgemeine Hinweise

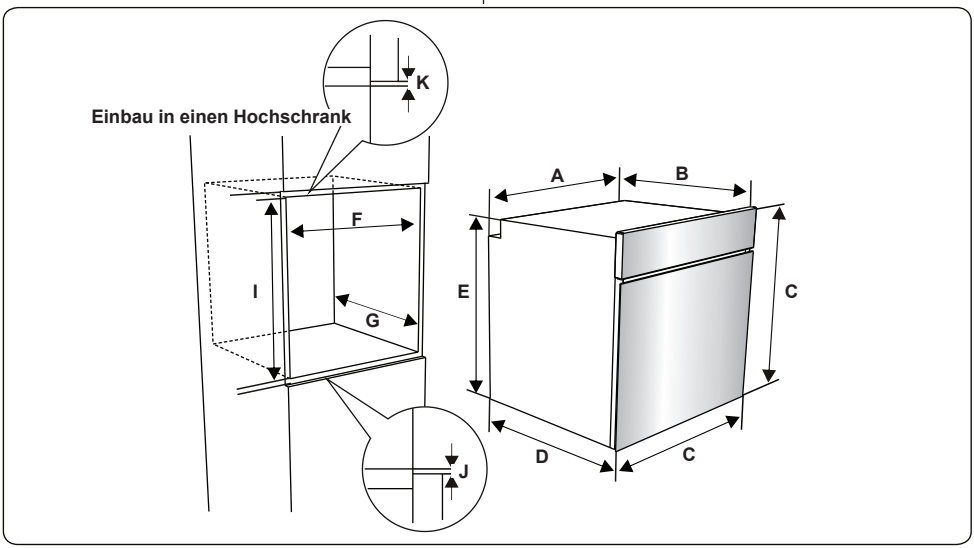
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 Einbauen des Backofens

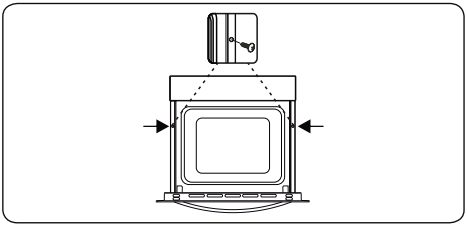
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden.Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	574		





Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschrank einschieben.Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben.Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

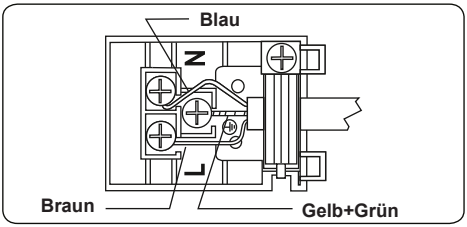


2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise

WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.

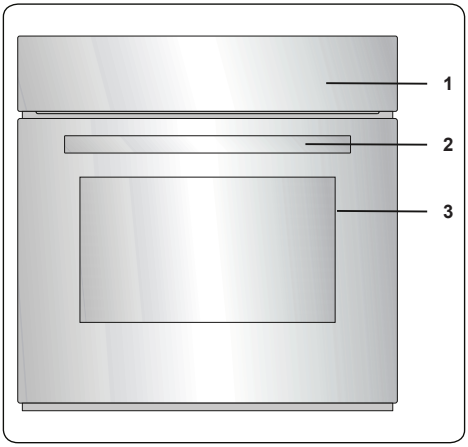
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden.Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden.Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

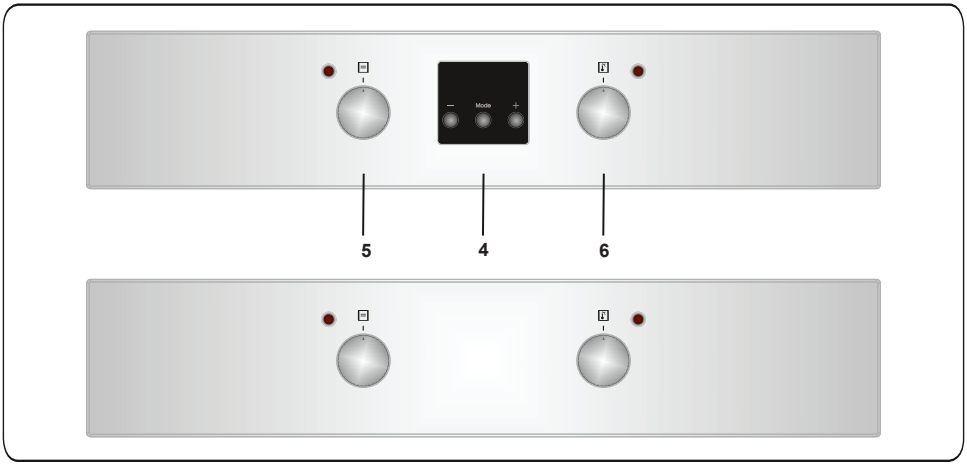
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Bedienfeld
2.Backofentürgriff
3.Backofentür

Bedienfeld



4.Timer
5.Einstellknopf für Backofenfunktion
6.Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

4.1 Backofen-Einstellknöpfe

Einstellknopf für Backofenfunktion

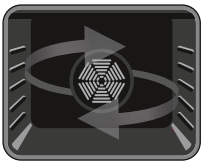
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion.Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

Temperaturschalter des Backofens

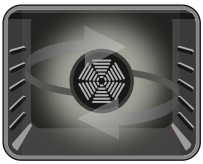
Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen.Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

Backofenfunktionen

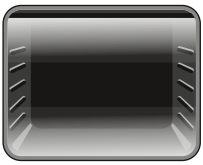
* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



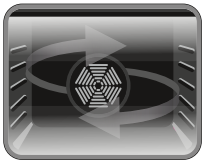
Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens.Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen.Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



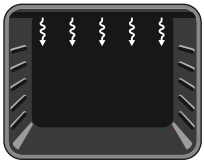
Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb.Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu heizen.Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird.Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza.Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.

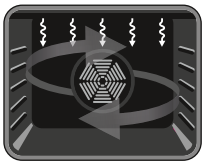


Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb.Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet.Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird.Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts.Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen.Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

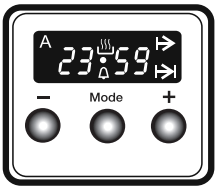


Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie der Lüfter gehen in Betrieb.Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Grillen von voluminöserem Gargut.Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens,

pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts.Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen.

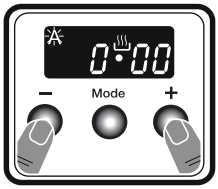
Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

4.2 Verwenden des digitalen Timers

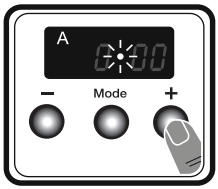


Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
♨	Manuelles Garen
⊢→	Garzeit
⊢→⊣	Garzeitende
•	Punkt
🔔	Erinnerungstimer
Mode	Modusfunktion
–	Timer verringern
+	Timer erhöhen
23 59	Timeranzeige

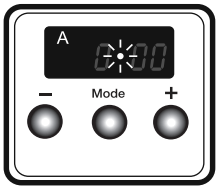
Einstellen der Uhrzeit
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.Nach dem Anschluss an die Spannungsversorgung, blinken auf der Anzeige abwechselnd die Werte „**A**“ und „**000**“.



1.Die Tasten „**+**“ und „**-**“ gleichzeitig drücken.Das Symbol ♨ wird angezeigt, und der Punkt in der Mitte der Anzeige beginnt zu blinken.

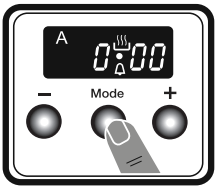


2.Stellen Sie die Zeit bei blinkendem Punkt über die Tasten „**+**“ und „**-**“ ein.

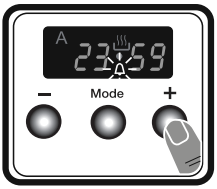


3.Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

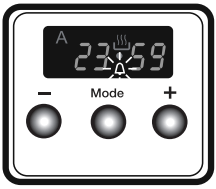
Einstellen der Alarmzeit
Die Alarmzeit kann auf einen beliebigen Wert zwischen **0:00** und**23:59** Stunden eingestellt werden.Das akustische Signal, das nach Ablaufen der Alarmzeit ertönt dient ausschließlich als Hinweissignal.Der Backofen wird über diese Funktion nicht eingeschaltet.



1.Auf die Taste „**Mode**“ drücken.Daraufhin beginnt das Symbol 🔔 zu blinken, und der Wert „**000**“ wird angezeigt.



2.Stellen Sie die gewünschte Zeit bei blinkendem Symbol 🔔 über die Tasten „**+**“ und „**-**“ ein.



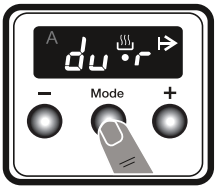
3.Daraufhin leuchtet das Symbol 🔔 auf der Anzeige weiter, die Zeit wird gespeichert, und der Alarm wird gesetzt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol 🔔 blinkt auf der Anzeige.Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol 🔔 nicht mehr angezeigt.

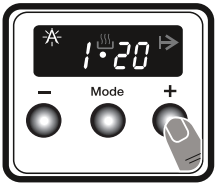
Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Kochzeit)

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut für eine feste Dauer garen lassen.Es kann ein Wert zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

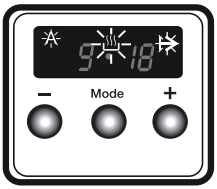
1.Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



2.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**dur**“ und das Symbol ⇥ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinkt das Symbol „**A**“.



3.Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „**+**“ und „**-**“ einstellen.



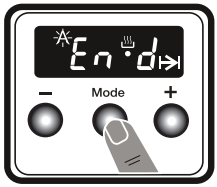
4.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „**A**“, ⇥ und ♨ leuchten dauerhaft.

Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal.Daraufhin blinken die Symbole „**A**“ und ⇥.Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „**0**“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden.Daraufhin werden die Symbole nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Endzeit)

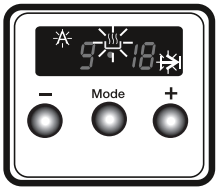
Bei dieser Funktion wird der Backofen automatisch gestartet, sodass der Garvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt abgeschlossen ist.Sie können eine Endzeit einstellen, die bis zu 10 Stunden in der Zukunft liegt.Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

1.Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



2.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**end**“ und das Symbol ⇥ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinken der Wert „**A**“ und die aktuelle Uhrzeit.

3.Über die Tasten „**+**“ und „**-**“ die gewünschte Endzeit einstellen.



4.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“, ⇥ und ♨ leuchten dauerhaft.

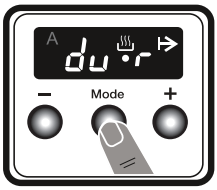
Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal.Daraufhin blinken die Symbole „**A**“ und ⇥.Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „**0**“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden.Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

Einstellen der Zeit für vollautomatischen Betrieb

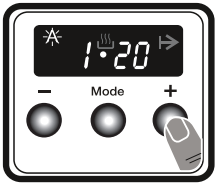
Mit dieser Funktion können Sie das Gargut zu einem späteren Zeitpunkt und für eine bestimmte Dauer garen lassen.Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden in der Zukunft liegt.Bereiten Sie das Gargut

für das Garen vor.

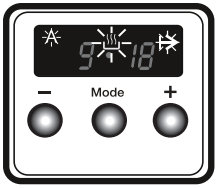
1.Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



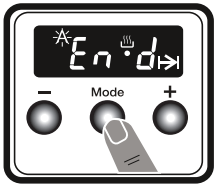
2.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**dur**“ und das Symbol ⇥ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinkt das Symbol „**A**“.



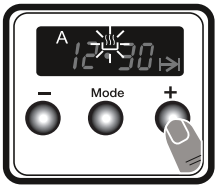
3.Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „**+**“ und „**-**“ einstellen.



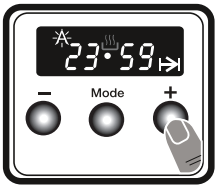
4.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“, ⇥ und leuchten dauerhaft.



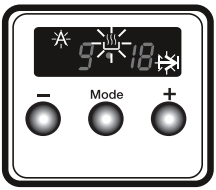
5.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**end**“ und das Symbol ⇥■ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinken die Uhrzeit und die Symbole „**A**“ und ⇥.



6.Die gewünschte Endzeit über die Tasten „**+**“ und „**-**“ einstellen.



7.Der aktuellen Uhrzeit die Kochzeit hinzufügen.Es kann eine Dauer von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.



8.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „**A**“, ⇥ und leuchten dauerhaft.

Daraufhin wird die Betriebszeit berechnet, und der Backofen startet dann automatisch so, dass der Garvorgang zur eingestellten Endzeit abgeschlossen sein wird.Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, es ertönt ein akustisches Signal und die Symbole „**A**“ und ⇥ blinken.Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „**0**“, und drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

Anpassen des akustischen Signals

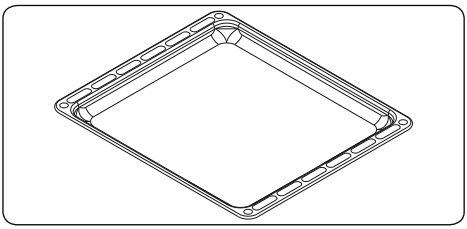
Um die Lautstärke des akustischen Signals einzustellen, halten Sie bei angezeigter Uhrzeit die Taste „**-**“ ca. 1-2 Sekunden lang gedrückt bis ein akustisches Signal ertönt. Danach ertönt mit jedem weiteren Drücken der Taste „**-**“ ein anderes akustisches Signal.Es gibt drei verschiedene Arten von akustischen Signalen.Wählen Sie das gewünschte akustische Signal aus, und drücken Sie keine andere Taste.Das ausgewählte akustische Signal wird nach kurzer Zeit gespeichert.

4.3 Zubehör

Flaches Backblech

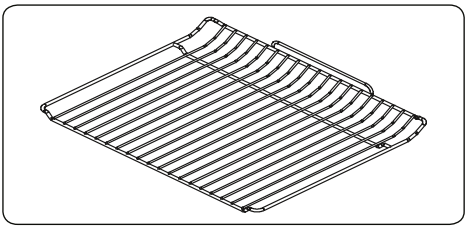
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



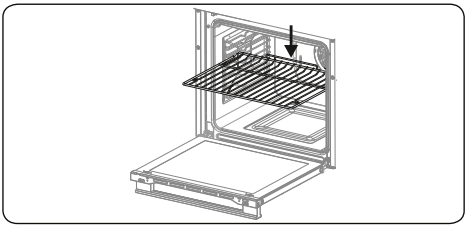
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



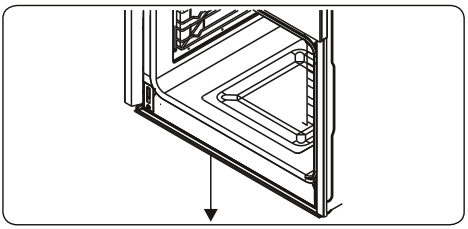
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür.Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab.Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten.Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

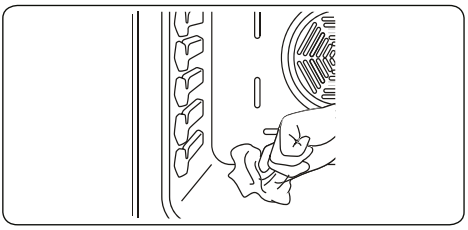
Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen.Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

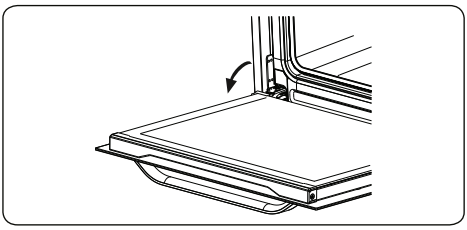
Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

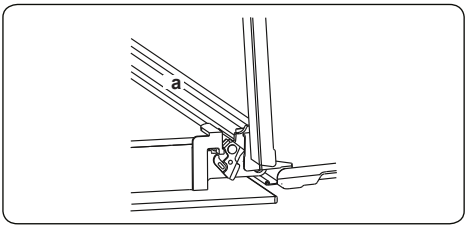
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

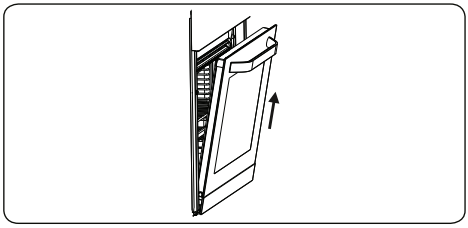
1.Die Backofentür öffnen.



2.Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

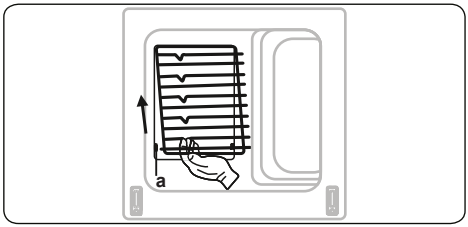


3.Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen.Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



5.2 Wartung

WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt.Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 Fehlerbehebung

Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden.Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 Transport

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung.Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 Energieblatt

Marke		VESTEL
Modell		**VEB15026-1**
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	29,4
Energieeffizienzindex – konventionell		103,6
Energieeffizienzindex – Umluft		94,1
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,79
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	69
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.

- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.

- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.

- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.

- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

Marke		VESTEL
Modell		**VEB15016-1**
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	29,9
Energieeffizienzindex – konventionell		104,5
Energieeffizienzindex – Umluft		94,8
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,86
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,78
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	65
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.

- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.

- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.

- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.

- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

Konformitätserklärung
Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

Entsorgung des Gerätes

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom I Hausmüll z.B bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / sei Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.
Deshalb sind Elektrogetäte mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Recyling

Unsere Verpackungen werden aus umweltfeundlichen, wiedervertbaren Materialen hergestellt :
Außenverpackung aus Pappe
Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
Foilen und Beutel aus Polyäthylen (PE)
Spannbänder aus Polypropylen (PP).
Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empreflen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine Reparatur-Annahmestelle gebracht werden müssen. ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS 4
1.1 General Safety Warnings 4
1.2 Installation Warnings 6
1.3 During Use 7
1.4 During Cleaning and Maintenance 8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE 10
2.1 Instructions for the Installer 10
2.2 Installation of the Oven 10
2.3 Electrical Connection and Safety 11
3.PRODUCT FEATURES 13
4.USE OF PRODUCT 14
4.1 Oven Controls 14
4.2 Use of the Digital Timer 15
4.3 Accessories 17
5.CLEANING AND MAINTENANCE 18
5.1 Cleaning 18
5.2 Maintenance 19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 20
6.1 Troubleshooting 20
6.2 Transport 20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS 21
7.1 Energy Fiche 21

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

⚠ ⚠ **WARNING**: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ ⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

⚠⚠ **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

⚠ **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “**0**” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not

to spill or drop hot food while removing it from the ovens.

- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

General instructions

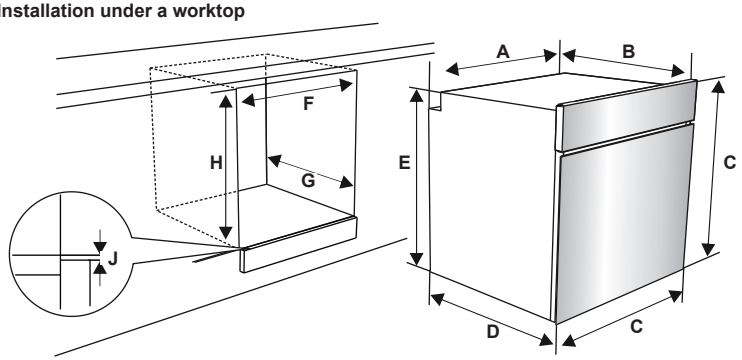
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

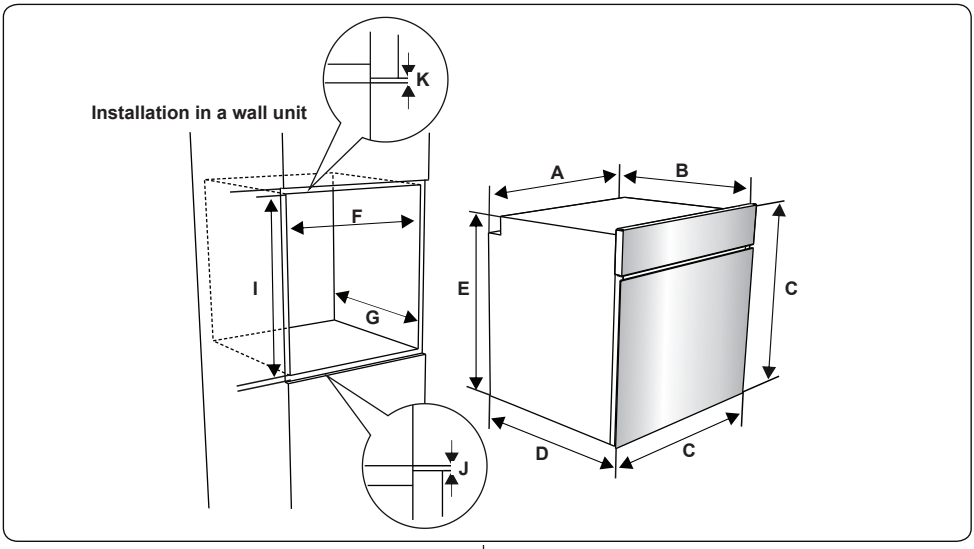
2.2 Installation of the Oven

The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

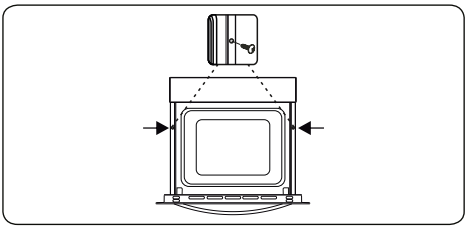
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	574		

Installation under a worktop





After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



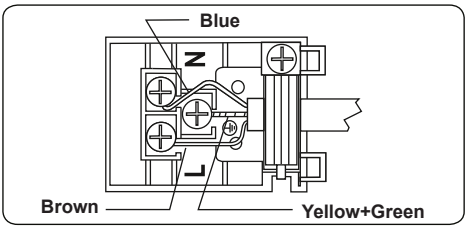
2.3 Electrical Connection and Safety

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.

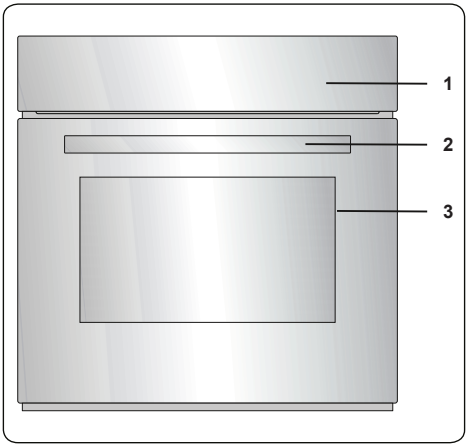
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

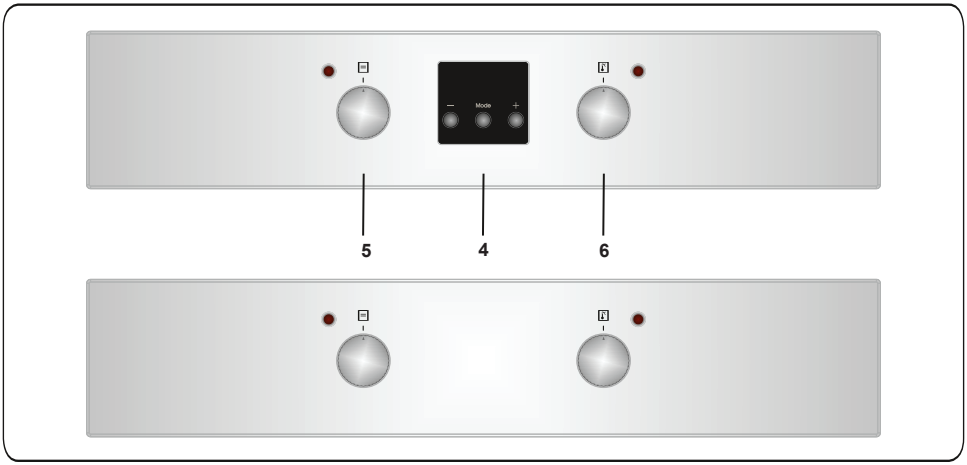
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 Oven Controls

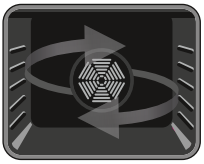
Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see ´Oven Functions`.

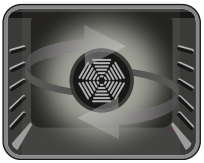
Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.Oven Functions

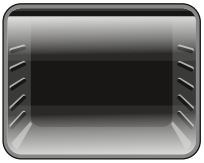
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



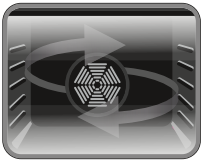
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



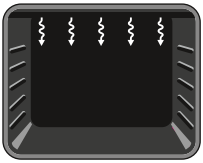
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.

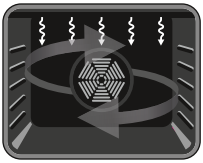


Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

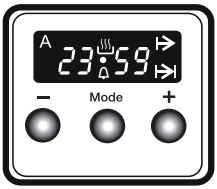
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

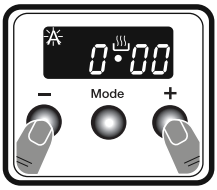
4.2 Use of the Digital Timer



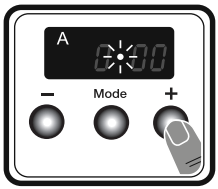
Function Description	
A	Auto cooking
♨	Manual cooking
⇥	Cooking time
⇥⏭	Cooking end time
●	Dot
🔔	Minute minder
Mode	Mode function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

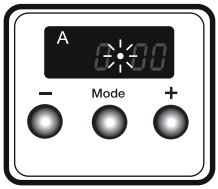
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "**A**" and "**000**" will flash on the display.



1. Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. ♨ Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



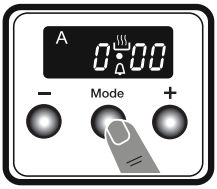
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "**+**" and "**-**" keys.



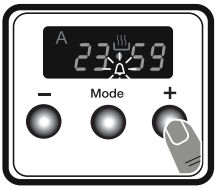
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

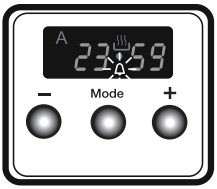
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "**MODE**". The symbol 🔔 will begin to flash and "**000**" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "**+**" and "**-**" keys while 🔔 is flashing.



3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

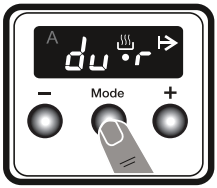
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will disappear.

Semi-automatic time adjustment

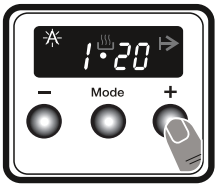
(cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

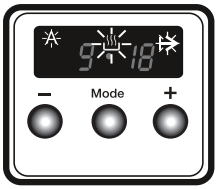
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "**MODE**" until you see "**dur**" and symbol on the display screen. The symbol "**A**" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "**+**" and "**-**" keys.



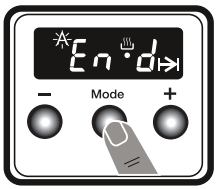
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "**A**", and will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "**A**" and will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

Semi-automatic time adjustment (finishing time)

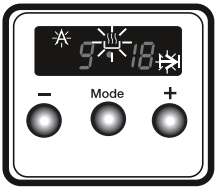
This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "**MODE**" until you see "**end**" and symbol on the display screen. "**A**" and the current time of day will flash.

3. Use the "**+**" and "**-**" buttons to set the desired finishing time.



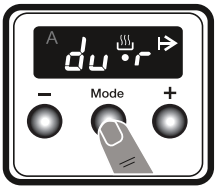
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "**A**", and will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol "**A**" and will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

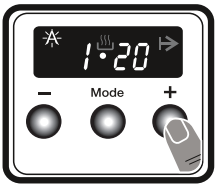
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

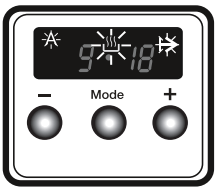
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



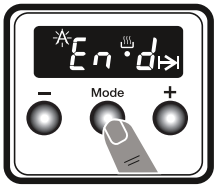
2. Press "**MODE**" until you see "**dur**" and symbol on the screen. The symbol "**A**" will flash.



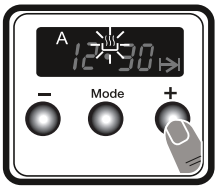
3. Select the desired cooking time period using the "**+**" and "**-**" keys.



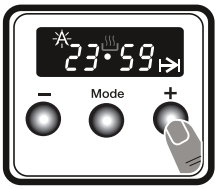
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "**A**", and will remain illuminated.



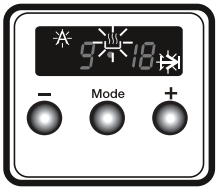
5. Press “**MODE**” until you see “**end**” and symbol on the screen. The time and the symbols “**A**” and will flash.



6. Select the desired finishing time using the “**+**” and “**-**” keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols “**A**”, and will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “**A**” and will flash. Turn both control knobs to the “**0**” position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

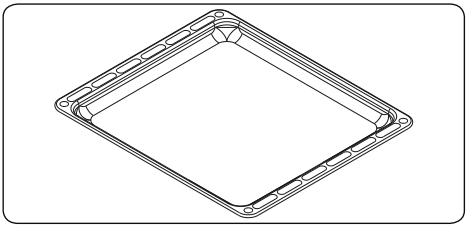
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “**-**” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “**-**” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.3 Accessories

The Shallow Tray

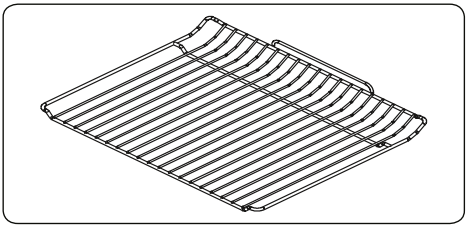
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



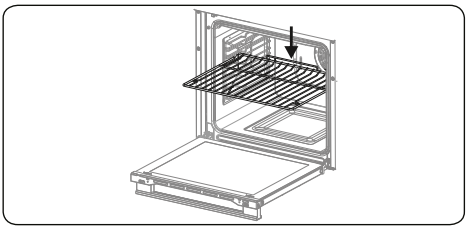
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



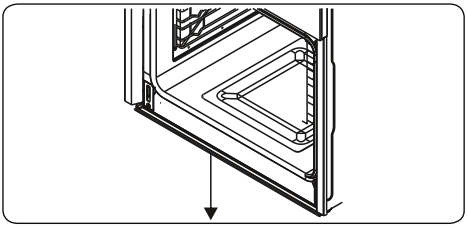
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

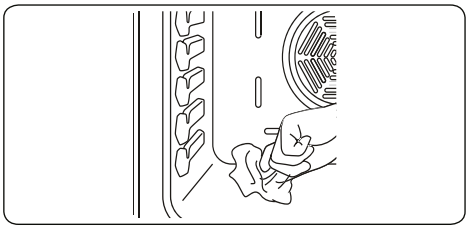
Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

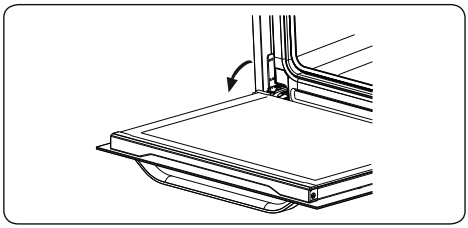
Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

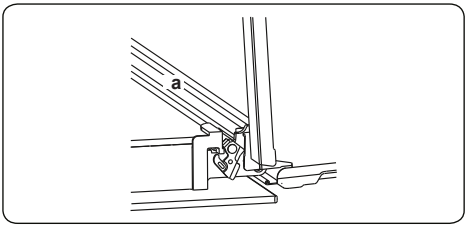
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

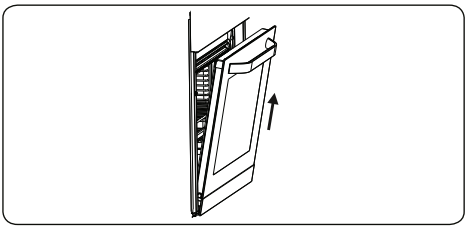
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

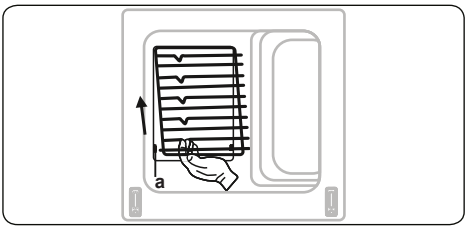


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



5.2 Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Energy Fiche

Brand		VESTEL
Model		**VEB15026-1**
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	29,4
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		94,1
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven
- Cook the meals together, if possible.

- Keep the pre-heating time short.

- Do not elongate cooking time.

- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.

- Do not open oven door during cooking period.

Brand		VESTEL
Model		**VEB15016-1**
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	29,9
Energy Efficiency Index - conventional		104,5
Energy Efficiency Index - fan forced		94,8
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,86
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,78
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	65
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven
- Cook the meals together, if possible.

- Keep the pre-heating time short.

- Do not elongate cooking time.

- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.

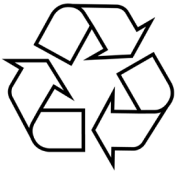
- Do not open oven door during cooking period.

Declaration of conformity
We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of the device

Old devices cannot be placed in the household waste!
If the device can no longer be used, every consumer is legally obliged to hand in devices separately from household waste e.g. at a collection site of their local authority / borough. This ensures that the devices are properly recycled and negative effects on the environment are avoided.
Therefore, electrical devices are marked with the symbol depicted.

Recycling



Our packaging is made of environmentally-friendly, recyclable materials:
External packaging made of cardboard
Moulded parts made of CFC-free polystyrene (PS)
Films and bags made of polyethylene (PE)
Wrapping straps made of polypropylene (PP).
If you have sufficient space to permit it, we recommend you retain the packaging, at least during the warranty period. If the device must be returned for repair or brought into a repair drop-off centre, the device is only adequately protected in the original packaging.
If you want to no longer retain the packaging, please dispose of this in an environmentally friendly manner.

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D’ÉLECTROCUTION	Risque d’électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l’appareil

TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ....4
1.1. Avertissements de sécurité généraux....4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation....6
1.3. Au cours de l'utilisation....7
1.4. Nettoyage et entretien....9
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION....11
2.1. Instructions destinées à l'installateur....11
2.2. Installation du four....11
2.3. Branchement électrique et sécurité....12
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT....14
4.UTILISATION DE L'APPAREIL....15
4.1. Commandes du four....15
4.2. Utilisation du minuteur électronique....16
4.3. Accessoires....18
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN....19
5.1. Nettoyage....19
5.2. Entretien....20
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT....21
6.1. Dépannage....21
6.2. Transport....21
7.SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES....22
7.1. Fiche énergie....22

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d’utilisation dans son intégralité avant d’utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d’utilisation.

1.1. Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠ **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usgae domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un techncien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l’ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s’échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l’appareil ou près de l’appareil lorsqu’il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.

MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l’appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l’interrupteur principal.
- S’assurer que les manettes de l’appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu’il n’est pas utilisé.
- La lèchefrite s’incline lorsqu’on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu’elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d’éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon,

des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et

électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l’environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d’informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. Instructions destinées à l'installateur

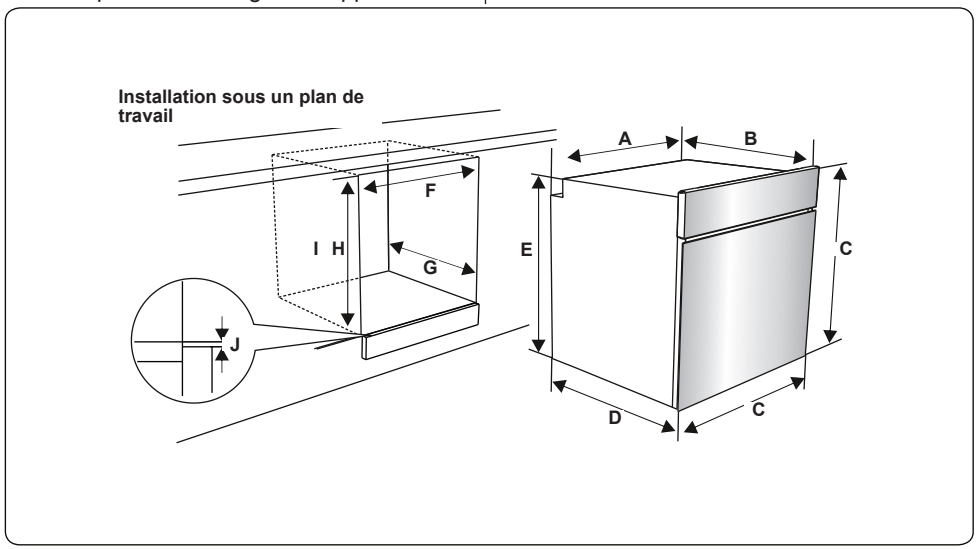
Instructions générales

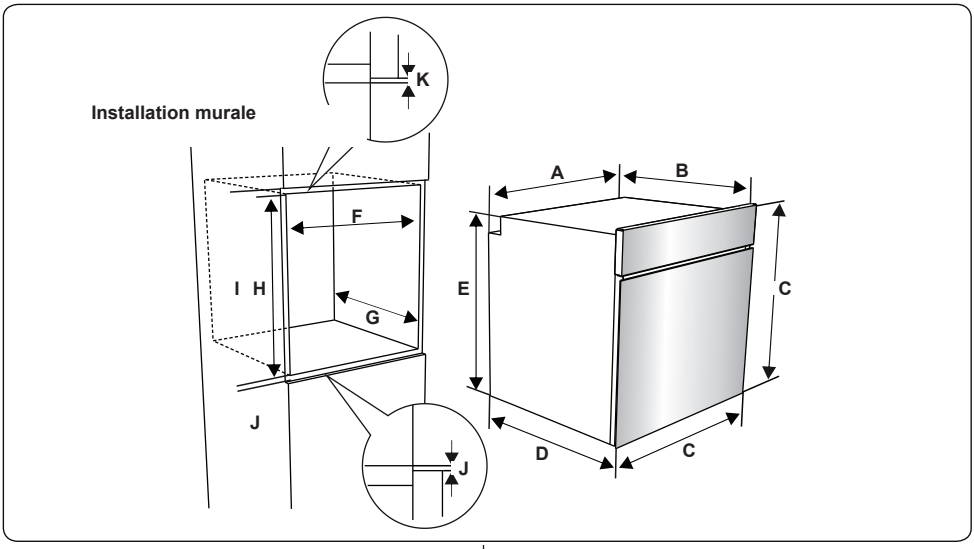
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. Installation du four

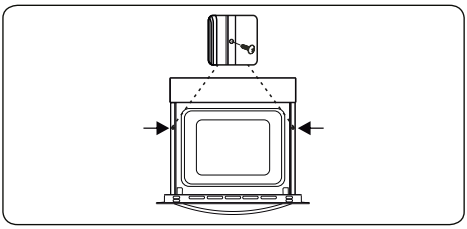
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	574		





Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



2.3. Branchement électrique et sécurité

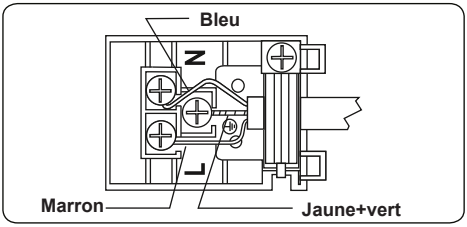
AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si

l’appareil se trouve devant le meuble.

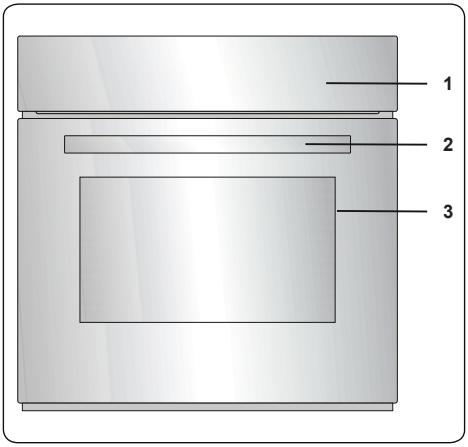
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d’alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

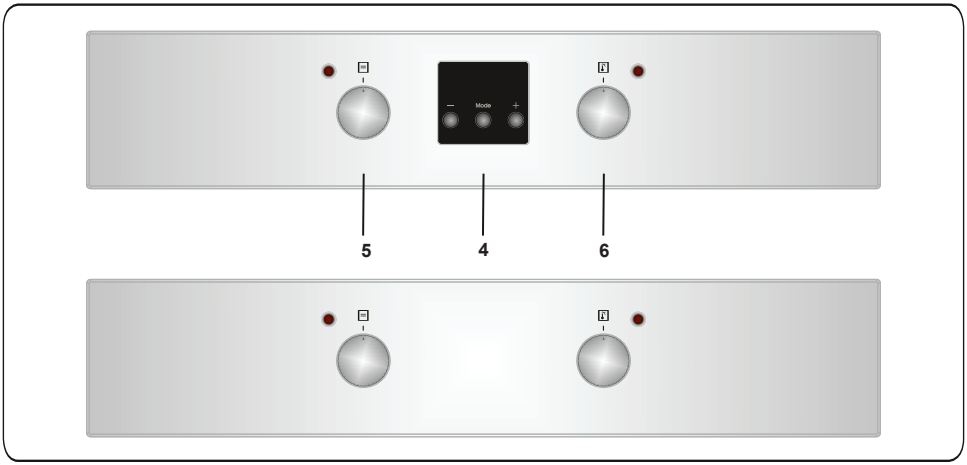
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Minuteur
5. Manette de fonction
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Commandes du four

Manette de fonction

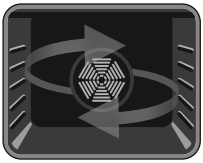
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

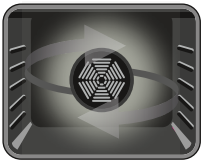
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

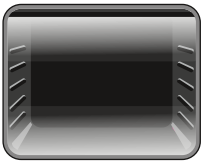
* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



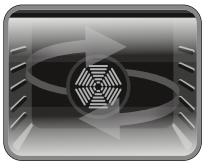
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



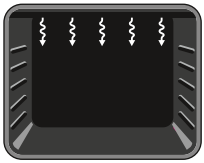
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.

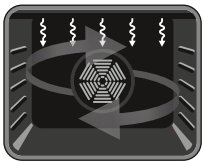


Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

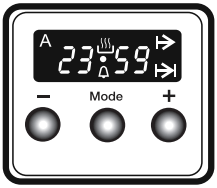


Fonction Gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient particulièrement à la cuisson au gril d'aliments épais. Utiliser le niveau supérieur, huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les

aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses.

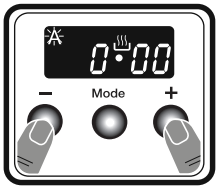
Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

4.2. Utilisation du minuteur électronique

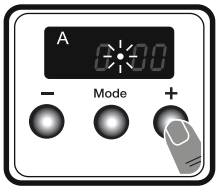


Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
♨	Cuisson manuelle
⇥	Durée de cuisson
⇥⇥	Heure de fin de cuisson
●	Point
🔔	Bip minute
Mode	Fonction mode
–	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

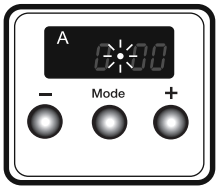
Réglage de l'heure
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Une fois le raccordement électrique de l'appareil effectué, les symboles **« A »** et **« 000 »** clignotent sur l'affichage.



1. Appuyer simultanément sur les touches **« + »** et **« - »**. Le symbole ♨ apparaît et le point au milieu de l'écran se met à clignoter.

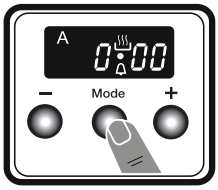


2. Régler l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».

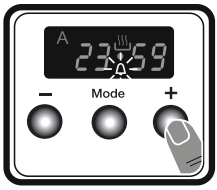


3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste fixe.

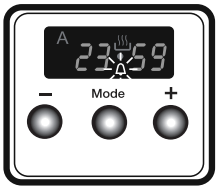
Réglage de l'alarme sonore
L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.



1. Appuyer sur **« MODE »**. Le symbole 🔔 se met à clignoter et le symbole **« 000 »** apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole 🔔 clignote.



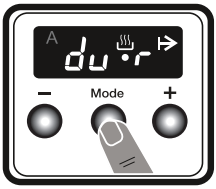
3. Le symbole 🔔 reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole 🔔 clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole 🔔.

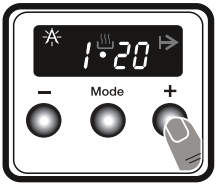
Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

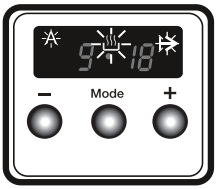
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« dur »** et le symbole ⇥ s'affichent à l'écran. Le symbole **« A »** clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

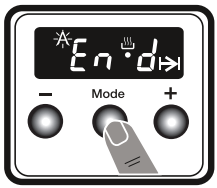
Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position « 0 » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter l'alarme sonore. Les symboles disparaissent et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage semi-automatique du temps (heure de fin)

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle.

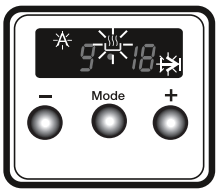
Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« end »** et le symbole ⇥ s'affichent à l'écran. « **A** » et l'heure actuelle clignotent.

3. À l'aide des boutons **« + »** et **« - »**, définir l'heure de fin souhaitée.



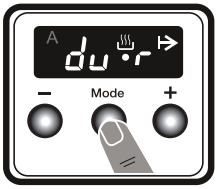
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position **« 0 »** et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

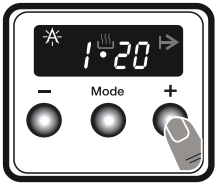
Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

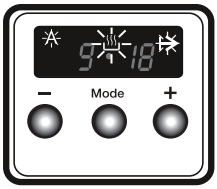
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



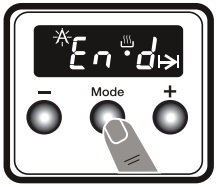
2. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« dur »** et le symbole ⇥ s'affichent. Le symbole **« A »** clignote.



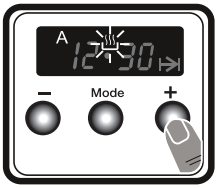
3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



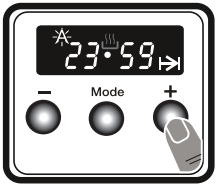
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.



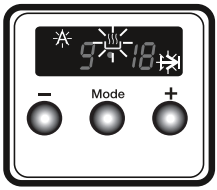
5. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« end »** et le symbole ⇥■ s'affichent. L'heure ainsi que les symboles **« A »** et ⇥ clignotent.



6. Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



7. Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. Le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.



8. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Le temps de cuisson sera alors calculé et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position **« 0 »** et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage du son

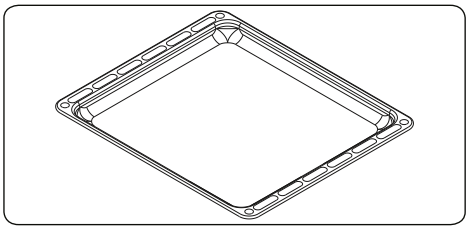
Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton **« - »** enfoncé pendant 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit à chaque pression sur le bouton **« - »**. Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton. Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

4.3. Accessoires

Lèchefrite peu profonde

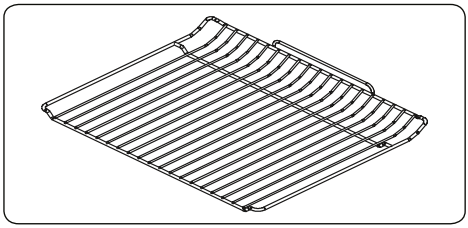
La lèchefrite peu profonde convient particulièrement à la cuisson de pâtisseries.

Placer la lèchefrite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



Grille

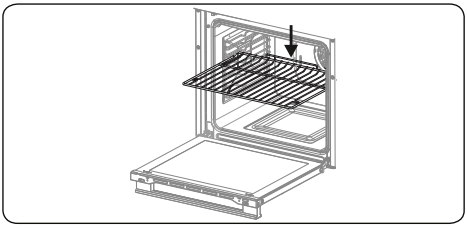
La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la

cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



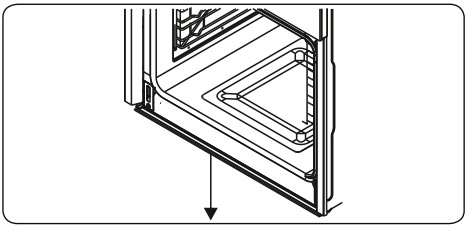
Collecteur d'eau

Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

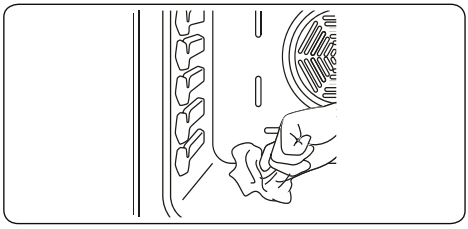
Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

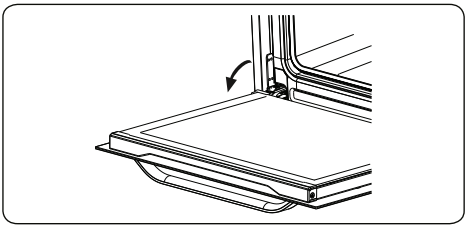
Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

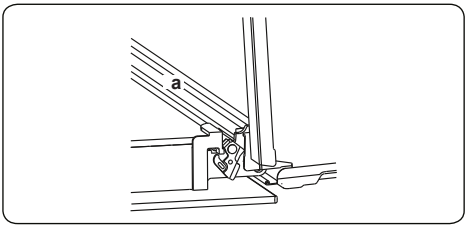
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

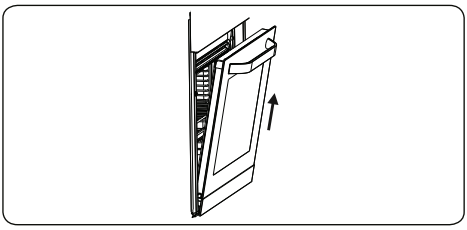
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (**a**) (à l'aide d'un tournevis).

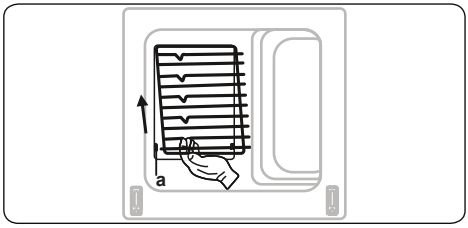


3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



Retrait de la grille

Pour retirer la grille, la tirer comme illustré sur la figure. Après l'avoir libérée des attaches (**a**), la lever.



5.2. Entretien

AVERTISSEMENT : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Placer la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, Type E14).
- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à être utilisé.

L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. Fiche énergie

Marque		VESTEL
Modèle		**VEB15026-1**
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	29,4
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,1
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,79
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	69
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie Four - Cuisinez les repas simultanément, si possible. - Réduisez le temps de préchauffage. - Ne prolongez pas le temps de cuisson. - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

Marque		VESTEL
Modèle		**VEB15016-1**
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l’appareil	kg	29,9
Indice d’efficacité énergétique - conventionnel		104,5
Indice d’efficacité énergétique - ventilation forcée		94,8
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,86
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,78
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	65
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d’économie d’énergie

Four
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.

- Réduisez le temps de préchauffage.

- Ne prolongez pas le temps de cuisson.

- N’oubliez pas d’éteindre le four à la fin de la cuisson.

- N’ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Déclaration de conformité
Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Mise au rebut de l'appareil

Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !
Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement évités.
Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

Recyclage

Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :
l'emballage extérieur est fait à base de carton
et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).
Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).
Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.
Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.
Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES....4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen....4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie....6
1.3. Tijdens het gebruik....7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud....9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK....11
2.1. Instructies voor de installateur....11
2.2. Installatie van de oven....11
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid....13
3.PRODUCTKENMERKEN....14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT....15
4.1. Ovenbediening....15
4.2. Gebruik van de digitale timer....16
4.3. Accessoires....18
5.REINIGING EN ONDERHOUD....19
5.1. Reiniging....19
5.2. Onderhoud....20
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT....21
6.1. Probleemoplossing....21
6.2. Transport....21
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES....22
7.1. Energiefiche....22

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- ⚠ **WAARSCHUWING**: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- ⚠⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- ⚠ **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

- ⚠ **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.3. Tijdens het gebruik

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai tevens bij niet gebruik van een gasapparaat, het gasventiel dicht.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “**0**” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) op de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

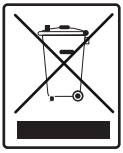
EG-conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het

geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. Instructies voor de installateur

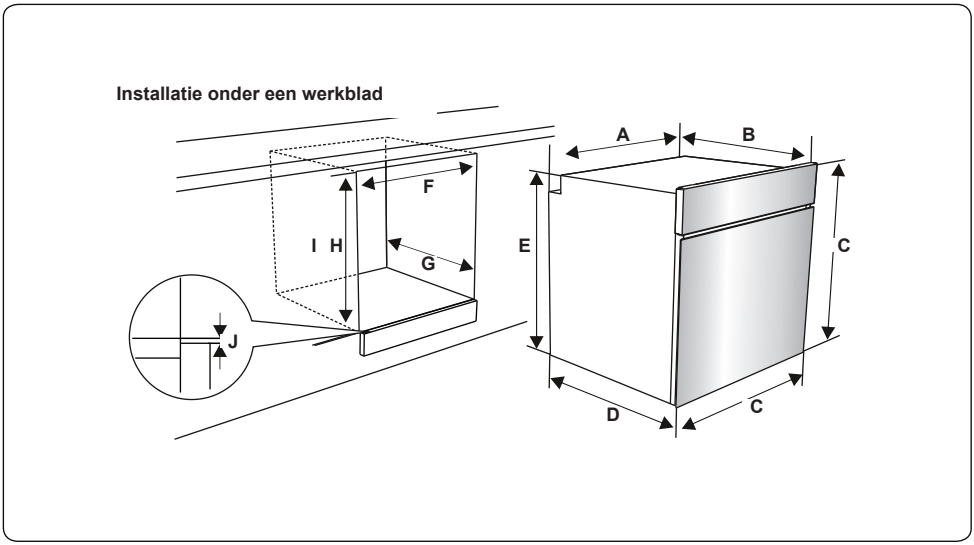
Algemene instructies

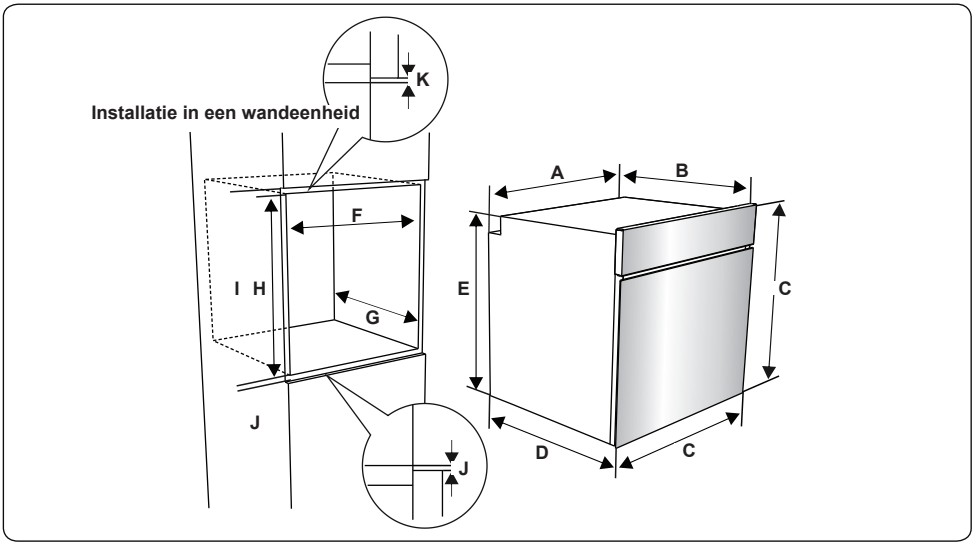
- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.2. Installatie van de oven

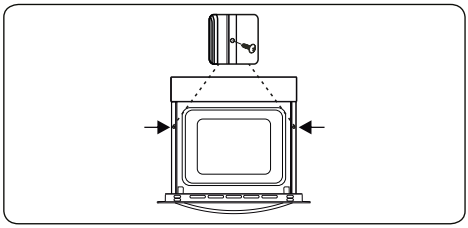
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	**min. / max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H (mm)**	590
D (mm)	575	**min. I (mm)**	600
E (mm)	574	**min. J/K (mm)**	5/10





- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

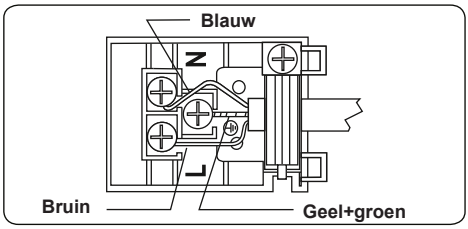


2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

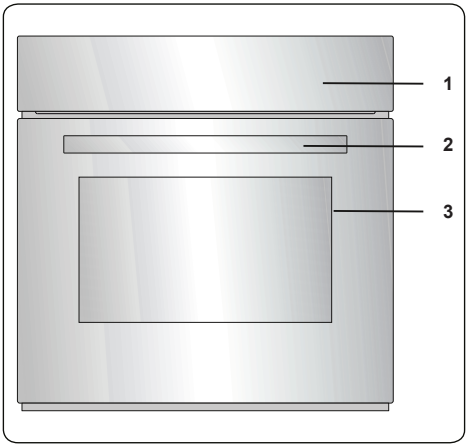
- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

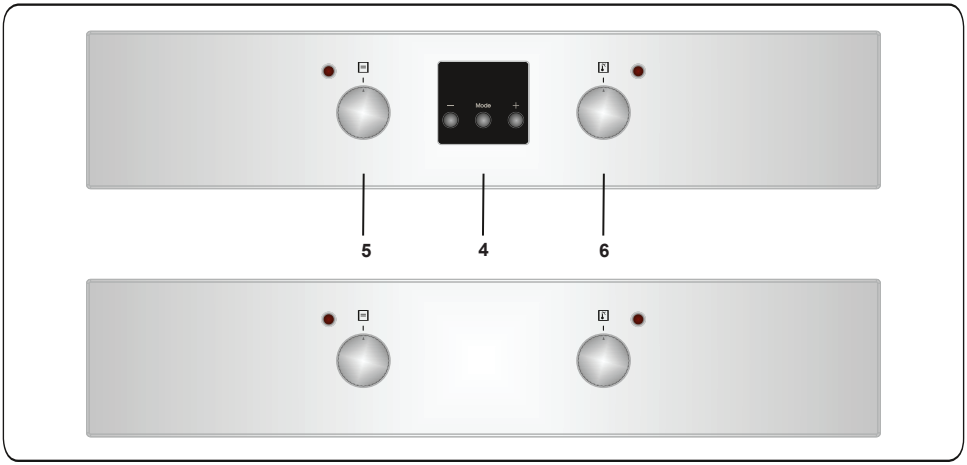
Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Deurgreep van de oven
3. Ovendeur

Bedieningspaneel



4. Timer
5. Bedieningsknop ovenfunctie
6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Ovenbediening

Bedieningsknop ovenfunctie

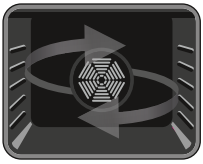
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

Thermostaatknop oven

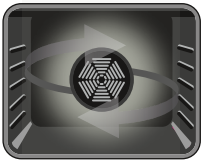
Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

Ovenfuncties

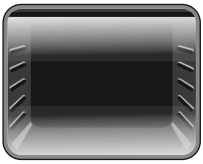
* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



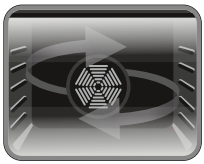
Ontdooifunctie: Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



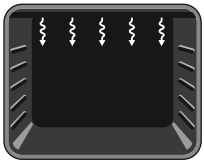
Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.

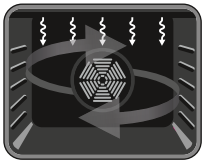


Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

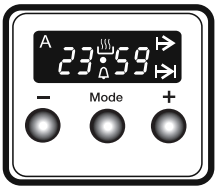


Grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en de ventilator treden in werking. Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van dikkere stukken voedsel. Gebruik de bovenste standen in de oven, bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet

op te vangen.

Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

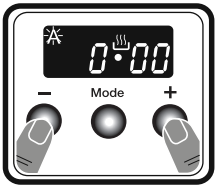
4.2. Gebruik van de digitale timer



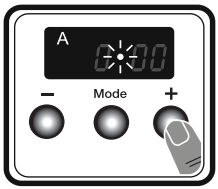
Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
♨	Handmatige bereiding
⇥	Kooktijd
⇥⇤	Instellen van de eindtijd van de bereiding
•	
🔔	Timer
Mode	
–	
+	
23 59	

Tijdsinstelling

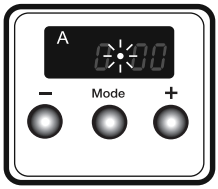
Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool '**A**' en '**000**' op het scherm knipperen.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '**+**' en '**-**'. ♨ Symbool verschijnt en in het midden van het scherm gaat ook een stip knipperen.



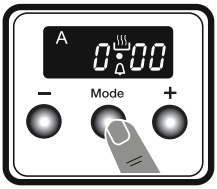
2. Pas terwijl de stip knippert de tijd aan met de knoppen '**+**' en '**-**'.



3. Na een aantal seconden stopt de stip met knipperen en blijft hij branden.

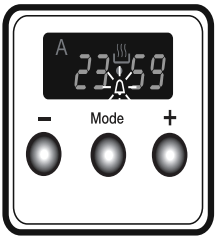
Tijdsinstelling geluidssignaal

De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen **0:00** en **23:59** uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven zal bij deze functie niet worden ingeschakeld.



1. Druk op '**MODUS**'. Het symbool 🔔 gaat knipperen en '**000**' wordt weergeven.

2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**' terwijl 🔔 knippert.



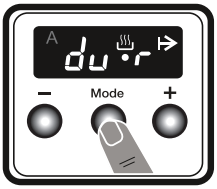
3. Het symbool 🔔 blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Wanneer de tijdklok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool 🔔 op het scherm. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het symbool 🔔 zal verdwijnen.

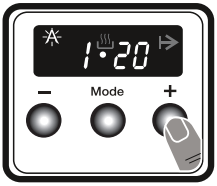
Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

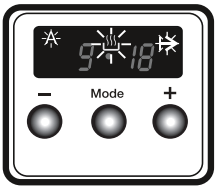
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op '**MODE**' totdat u '**dur**' en symbool ⇥ op het scherm ziet. Het symbool '**A**' gaat knipperen.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



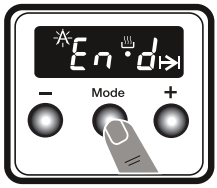
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', ⇥ en ♨ blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen '**A**' en ⇥ gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets op de tijdklok om het geluidssignaal te stoppen. De symbolen verdwijnen en de tijdklok schakelt terug naar handmatig functioneren.

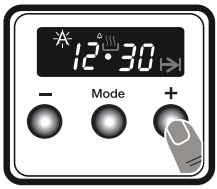
Semi-automatische tijdsinstelling (eindtijd)

Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding op een ingestelde tijd beëindigt. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

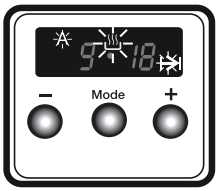
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op '**MODE**' totdat u '**end**' en symbool ⇥ op het scherm ziet. '**A**' en de huidige tijd knippert.



3. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



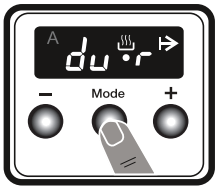
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', ⇥ en ♨ blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen '**A**' en ⇥ gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets op de tijdklok om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

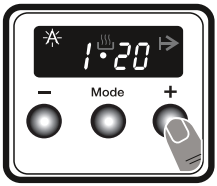
Volautomatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen met koken na een bepaalde tijdsperiode en voor een bepaalde tijdsduur. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

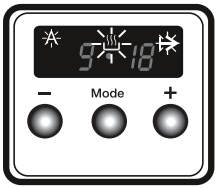
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



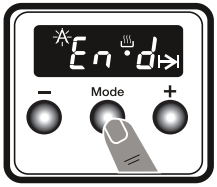
2. Druk op '**MODE**' totdat u '**dur**' en symbool ⇥ op het scherm ziet. Het symbool '**A**' gaat knipperen.



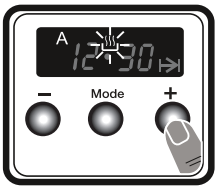
3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



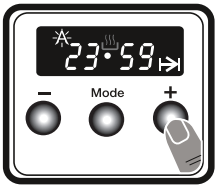
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', ⇥ en ♨ blijven branden.



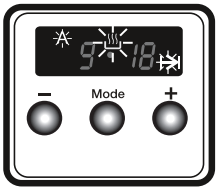
5. Druk op '**MODE**' totdat u '**end**' en symbool ⇥■ op het scherm ziet. De symbolen '**A**' en ⇥ gaan knipperen.



6. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



7. Voeg de kookperiode toe aan de actuele tijd. U kunt een tijd instellen van maximaal 23 uur en 59 minuten hierna.



8. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', ⇥ en ♨ blijven branden.

De oven berekent de tijd en start de oven automatisch zodat de bereiding op de ingestelde eindtijd beëindigt. Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal en knipperen de symbolen '**A**' en ⇥. Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

Geluidinstelling

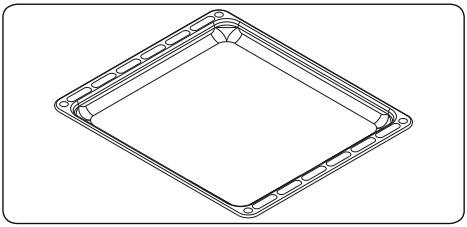
Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de tijdklok de tijd van de dag weergeeft, drukt u gedurende 1-2 seconden op de knop '**-**' totdat er een geluidssignaal klinkt. Hierna klinkt bij iedere druk op de knop '**-**' een verschillend signaal. Er zijn drie verschillende geluidssignalen. Selecteer de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd is het gekozen signaal opgeslagen.

4.3. Accessoires

Ondiepe bakplaat

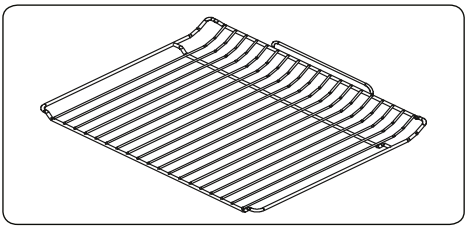
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



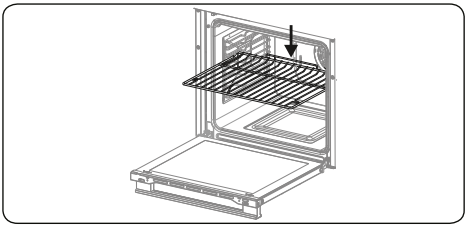
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Watercollector

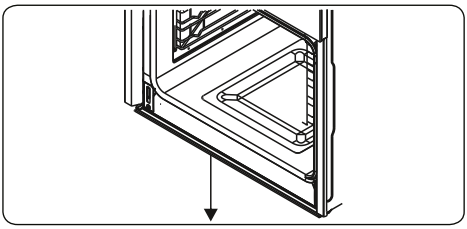
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. Reiniging

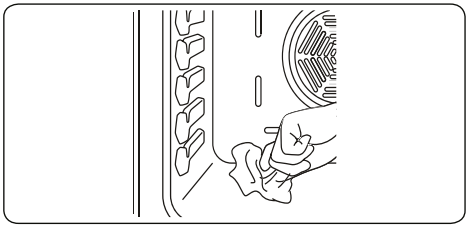
WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

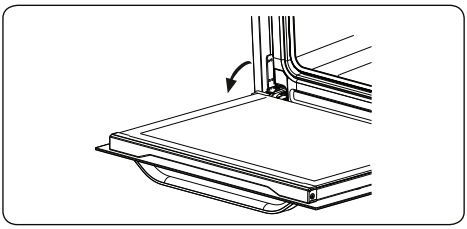
- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
- Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
- Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap

gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

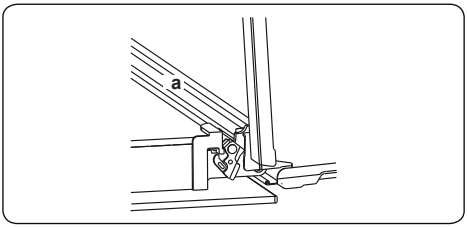
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

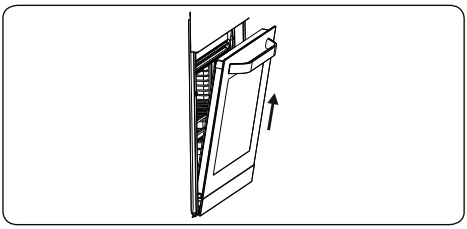
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**)(met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



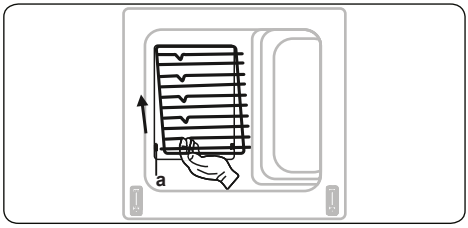
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



5.2. Onderhoud

WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. Probleemoplossing

Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. Transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonderde externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. Energiefiche

Merk		VESTEL
Model		**VEB15026-1**
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	29,4
Index energie-efficiëntie - conventioneel		103,6
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,1
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,79
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	69
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Tips voor energiebesparing Oven - Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd. - Houd de voorverwarmtijd kort. - Verleng de bereidingstijd niet. - Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten. - Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.		

Merk		VESTEL
Model		**VEB15016-1**
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	29,9
Index energie-efficiëntie - conventioneel		104,5
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,8
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,86
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,78
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing

Oven
- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.
- Houd de voorverwarmtijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.
- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.

EG-conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

De bedieningsinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

52281913