

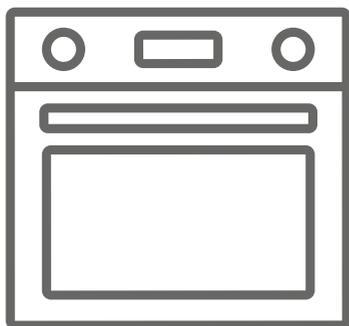
VESTEL

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven / User Manual

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

FR Four encastrable/Notice d'utilisation



VEB9

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 Gartabelle | 16 |
| 4.2 Zubehör | 18 |
| 5.REINIGUNG UND WARTUNG | 19 |
| 5.1 Reinigung | 19 |
| 5.2 Wartung | 20 |
| 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT | 22 |
| 6.1 Fehlerbehebung | 22 |
| 6.2 Transport | 22 |
| 7.TECHNISCHE DATEN | 23 |
| 7.1 Energieblatt | 23 |

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 Feuchtigkeit 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.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



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 Netzauptschalter aus.
- 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.
- 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 der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

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.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

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.

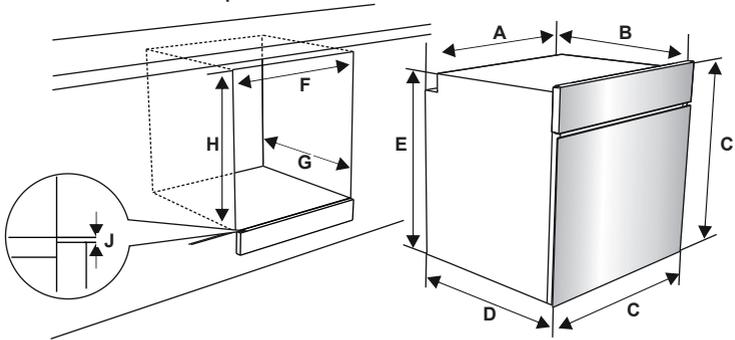
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

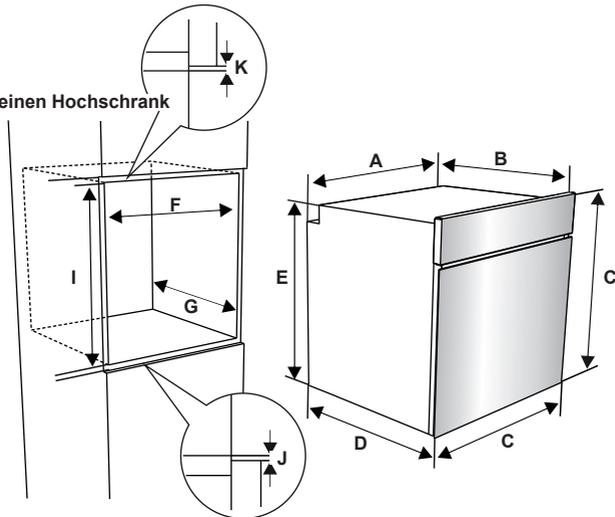
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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) | 576 | | |

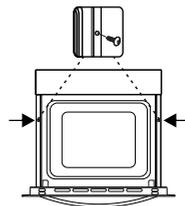
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk 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.



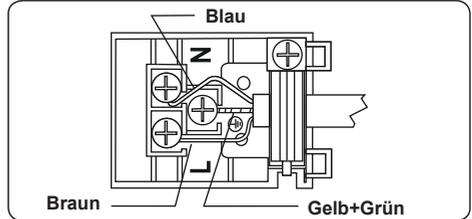
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! 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 ausgelegt 220-240V. 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.

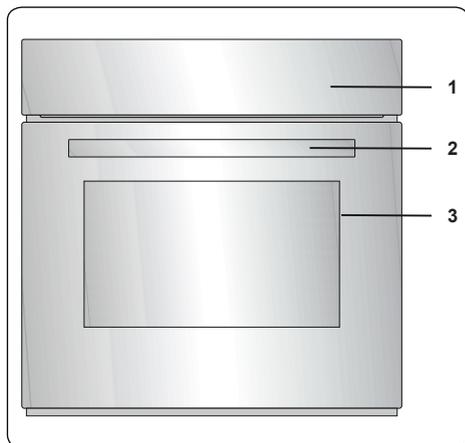
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

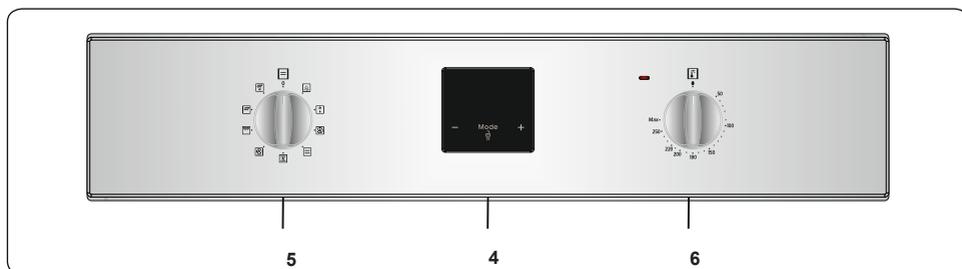
 **Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

Bedienfeld

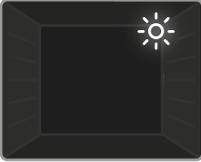


4. Timer
5. Einstellknopf für Backofenfunktion
6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



Backofenlampe:Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



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.



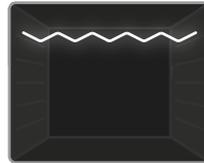
Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

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.



Pizzafunktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.

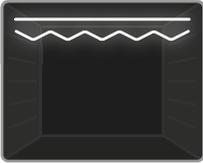


Grill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

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.



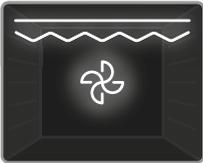
Warnung:Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

Grillheizelement sowie das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. 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. 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.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. 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. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

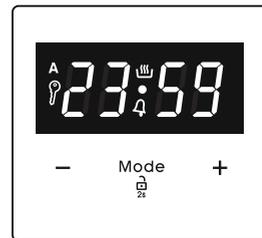
! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

4.1 GARTABELLE

| Funktion | Speisen | | | |
|----------------------|------------------------|-------|---------|-------|
| Ober- und Unterhitze | Blätterteig | 2-3-4 | 170-190 | 35-45 |
| | Kuchen | 2-3-4 | 170-190 | 30-40 |
| | Kekse | 2-3-4 | 170-190 | 30-40 |
| | Schmorgericht | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Hähnchen | 2-3-4 | 200 | 45-60 |
| Umluft | Blätterteig | 2-3-4 | 170-190 | 25-35 |
| | Kuchen | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Kekse | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Schmorgericht | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Hähnchen | 2-3-4 | 200 | 45-60 |
| Turbo | Blätterteig | 2-3-4 | 170-190 | 35-45 |
| | Kuchen | 2-3-4 | 150-170 | 30-40 |
| | Kekse | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Schmorgericht | 2 | 175-200 | 40-50 |
| Grillen | Gegrillte Fleischklöße | 7 | 200 | 10-15 |
| | Hähnchen | * | 190 | 50-60 |
| | Koteletts | 6-7 | 200 | 15-25 |
| | Rindersteak | 6-7 | 200 | 15-25 |

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

Verwendung des digitalen Touch-Timers



| Funktionsbeschreibung | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| A | Automatisches Garen |
|  | Manuelles Garen |
|  | Tastensperre |
|  | Minutenzähler |
| Mode | Modus-Funktion |
| - | Zeitschaltuhr verringern |
| + | Zeitschaltuhr erhöhen |
| 23 59 | Timeranzeige |

Zeit einstellen

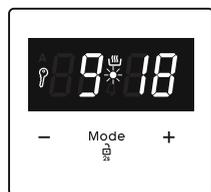
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nachdem Anschluss an die Stromversorgung blinken die Symbole „A“ und „00:00“ oder „12:00“ in der Anzeige.



1. Drücken Sie "MODE" für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein, während der Punkt blinkt.



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

Tastensperre

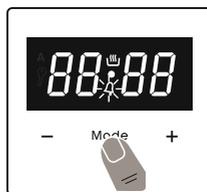
Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol „“ erscheint und leuchtet

dauerhaft. Halten Sie zur Freigabe der Timer-Taste 2 Sekunden lang die „MODE“-Taste gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.

Einstellung der akustischen Warnzeit

Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen „00:00“ und „23:59“ Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Der Ofen wird mit dieser Funktion nicht

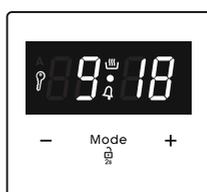
aktiviert.



1. Betätigen Sie „MODE“. Das Symbol „“ beginnt zu blinken und die Anzeige „000“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus, während „“ blinkt.



3. Das Symbol „“ leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol „“ blinkt auf dem Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie das akustische Warnsignal. Wenn Sie "MODE" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol „“ und die Uhr wird angezeigt.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Garzeit)

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

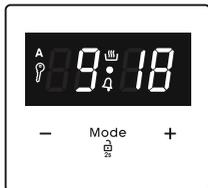
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie **„MODE“**, bis Sie das Symbol **„dur“** am Display sehen. Das Symbol **„A“** blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **„+“** und **„-“** aus.



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole **„A“**, und **„☀“** leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol **„A“** blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung **„0“** und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Wenn Sie **„MODE“** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol **„A“** und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

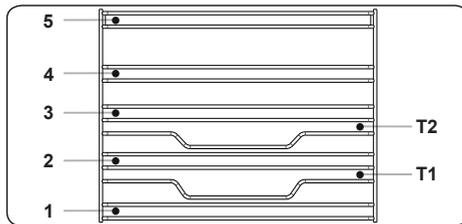
Signaleinstellung

Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Tasten **„+“** und **„-“** drücken und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken. Drücken Sie **„MODE“**, um den aktuellen Signalton anzuzeigen. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste **„-“** ein anderer Signalton ausgegeben. Es gibt drei verschiedene Arten von Signaltönen. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine anderen Tasten. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

4.2 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



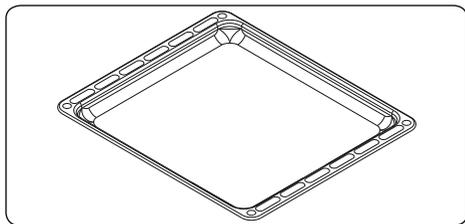
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Flaches Backblech

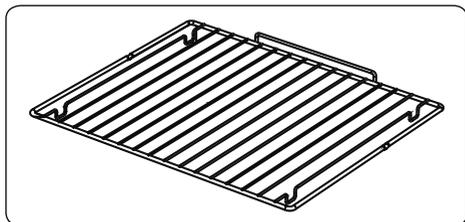
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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

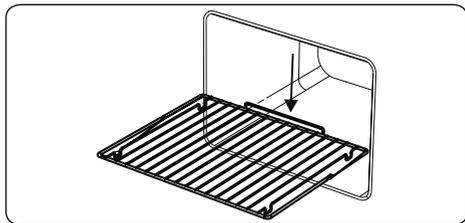


Kombirost

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.



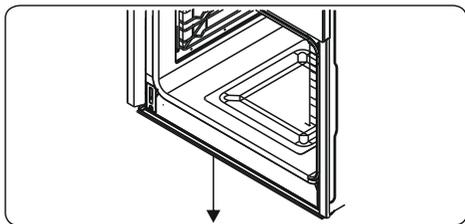
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite 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.

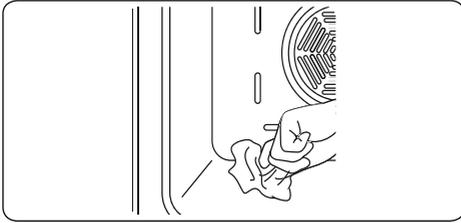
! Hand: Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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

! Hand: 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 trocken 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.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

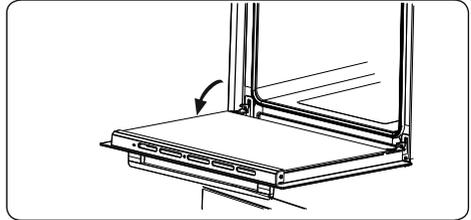
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine

Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

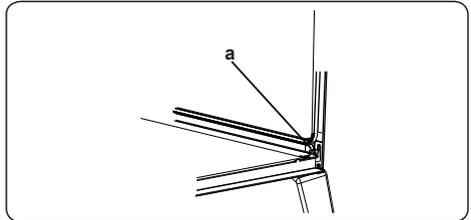
Ausbauen der Backofentür

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

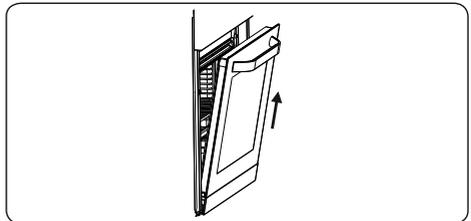
1. Die Backofentür öffnen.



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

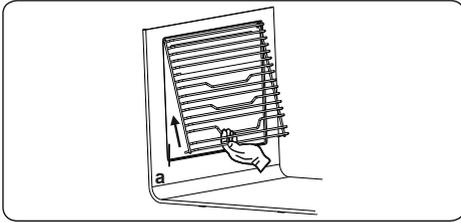


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



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.



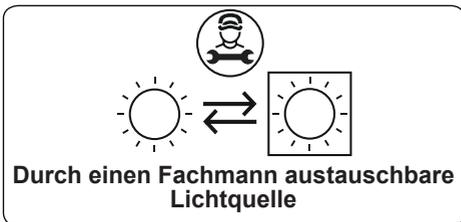
5.2 WARTUNG

! **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.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! 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 | | VEB9 |
| Ofentyp | | Elektro |
| Gewicht | kg | 28,5 |
| Energieeffizienzindex – konventionell | | 103,6 |
| Energieeffizienzindex – Umluft | | 94,0 |
| 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.

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..... | 12 |
| 3.PRODUCT FEATURES | 13 |
| 4.USE OF PRODUCT | 14 |
| 4.1 Cooking Table | 15 |
| 4.2 Use of the Digital Touch Timer..... | 15 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 17 |
| 5.1 Cleaning | 17 |
| 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 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.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.

- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven 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 oven 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.
- 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 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

CE 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



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

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.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

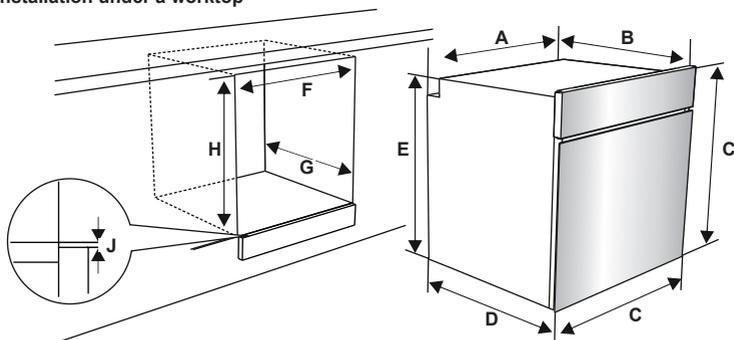
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

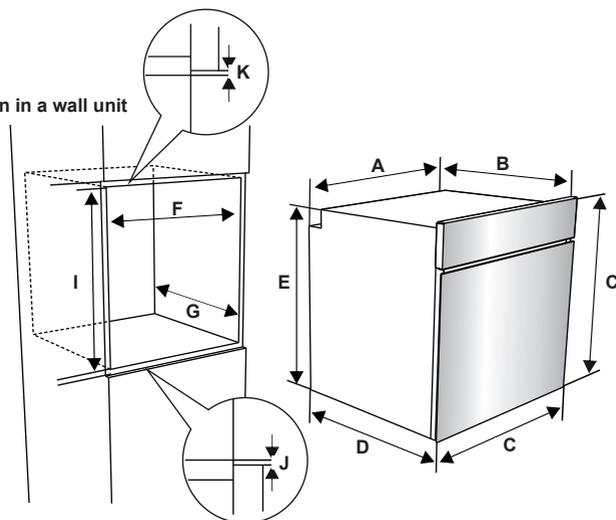
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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) | 576 | | |

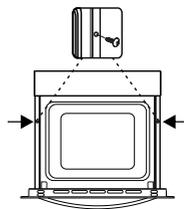
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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.

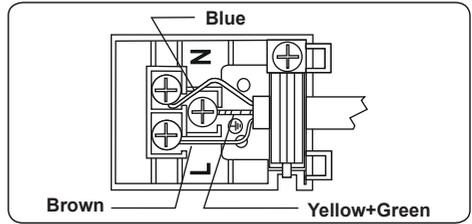


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ 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.

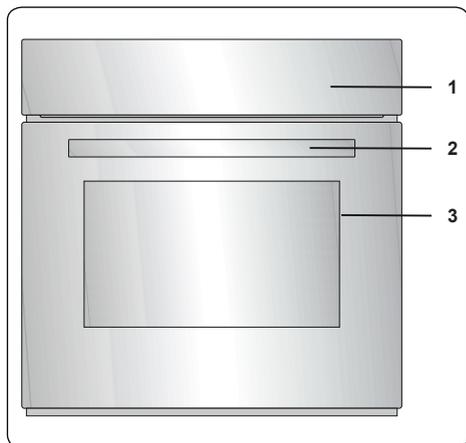
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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. 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

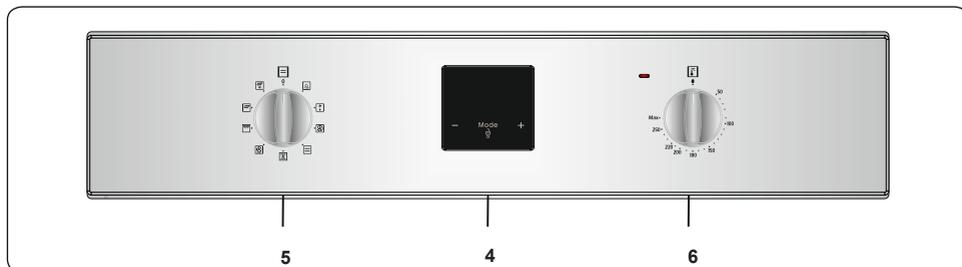
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

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

Oven Functions

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

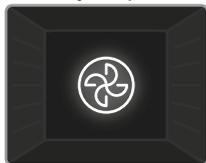


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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.



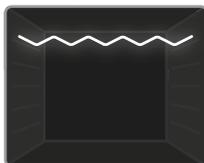
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and

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.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

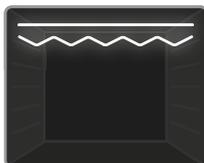
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



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.

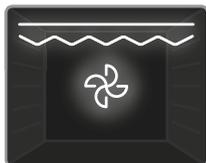
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use 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.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use 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.

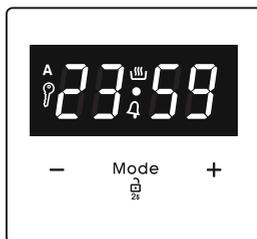
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.1 COOKING TABLE

| Function | Dishes | | | |
|----------|-------------------|-------|---------|-------|
| | | | | min. |
| Static | Puff Pastry | 2-3-4 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 2-3-4 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookie | 2-3-4 | 170-190 | 30-40 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 2-3-4 | 200 | 45-60 |
| Fan | Puff Pastry | 2-3-4 | 170-190 | 25-35 |
| | Cake | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookie | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 2-3-4 | 200 | 45-60 |
| Turbo | Puff Pastry | 2-3-4 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 2-3-4 | 150-170 | 30-40 |
| | Cookie | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| Grilling | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Grilled meatballs | 7 | 200 | 10-15 |
| | Chicken | * | 190 | 50-60 |
| | Chop | 6-7 | 200 | 15-25 |
| | Beefsteak | 6-7 | 200 | 15-25 |

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



| Function Description | |
|----------------------|----------------|
| A | Auto cooking |
| | Manual cooking |
| | Key Lock |
| | Minute minder |
| Mode | Mode function |
| - | Decrease timer |
| + | Increase timer |
| 23 59 | Timer display |

Time adjustment

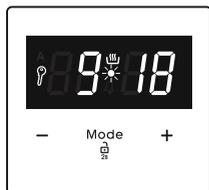
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock 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.

! Key Lock

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. “**4**” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “**MODE**” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

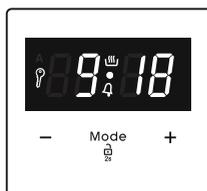
The audible warning time can be set to any time between “**00:00**” and “**23:59**” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “**MODE**”. The symbol “**4**” will begin to flash and “**000**” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “**+**” and “**-**” keys while “**4**” is flashing.



3. The symbol “**4**” 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 “**4**” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**4**” symbol will disappear and the clock will be displayed.

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.

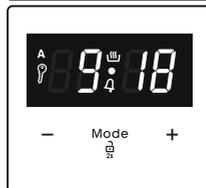
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “**MODE**” until you see “**dur**” 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 “**4**” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “**A**” will flash. Turn both control knobs to the “**0**” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**A**” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

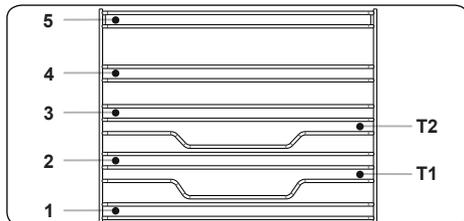
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press “**+**” and “**-**” keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press “**MODE**” to display current signal sound. 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.

Accessories

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



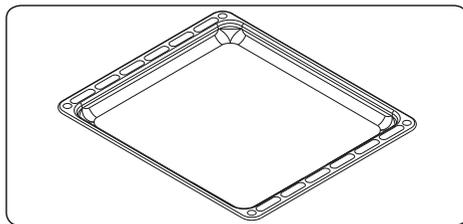
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Shallow Tray

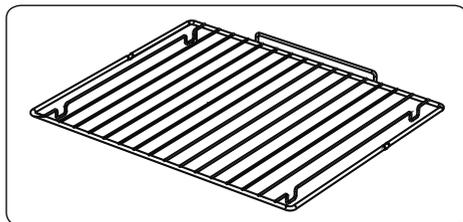
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



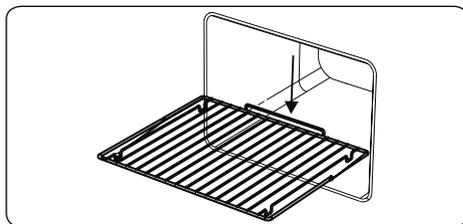
The Wire Grid

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.



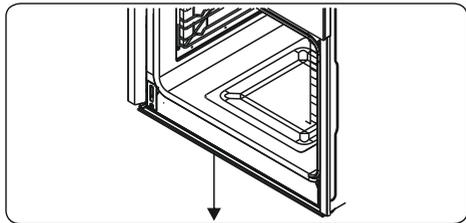
The Water Collector

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.

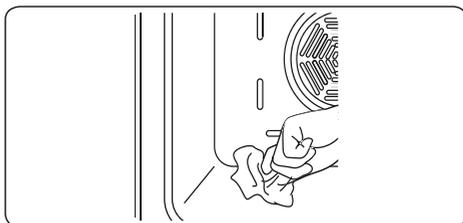
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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.

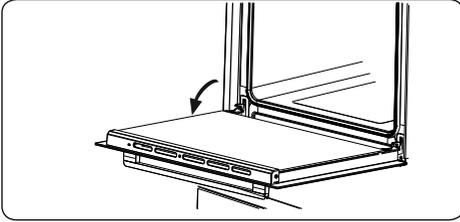
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

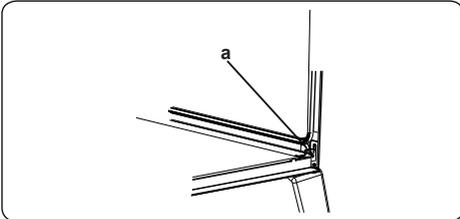
Removal of the Oven Door

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

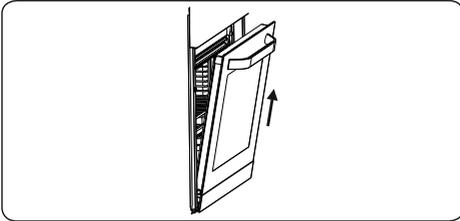
1. Open the oven door.



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

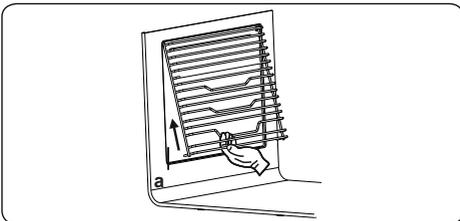


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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.



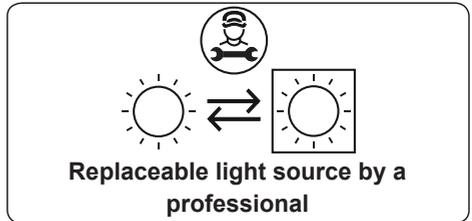
5.2 MAINTENANCE

! 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 product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! Hand icon: 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 | | VEB9 |
| Type of Oven | | ELECTRIC |
| Mass | kg | 28,5 |
| Energy Efficiency Index - conventional | | 103,6 |
| Energy Efficiency Index - fan forced | | 94,0 |
| 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. | | |

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. Installatie van de oven..... | 11 |
| 2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid..... | 13 |
| 3.PRODUCTKENMERKEN | 14 |
| 4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT | 15 |
| 4.1. Bereidingstabel..... | 16 |
| 4.2. Accessoires | 18 |
| 5.REINIGING EN ONDERHOUD | 19 |
| 5.1. Reiniging | 19 |
| 5.2. Onderhoud..... | 20 |
| 6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT | 22 |
| 6.1. Probleemoplossing..... | 22 |
| 6.2. Transport | 22 |
| 7.TECHNISCHE SPECIFICATIES | 23 |
| 7.1. Energiefiche..... | 23 |

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.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  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.
- 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.
- 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



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m² gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m². Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggooien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooien van batterijen of accu's.

Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

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.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.
- **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.

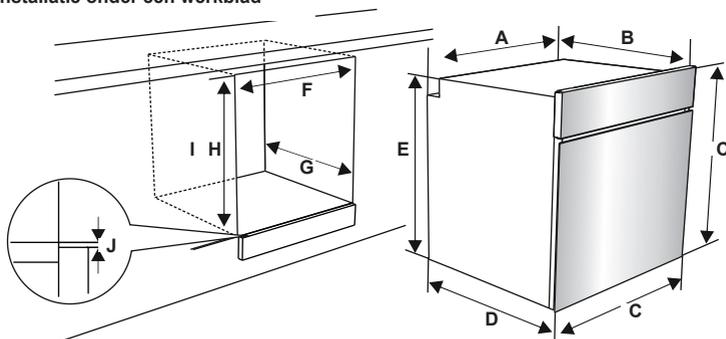
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

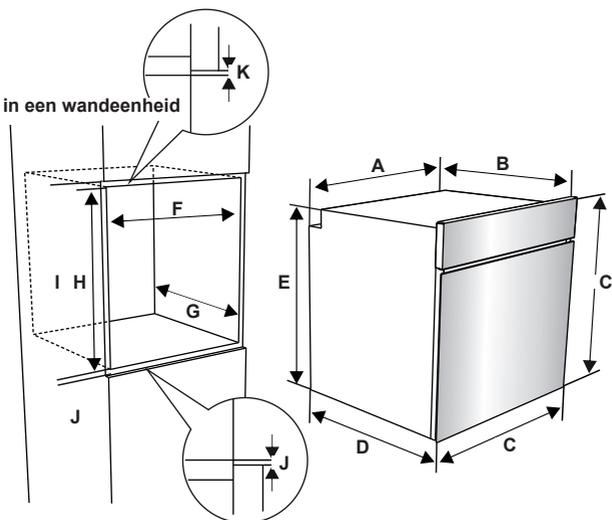
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

| | | | |
|---------------|-----|---------------------------|---------|
| 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) | 576 | min. J/K (mm) | 5/10 |

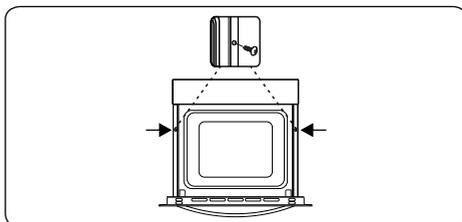
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- 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.



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

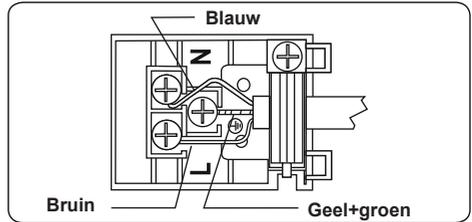
! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **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 220-240V. 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.

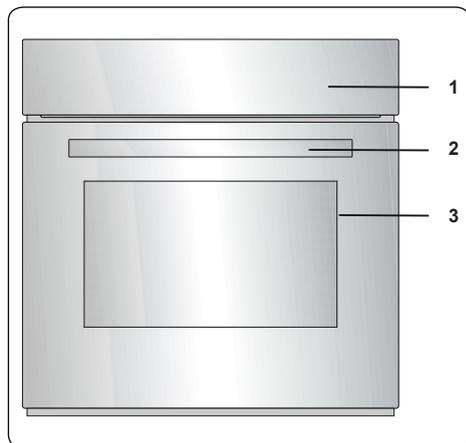
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

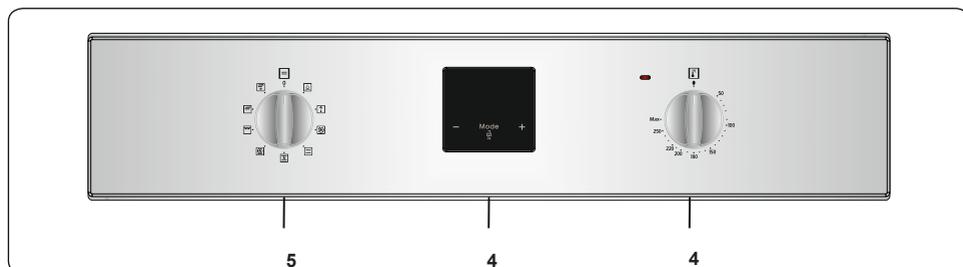
 **Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel



4. Timer
5. Bedieningsknop ovenfunctie
6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

Ovenfuncties

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



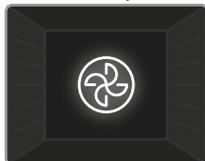
Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



Ontdooifunctie: De waarschuwingverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het

bevroren voedsel 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 waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie statisch koken:

Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje 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 waarschuwinglampje 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.



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

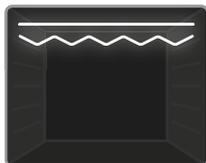
ringverwarmingselement, onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje 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 altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

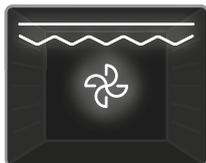
⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik 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 altijd een ovenschaal onder het voedsel 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.



Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het grillelement, het bovenste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik 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 altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

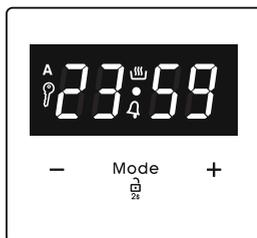
! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

4.1. Bereidingstabel

| Functie | Gerechten | | | |
|------------|--------------------------|-------|-----------|---------|
| | | | °C | min. |
| Statisch | Bladerdeeg | 2-3-4 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Taart | 2-3-4 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Koekjes | 2-3-4 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Stoofschotel | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Kip | 2-3-4 | 200 | 45 - 60 |
| Ventilator | Bladerdeeg | 2-3-4 | 170 - 190 | 25 - 35 |
| | Taart | 2-3-4 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Koekjes | 2-3-4 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Stoofschotel | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Kip | 2-3-4 | 200 | 45 - 60 |
| Turbo | Bladerdeeg | 2-3-4 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Taart | 2-3-4 | 150 - 170 | 30 - 40 |
| | Koekjes | 2-3-4 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Stoofschotel | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| Grill | Geroosterde gehaktballen | 7 | 200 | 10-15 |
| | Kip | * | 190 | 50 - 60 |
| | Karbonade | 6-7 | 200 | 15 - 25 |
| | Biefstuk | 6-7 | 200 | 15 - 25 |

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

Gebruik van de digitale tiptoetstimer



| Functiebeschrijving | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| A | Automatische bereiding |
|  | Handmatige bereiding |
|  | Toetsvergrendeling |
|  | Kookwekker |
| Mode | MODEfunctie |
| - | Timer verlagen |
| + | Timer verhogen |
| 23 59 | Timerdisplay |

Tijdsinstelling

Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool 'A' en '00:00' of '12:00' op het scherm knipperen.



1. Druk 2 seconden lang op 'MODE' om de toetsvergrendeling te deactiveren en de stip in het midden van het scherm begint te knipperen.



2. Pas tijdens het knipperen van de knop de tijd aan met toetsen '+' en '-'.



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

⚠ Toetsvergrendeling

De toets wordt automatisch geactiveerd nadat de tijd klok gedurende 7 seconden niet wordt gebruikt. Symbool  verschijnt en blijft branden. Druk gedurende 2 seconden op de 'MODE' knop om de tijd klok te ontgrendelen. De gewenste handeling kan worden uitgevoerd.

Tijdsinstelling geluidssignaal

De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen '00:00' en '23:59' uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt met deze

functie niet geactiveerd.



1. Druk op 'MODE'. Het symbool  gaat knipperen en '000' wordt weergegeven.



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 tijd klok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool  op het scherm. Door op een willekeurige knop te drukken, stopt het geluidssignaal. Druk 2 seconden lang op 'MODE', het symbool  verdwijnt en de klok wordt weergegeven

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.

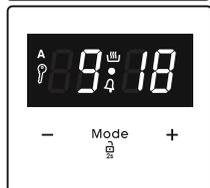
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op '**MODE**' totdat u '**dur**' en symbool voor een hand 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. Het symbool '**A**' gaat knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. Druk 2 seconden lang op '**MODE**'. Het symbool '**A**' verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

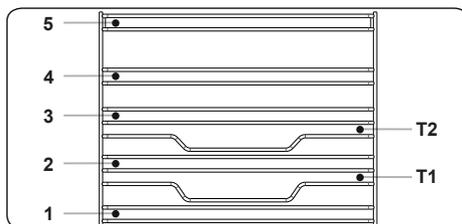
Geluidinstelling

Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de tijd klok de tijd van de dag weergeeft, drukt u op de toetsen '+' en '-' waarna de stip in het midden van het scherm gaat knipperen. Druk op '**MODE**' om het huidige geluidssignaal weer te geven. 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.

4.2. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.

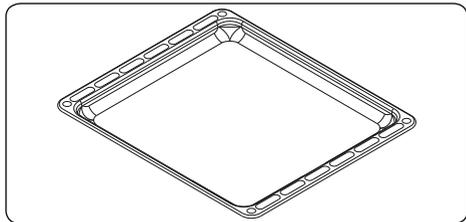


- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

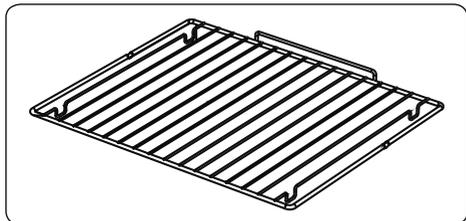
Ondiepe bakplaat

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.



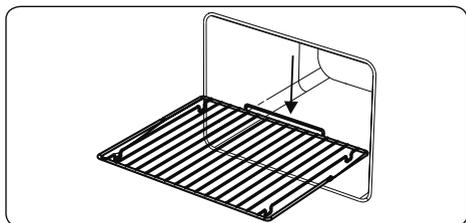
Draadrooster

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

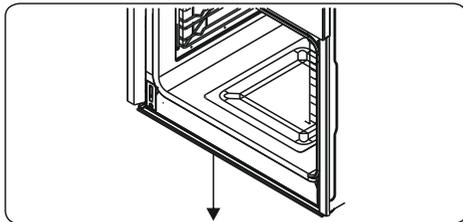
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

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.

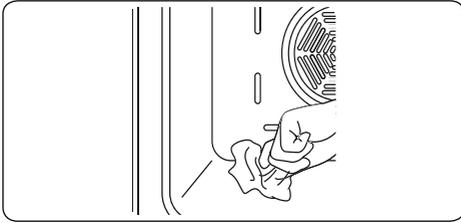
Algemene instructies

- 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.

Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

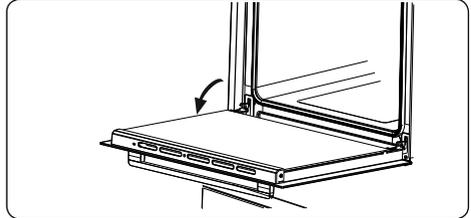
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars,

ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

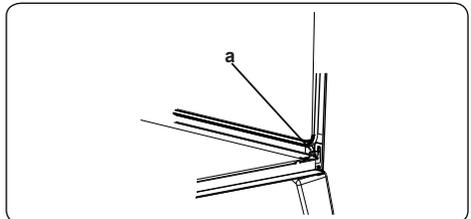
De ovendeur verwijderen

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

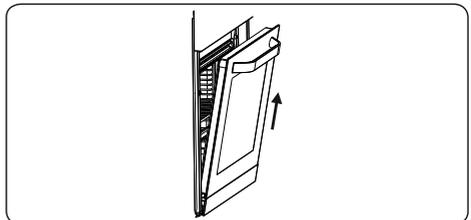
1. Open de ovendeur.



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



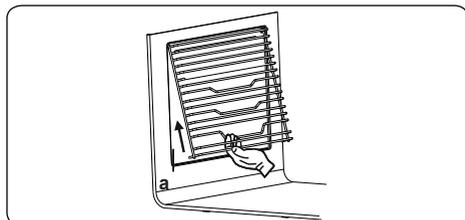
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



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.



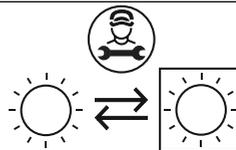
5.2. ONDERHOUD

! **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.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



De lichtbron kan door een professional worden vervangen.

! 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 kooggerei 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 bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. ENERGIEFICHE

| | | |
|-------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Merk | | VESTEL |
| Model | | VEB9 |
| Oventype | | ELEKTRISCH |
| Massa | kg | 28,5 |
| Index energie-efficiëntie - conventioneel | | 103,6 |
| Index energie-efficiëntie – hete lucht | | 94,0 |
| 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. | | |

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..... | 7 |
| 1.3. Au cours de l'utilisation..... | 8 |
| 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..... | 13 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT..... | 14 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL..... | 15 |
| 4.1. Table de cuisson..... | 16 |
| 4.2. Accessoires Plateau peu profond..... | 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'utilisateur 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 usage 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 technicien 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.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



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 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

CE 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



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que

cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau

produit du même type.

En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

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.

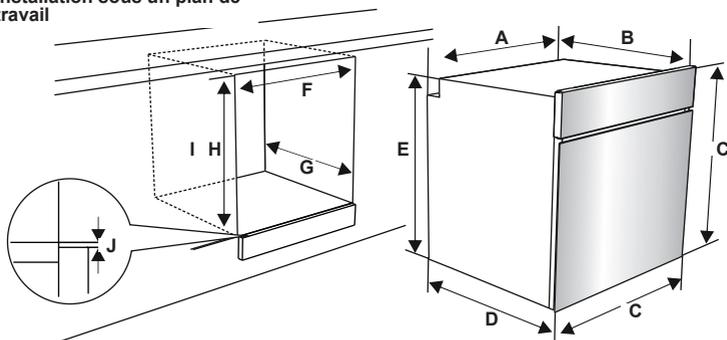
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

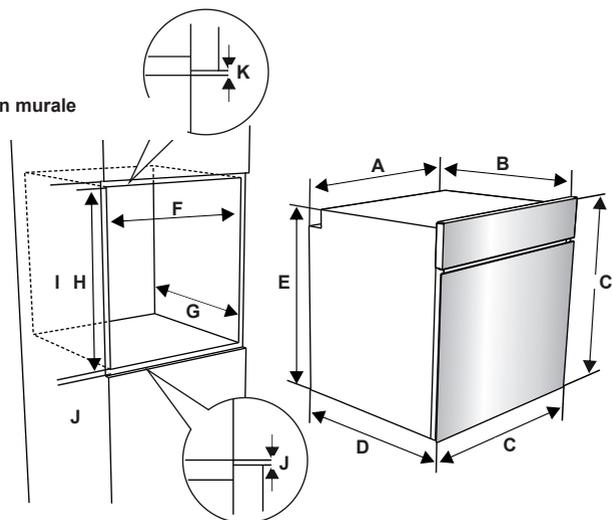
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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) | 576 | | |

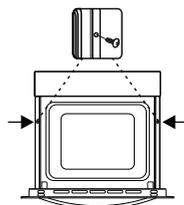
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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.



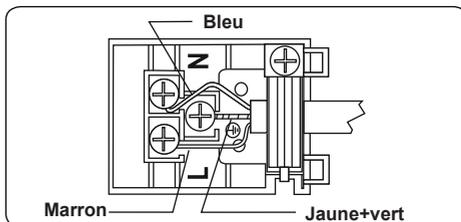
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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 220-240V. 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.

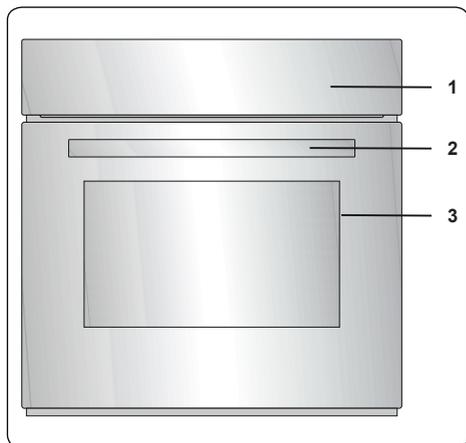
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

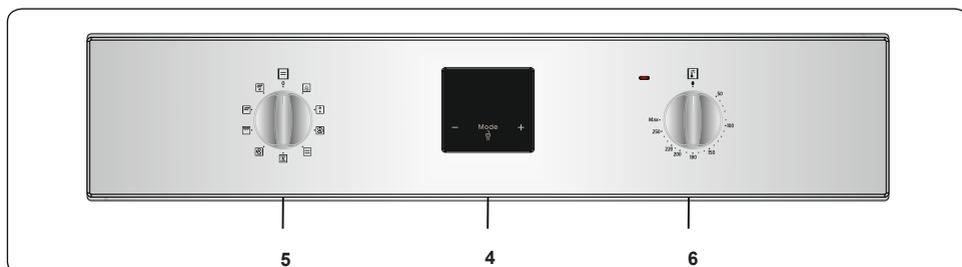
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Bandeau de commande

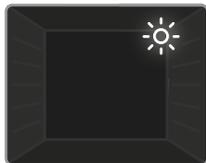


4. Minuteur
5. Manette de fonction
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Fonctions du four

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



Lampe du four :
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



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 les voyants d'avertissement 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 :

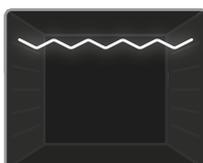
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

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 Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

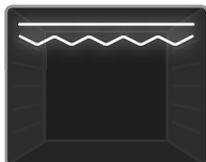
à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



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 express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. 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 Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. 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.

4.1. TABLE DE CUISSON

| Fonction | Plats | | | |
|-------------|--------------------|-------|---------|-------|
| Statique | Pâte feuilletée | 2-3-4 | 170-190 | 35-45 |
| | Gâteau | 2-3-4 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookies | 2-3-4 | 170-190 | 30-40 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 2-3-4 | 200 | 45-60 |
| Ventilateur | Pâte feuilletée | 2-3-4 | 170-190 | 25-35 |
| | Gâteau | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookies | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 2-3-4 | 200 | 45-60 |
| Turbo | Pâte feuilletée | 2-3-4 | 170-190 | 35-45 |
| | Gâteau | 2-3-4 | 150-170 | 30-40 |
| | Cookies | 2-3-4 | 150-170 | 25-35 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| Gril | Boulettes grillées | 7 | 200 | 10-15 |
| | Poulet | * | 190 | 50-60 |
| | Côtelettes | 6-7 | 200 | 15-25 |
| | Bifteck | 6-7 | 200 | 15-25 |

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



| Description des fonctions | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| A | Cuisson automatique |
|  | Cuisson manuelle |
|  | Verrouillage |
|  | Bip minute |
| Mode | Fonction mode |
| - | Réduction de la minuterie |
| + | Augmentation de la minuterie |
| 23 59 | Affichage de la minuterie |

Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.



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



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole « ? » s'affiche et reste en

surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

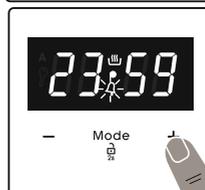
Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 00:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet

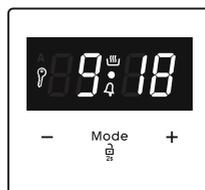
pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « ? » commence à clignoter et « 000 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que « ? » clignote.



3. L'icône « ? » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « ? » clignote.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « ? » disparaît et l'horloge s'affiche.

Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

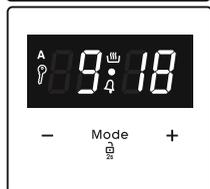
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et « **☀** » restent en surbrillance.

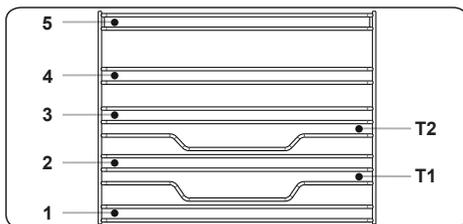
Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **MODE** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

4.2. ACCESSOIRES PLATEAU PEU PROFOND La grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.

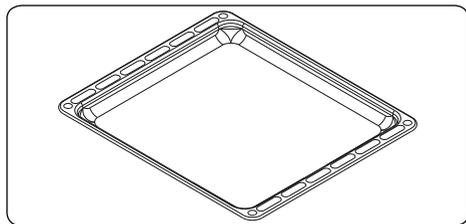


- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

**** Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

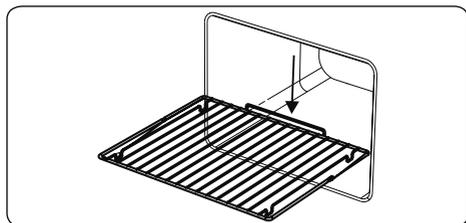
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



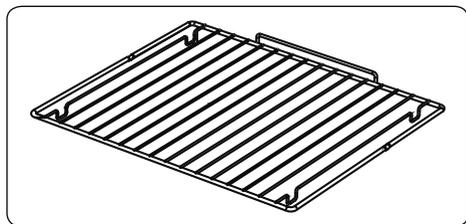
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

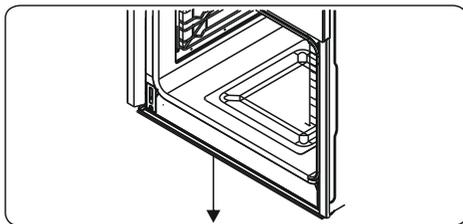
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

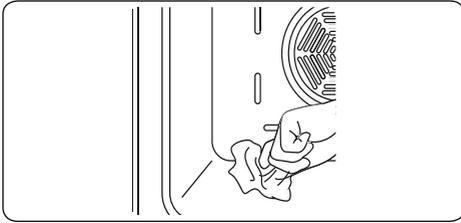
Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.

- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

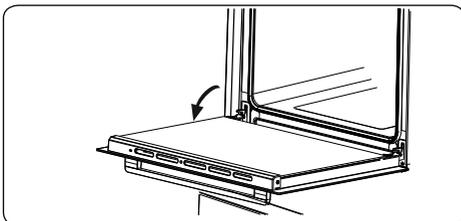
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Démontage de la porte du four

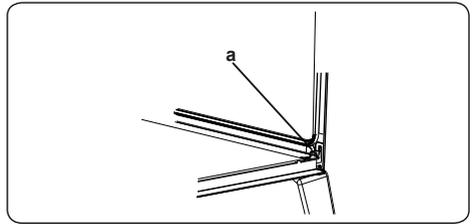
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Ouvrez la porte du four.

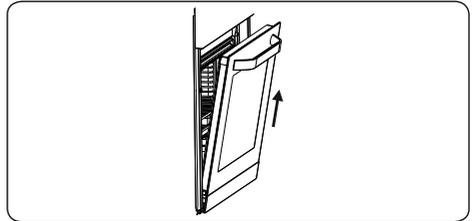


2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide

d'un tournevis) jusqu'à la butée.



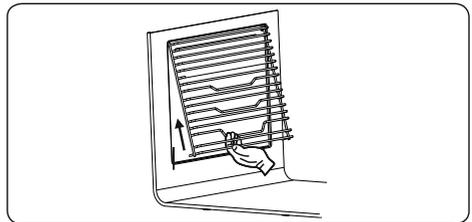
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



5.2. ENTRETIEN

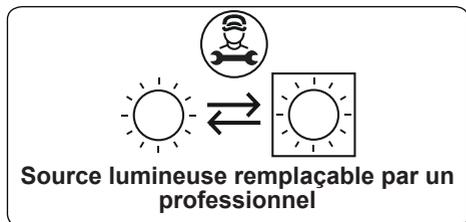
 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).

- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

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 | | VEB9 |
| Type de four | | ÉLECTRIQUE |
| Masse de l'appareil | kg | 28,5 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel | | 103,6 |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée | | 94,0 |
| 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. | | |



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Vestel Holland B.V.
Germany Branch Office
Parkring 6
85748 Garching
<https://vestel-germany.de/de/>

52511821

INHALTE

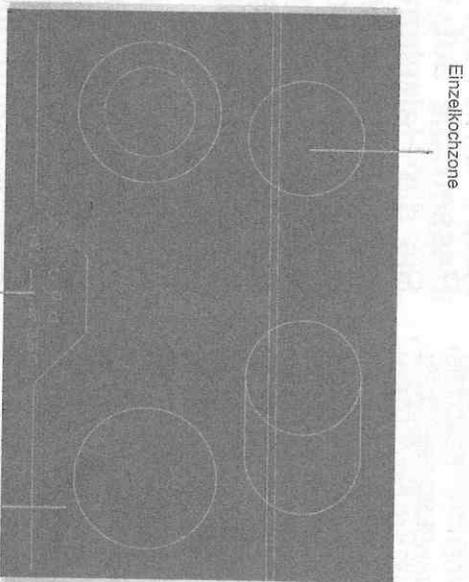
| | |
|---------------------------------------|----|
| Beschreibung Der Kochfläche | 1 |
| Sicherheitshinweise | 2 |
| Installation | 6 |
| Positionierung Ihrer Einbaukochfläche | 6 |
| Elektroanschluss Ihrer Kochfläche | 6 |
| Verwendung | 7 |
| Die Steuerung ein- und ausschalten | 8 |
| Heizzone auswählen | 9 |
| Einzelne Kochzonen ausschalten | 10 |
| Zeitschaltuhr | 10 |
| Tastensperre | 12 |
| Sensor Sicherheitsabschaltung | 13 |
| Überhitzungsschutz | 14 |
| Bedienzeitbeschränkungen | 14 |
| Resthitzerfunktion | 14 |
| Reinigung Und Pflege | 15 |

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrter/er Kunde/in,

Es ist wichtig, dass Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durchlesen, um die beste Leistungen und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufzuheben.

Ihre neue Kochfläche ist mit einer Garantie ausgestattet und wird lange funktionieren. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Gerät gemäß den Betriebs- und Installationsanweisungen, die in diesem Handbuch aufgeführt sind, installiert und verwendet wird.



Hinweis: Wegen seiner Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. WÄHREND SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN, RICHTEN SIE BESONDERES AUFGENWERK AUF AUSDRÜCKE, DIE BILDER HABEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Ge-

rät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von der Vorrichtung fernbleiben, außer bei kontinuierlicher Überwachung.

- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIE-MALS Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine

Gegenstände auf den Kochflächen ab.

- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche auskühlen lassen.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glasstür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schädigen an der Oberfläche führen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Das Ändern oder Modifizieren der Einstellungen des Geräts in jeglicher Weise ist gefährlich.

- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.

- **VORSICHT:** Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden. Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden

Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingeweicht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Einbauhinweise

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss, durch nicht autorisierte Personen, entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 85°C standhalten können.
- Während der Verwendung
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Materialien in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen.

- Bei der ersten Benutzung Ihres Glaskeramikkochfeldes können Sie etwas Dampf entlang der Kanten bemerken. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einiger Zeit.

Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schützen Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
- Falls Sie das Gerät für eine längere Zeit nicht mehr verwenden, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Hauptstromschalter ausserhalb des Gasventil ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Während der Verwendung wird die untere Fläche der Kochfläche ebenfalls heiß. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte eingebaut sein.
- Während der Reinigung und Wartung
- Sie müssen das Gerät, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, ausschalten. Sie können dies nach dem Ausschalten des Geräts oder dem Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedienknöpfe nicht entfernen.

- **WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.**

INSTALLATION

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Servicetechniker oder einem Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

• Bevor Sie Ihr Gerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Anschlusswerte mit den Werten übereinstimmen, die vom Hersteller der Kochfläche vorgeschrieben sind.

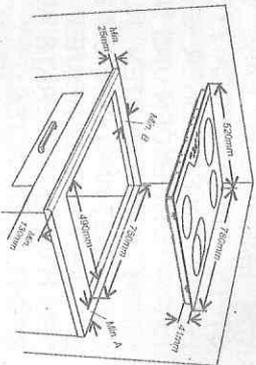
• Hierbei müssen die im Land der Verwendung geltenden Gesetze, Verordnungen, Erlasse und Normen (Sicherheitsvorschriften, korrekte Entsorgung gemäß der geltenden Vorschriften, etc.) eingehalten werden.

Montage Ihrer Einbaukochfläche

Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung geholt haben, sollten Sie die Kochfläche und das Zubehör auf Vollständigkeit und Schäden untersuchen. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät bitte nicht und setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Elektriker in Verbindung.

Diese Einbaukochfläche muss in einen Ausschnitt einer Küchenarbeitsplatte eingefügt werden.

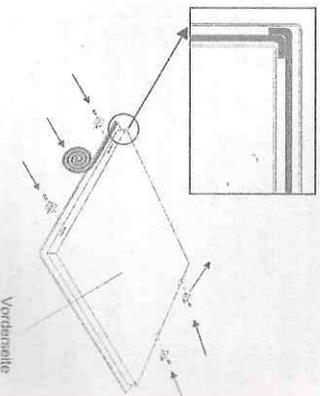
Erstellen Sie einen Ausschnitt nach den in der nächsten Abbildung gezeigten Abmessungen. Der Abstand zwischen der hinteren Kante der Kochfläche und angrenzenden Wänden hängt von der Wandoberfläche ab. Verwenden Sie keine leicht entflammbare Materialien wie Vorhänge oder Papier in der Nähe des Kochfelds.



| Benachbarte Wände | A (mm) | B (mm) |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Entflammbar/ Nicht entflammbar | 50 | 50 |

• Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die untere Kante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.

• Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern an die Seitenwände des Produkts.



Elektroanschluss Ihrer Kochfläche

• Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, müssen Sie überprüfen, ob die Strombelastbarkeit der Stromversorgung und die Steckdose für die Nennleistung der Kochfläche geeignet sind.

• Die Elektroinstallation der Wohnung und die zu verwendende Steckdose müssen geerdet sein und müssen den Sicherheitsvorschriften entsprechen.

• Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.

• Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.

• Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.

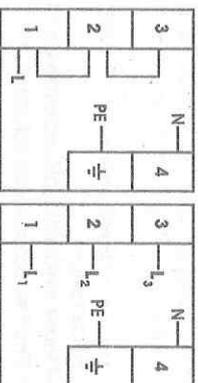
• Es muss ein träger 25 A Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm im Stromkreis eingebaut sein.

• Das Kabel für die berührungsgesteuerte Glaskeramikkochfläche muss vom Typ H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53 sein. Auf der Rückseite Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.

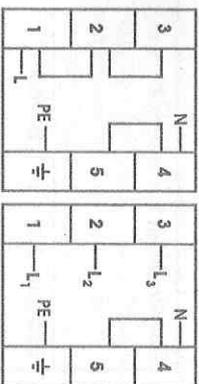
• Verwenden Sie für die Installation nur isolierte Kabel. Ein fehlerhafter Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen. Derartige Schäden sind nicht in der Garantie enthalten.

• Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Kundendienstpersonal oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

• Trennen Sie Ihr Gerät vor jeder Wartung von der Stromversorgung. Für den Wiederanschluss müssen Sie den Anschlussplan strikt befolgen.



3x2,5 mm² 220V-
3x2,5 mm² 230V-
3x2,5 mm² 240V-
5x1,5 mm² 380V 3N-
5x1,5 mm² 400V 3N-
5x1,5 mm² 415V 3N-

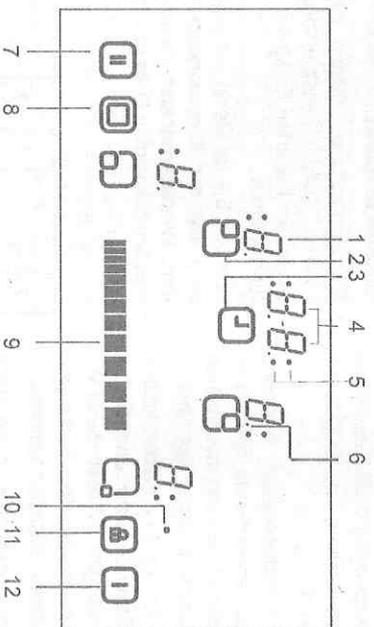


3x2,5 mm² 220V-
3x2,5 mm² 230V-
3x2,5 mm² 240V-
5x1,5 mm² 380V 3N-
5x1,5 mm² 400V 3N-
5x1,5 mm² 415V 3N-

Die Versorgungskabelverbindung kann sich je nach Typ des Klemmenkastens unterscheiden.

Verwendung

Dieses Haushaltsgerät wird über Berührungsfächern bedient und die Ausführung der Funktionen wird durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.



- 1- Heizanzeige
- 2- Heizer einschalten/ausschalten
- 3- Timer einschalten/ausschalten
- 4- Timer-Anzeige
- 5- Kochzonenanzeiger Zeitschaltuhrfunktion
- 6- Dezimalanzeige
- 7- Stop/Go
- 8- Doppel-/Dreifachzonenauswahl
- 9- Hitzeeinstellung/Zeitschaltuhr-Einstellung
- 10- Tastensperre-Anzeige
- 11- Tastensperre
- 12- Ein/Aus

| Standby-Modus | S-Modus | Die Kochflächensteuerung wird mit Strom versorgt und alle Heizungsanzeigen sind aus oder die Resthitzeanzeige ist eingeschaltet. |
|---------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bedienmodus | B-Modus | Mindestens eine Heizanzeige zeigt eine Hitzeeinstellung zwischen '0' und '9' an. |
| Spermodus | VR-Modus | Die Kochflächensteuerung ist gesperrt. |

BESCHREIBUNG DER MODI

Das Gerät ein- und ausschalten

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es durch drücken des Ein/Aus Knopfs für mindestens 1 Sekunde in den Bedienmodus schalten. Das Summersignal signalisiert, dass der Vorgang erfolgreich war.

Auf allen Anzeigen erscheint eine „0“ und alle Zahlenfelder der Heizflächenanzeigen blinken (1 Sek. an, 1 Sek. aus).

Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Bedienung erfolgt, schalten sich die Anzeigen aller Heizflächen aus.

Wenn die Anzeigen ausgeschaltet sind, werden die Heizflächen in den Stand-by Modus versetzt.

Wenn **1** für mehr als 2 Sek. gedrückt wird (im Bedienmodus), wird das Gerät ausgeschaltet und wieder in den S-Modus versetzt. Das Gerät kann jederzeit, auch wenn andere Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden, durch einen Druck auf **1** ausgeschaltet werden.

Wenn eine Heizzone noch Resthitzee aufweist, wird dies in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt.

Heizzone auswählen

Wenn mit dem entsprechenden Heizzone Ein-/Ausschaltknopf **0** eine einzelne Heizzone ausgewählt wird, blinkt die entsprechende Heizzonenanzeige. Sie können für die gewählte Heizzone eine Hitzeeinstellung zwischen 1-9 einstellen, indem Sie die Hitzeeinstellungsknöpfe **1-9** berühren.

Das Touchscreen muss innerhalb von 3 Sek. berührt werden, ansonsten wird die Heizzoneneinstellung gelöscht und der Hitzeeinstellungspunkt (Dezimalzeichen) verschwindet. Wenn innerhalb von 10 Sek. keine weitere Aktion ausgeführt wird, fällt die Heizzone in den S-Modus zurück.

Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit zwischen Stufe 1 bis 9 ändern, in dem Sie auf **1-9** drücken.

Jede Betätigung des Touchscreens oder Anzeigänderung wird durch einen Signalton bestätigt.

Einschalten von Zwei- und Dreifach-Zonen (nur in manchen Modellen verfügbar)

Einschalten von Dreifach-Zonen

Eine Zwei- oder Dreifach-Zone kann nur dann aktiviert werden, nachdem eine Stufe zwischen 1-9 auf der Basiszone der Kochplatte ausgewählt wurde und der Punkt leuchtet.

Wenn **0** gedrückt wird, ertönt ein Signalton und der Indikator für die Zweifach-Zone wechselt auf ein. Wird **0** nochmal gedrückt, ertönt ein weiterer Signalton und die Dreifach-Zone wird eingeschaltet. Der Indikator für die Dreifach-Zone wechselt auf ein und die Zone wird aktiviert.

Nach erneutem Berühren von **0** wird die Dreifach-Zone der Kochplatte wieder ausgeschaltet. Jede Tätigkeit führt zu einem Statuswechsel der Zwei- und Dreifach-Zone (Zweifach-Zone an, Dreifach-Zone an, alle erweiterten Zonen aus, Zweifach-Zone an, Dreifach-Zone an, Zweifach-Zone an, usw.)

Einstellung der Hitze ohne und mit Hitze-Boost: Alle Heizzonen sind mit einer Heat-Boost Funktion ausgestattet.

Wenn Hitze-Boost eingeschaltet wird, dann wird die Heizung mit der maximalen Leistung für die eingestellte Hitze-Boost-Zeit versorgt, was von der gewählten Hitzezeiteinstellung abhängt. Dies wird durch ein abwechselndes Blinken von 'A' und der Hitzezeiteinstellung (u. b. 0,5 Sek. 'A' und 0,5 Sek. '9') in der Heizzonenanzeige angezeigt. Sobald die Hitze-Boost-Zeit abgelaufen ist, wird nur die Hitzezeiteinstellung angezeigt.

Wenn der Hitze-Boost für ein Kochfeld aktiviert werden soll, berühren oder wischen Sie die Hitzezeiteinstellung auf Stufe „0“ und dann wählen Sie erneut Stufe „9“. Nachdem die Hitzezeiteinstellung 9 erreicht ist, wird 'A' abwechselnd mit angezeigt. Dies bedeutet, dass die Stufe 9 und Hitze-Boost jetzt eingeschaltet sind.

Hitze-Boost kann durch den Druck auf die Bedienelemente, bis die Hitzezeiteinstellung '0' angezeigt wird, ausgeschaltet werden.

Einzelne Kochzonen ausschalten

Eine ausgewählte Heizzone kann auf drei Arten ausgeschaltet werden:

- Gleichzeitiges Drücken des linken und rechten Teils des Sliders 
- Verringerung der Hitzezeiteinstellung auf „0“ durch drücken des linken und rechten Teils des Sliders 
- Die Zeitschaltuhr für die entsprechende Heizzone ausschalten

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

Die Uhr kann max. 4 den Heizzonen zugeordneten Zeitschaltuhren und die Minutenerinnerung (die keiner Heizzone zugeordnet ist) gleichzeitig steuern. Alle Zeitschaltuhren können nur im B-Modus verwendet werden. Eine Heizzonenzeitschaltuhr kann nur einer aktiven Heizzone zugeordnet werden, die in den Stufen zwischen 1 und 9 eingestellt ist. Die Minutenerinnerung ist nicht mit einer Heizzone verbunden.

Um beide Funktionen zu benutzen, muss die Zeitschaltuhrfunktion durch den Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren Knopf  eingeschaltet werden.

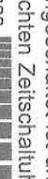
Durch das erstmalige Berühren von  nach dem Einschalten der Heizzone, schlägt die Steuerung die Minutenerinnerung vor (keine Kochzonenanzeige blinkt, sie sind alle ein oder aus).

Durch die zweite Berührung von  schlägt die Steuerung die Zuordnung einer der aktivierten Heizzonen durch die blinkende Kochzonenanzeige vor. Jetzt wird die Zeitschaltuhrverbindung angezeigt.

Durch eine weitere Berührung von  wird die nächste Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn für die Zuordnung zur nächsten eingeschalteten Heizzone vorgeschlagen. Und so weiter und so fort.

Minutenerinnerung

Unabhängig davon, ob eine Heizzone eingeschaltet ist, kann die Minutenerinnerung durch Berührung von  eingestellt werden. Die erscheinenden

'00' zeigen an, dass die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist und der Punkt in der rechten Zeitschaltuhranzeige zeigt an, dass  zur Einstellung des Zeitwerts verbunden ist.

Man kann die Minutenerinnerung auswählen, wenn alle Kochzonenanzeigen statisch an oder aus sind (keine Kochzonenanzeige blinkt).

Mit  kann man den Timer konfigurieren.

Nach der Einstellung der Zeit beginnt die Zeitschaltuhr die Zeit rückwärts herunter zu zählen.

Die Minutenerinnerung wird nicht durch das Ausschalten des Geräts oder die Aktivierung der Tastensperre unterbrochen, sie wird die Minuten weiter nach unten zählen, bis die Zeit abgelaufen ist.

Nachdem der Timer '00' erreicht, signalisiert ein Brummen, dass die Zeit abgelaufen ist.

Sie können das Signal durch Berührung einer beliebigen Tasten verstummen lassen.

Heizzonen Zeitschaltuhr

Die Heizzonen Zeitschaltuhr kann nur für eingeschaltete Heizzonen (die Hitzezeiteinstellung muss zwischen 1-9 eingestellt sein) gestellt werden.

Das erstmalige Drücken von  aktiviert die Minutenerinnerung. Nach der zweiten Berührung wird die Zeitschaltuhr dem eingeschalteten Kochfeld zugeordnet. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die

zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie nach dem Einschalten der ersten Heizzonen Zeitschaltuhr  wieder berühren, schlägt die Steuerung im Uhrzeigersinn die nächste eingeschaltete Heizzone vor, die zugeordnet werden kann. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Mit  kann man den Timer für das Kochfeld einstellen.

Die laufende Zeitschaltuhr der ersten eingestellten Heizzonenzeitschaltuhr wird durch ein ständig leuchtende Kochzonenanzeige angezeigt.

Durch das erneute Drücken von  wird zusätzliche Zeit zu den anderen aktivierten Heizplatten hinzugefügt.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung schaltet die Zeitschaltuhranzeige auf die Zeitschaltuhr, die als nächstes ausläuft.

Die Zuordnung dieser Zeitschaltuhr wird durch eine ständig blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wie viele Zeitschaltuhren derzeit aktiv sind, können Sie an der Anzahl der ständig leuchtenden Kochzonenanzeigen erkennen.

Wenn Sie  hin- und her schalten, können Sie sich die Zeitschaltuhrwerte für die Heizzonenzeitschaltuhren und die Minutenerinnerung anzeigen lassen. Die Zuordnung wird immer durch die blinkende

Kochzonenanzeige angezeigt. Wenn keine Kochzonenanzeige blinkt, zeigt

die Minutenerinnerung die Zeit in der zweistelligen Zeitschaltuhranzeige an.

Sie können alle Heizzonen Zeitschaltuhren einschalten des S-Mode mit löschen. Eine Minutenerinnerung wird nicht gelöscht, sie läuft weiter, bis die Zeit abgelaufen ist.

Um eine Zeitschaltuhr im Betriebsmodus zu löschen, müssen Sie zunächst die Zeitschaltuhr durch Umschalten des Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren auswählen, bis sie angezeigt wird. Der Wert kann auf zwei Arten gelöscht werden:

Verringern der Zeit durch das Wischen mit dem Finger auf dem Bedienpanel bis '00' auf der Anzeige des Timers erscheint.

Nachdem die Heizzonenzeitschaltuhr '00' erreicht hat, wird die zugehörige Heizstufe auf '0' gesetzt.

Dass die Heizzonenzeitschaltuhr oder die Minutenerinnerung abgelaufen ist, wird auch akustisch durch einen Signalton angezeigt. Diesen können Sie löschen, indem Sie einen beliebigen Knopf zur Bestätigung berühren.

Tastensperre

Mit der Tastensperre blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind die Erhöhung der Heizstufe und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Nur das Ausschalten des Geräts ist möglich.

Die Sperre ist dann aktiv, wenn die Tastensperre mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion

wird durch einen Signalton bestätigt. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastensperreanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Die Heizzone kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) gesperrt werden.

Wenn die Bedienung blockiert ist, kann nur noch betätigt werden, alle andere Knöpfe sind gesperrt. Wenn während der Sperre ein anderer Knopf bedient wird, ertönt ein Signalton und die Tastensperreanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass die Tastensperre eingeschaltet ist. Man kann das Gerät nur mit ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausgeschaltet haben, können Sie es nicht ohne Entsperrung wieder einschalten.

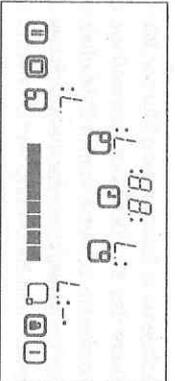
Nachdem Sie für 2 Sekunden auf gedrückt haben, ertönt die Tastensperreanzeige. Jetzt können Sie Ihre Kochfläche wieder normal bedienen.

Kindersicherung

Der Zweck der Kindersicherungsfunktion ist es das Gerät in einem komplizierten mehrstufigen Prozess zu verriegeln.

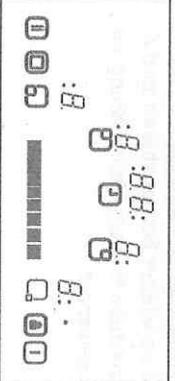
Das Ein- und Ausschalten der Kindersicherung steht nur im Modus „S“ zur Verfügung.

Zuerst muss bis zum Erhöhen des Signaltons gedrückt werden, danach die rechte und linke Seite des Slider-Buttons gleichzeitig für mindestens 0,5, höchstens aber 1 Sekunde gedrückt werden. Danach kann das Gerät durch Drücken der rechten Seite des Slider-Buttons verschlossen werden. Auf allen 4 Kochzonen wird als Bestätigung „L“ angezeigt.



Im Falle, dass die Minutenerinnerung noch aktiviert ist, läuft diese, bis der Timer „00“ erreicht und einen Signalton von sich gibt. Wenn der Timer ausgelaufen ist, wird das Gerät vollständig abgeschlossen. So lange das Gerät abgeschlossen ist, kann keine der Tasten benutzt werden.

Die Kindersicherung wird auf demselben Weg deaktiviert wie sie auch aktiviert wird. Nach Drücken von bis zum Signalton, danach gleichzeitig die rechte und linke Seite des Slider-Buttons für mindestens 0,5 Sekunden und dann nur die linke Seite berühren. Als Bestätigung für eine erfolgreiche Entferrnung der Kindersicherung verschwindet die Anzeige von „L“ sofort in allen Anzeigen.



Kochzonen in Betrieb sind, schaltet das erste Drücken der Stop & Go Taste alle Zonen aus. Nach erstmaligem Drücken von schalten sich alle Kochzonen aus. Touchbedienung Sicherheitsfunktionen

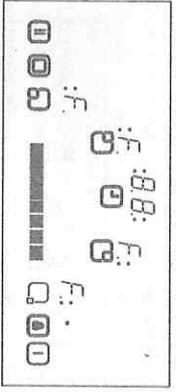
Die folgenden Sicherheitsfunktionen stehen zu Verfügung, um unbeabsichtigte Bedienungen der Kochflächenkontrolle zu vermeiden.

Sensor Sicherheitsabschaltung

Eine Sensorüberwachung ist integriert, um das Gerät vor ungewollten, zufälligen Anwendungen des Sensors zu schützen.

Für den Fall, dass ein oder mehrere Knöpfe länger als 12 Sekunden gedrückt werden, teilt die Sensorüberwachungsfunktion akustisch mit, dass eine Fehlbedienung vorliegt (ein Topf oder anderer Gegenstand steht auf dem Knopf, Sensorfehler, usw.) und schaltet das Gerät aus.

Die Sicherheitsabschaltung führt dazu, dass die Kochflächensteuerung in den S-Modus geschaltet wird. In allen Heizzonenanzeigen blinkt ein 'F',



Die Stop & Go Funktion wird für das Pausieren von Kochzonen während dem Kochen verwendet. Während die

Stop & Go

Wenn Resthitze vorhanden ist, wird dies in allen anderen Heizzonenanzeigen angezeigt.

Die Kochflächensteuerung schaltet in den S-Modus. Ein Summersignal wird zur selben Zeit auftreten. Nach 10 Minuten wird das Summersignal aufhören.

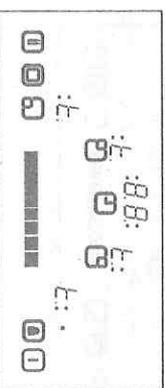
Wenn keine Fehlbediennung mehr vorliegt, ertischt das visuelle und akustische Warnsignal.

Überhitzungsschutz

Da sich die Steuerung in der Mitte auf der Vorderseite der Kochfläche nahe an den Heizzonen befinden, kann es passieren, dass ein halb auf der Steuerung platzierter Topf (drückt auf keinen Knopf) verhindert, dass dies von der Sensorsicherheitsabschaltung bemerkt wird und die Kochfläche sehr stark aufgeheizt wird, sodass man das Glas und die Knöpfe, ohne sich die Finger zu verbrennen, nicht mehr berühren kann.

Um Schäden an der Kochflächensteuerereinheit zu verhindern, kontrolliert die Steuerung ständig die Temperatur und schaltet das Gerät im Fall einer Überhitzung aus.

Dann erscheint in den 4 Heizzonenanzeigen solange der Buchstabe 'H', bis die Temperatur wieder gefallen ist.



Nachdem die Temperatur gesunken ist, ertischt das 'H' in den Anzeigen und die Kochfläche schaltet in den S-Modus. Dies bedeutet, dass der Benutzer das Gerät durch Berührung von ① wieder einschalten kann.

Bedienzeitbeschränkungen

Die Kochflächensteuerung weist eine Beschränkung der Bedienzeit auf. Wenn die Hitzestufe für diese Heizzone nicht für eine bestimmte Zeit verändert wird, dann wird die Heizzone automatisch ausgeschaltet (es wird für 10 Min. eine '0' angezeigt, danach die Resthitze). Die Beschränkung der Bedienzeit hängt von der ausgewählten Heizzoneneinstellung ab.

Wenn eine Zeitschaltuhr mit der Heizzone verbunden ist, dann erscheint für 10 Sekunden '00' auf der Zeitschaltuhranzeige. Danach schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab.

Nach einer, wie zuvor beschriebenen, automatischen Abschaltung des Geräts ist es wieder betriebsbereit und die maximale Bedienzeiteinstellung wird angewendet.

Resthitzefunktion

Nach jedem Kochvorgang ist immer noch Hitze in der Glaskeramikoberfläche vorhanden, die als Resthitze bezeichnet

wird. Die Steuerung kann ungefähr berechnen, wie heiß das Glas im schlimmsten Fall sein kann. Wenn die berechnete Temperatur höher als +60 °C ist, dann wird dies, nachdem die Heizzone oder die Kochfläche ausgeschaltet wurde, in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt. Die Resthitzeanzeige erscheint so lange die berechnete Heizzonentemperatur über +60 °C beträgt.

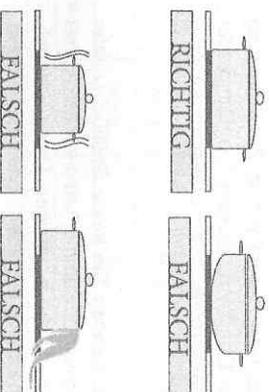
Die Anzeige der Resthitze hat die geringste Priorität und wird während Sicherheitsabschaltung oder Anzeige eines Fehlercodes von jedem anderen Wert überschrieben.

Wenn nach einem Stromausfall die Kochflächensteuerung wieder mit Strom versorgt wird, dann blinkt die Resthitzeanzeige, wenn die entsprechende Heizzone eine Resthitze von mehr als +60 ° vor dem Stromausfall hatte. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximale Resthitzezeit abgelaufen ist oder die Heizzone ausgewählt und eingeschaltet wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

Da Kochgeschirr mit rauen Böden die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können, sollten diese nicht verwendet werden. Geeignetes Kochgeschirr hat, so weit wie möglich, einen dicken und flachen Boden. Die Böden des Kochgeschirrs müssen vor ihrer Verwendung sauber und trocken sein.

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Wenn möglich, legen Sie die Deckel auf das Kochgeschirr. Die Böden des Kochgeschirrs dürfen nicht kleiner oder größer als die Kochzone sein. Sie sollten die Größe wie nachfolgend gezeigt haben, um keine Energie zu verschwenden.



Entfernen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Dann prüfen Sie nach, ob noch Resthitze im Gerät gespeichert ist. Glaskeramik ist sehr widerstandsfähig gegen Hitze und Überhitzung. Wenn noch Resthitze im Gerät vorhanden ist, blinkt in der Heizzonenanzeige ein 'H'. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterschaber. Dann wischen Sie die Kochfläche mit einem geeigneten Spülmittel ab und reinigen mit einem feuchten Tuch nach. Dann reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen trockenen Tuch trocken.

Wenn Aluminiumfolie oder Kunststoffgegenstände auf der Oberfläche der Kochfläche geschmolzen sind, müssen Sie sofort mit einem Schaber von der heißen Kochzone entfernt werden. Dies verhindert mögliche Beschädigungen der Oberfläche. Dies gilt auch für Zuckerkuchen und zuckerhaltige Speisen, die auf die Kochfläche gelangt sind.

Für den Fall, dass andere Lebensmittel auf der Kochoberfläche geschmolzen sind, entfernen Sie den Schmutz, wenn das Gerät abgekühlt ist. Zur Reinigung der Oberfläche müssen Sie Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl verwenden.

Verwenden Sie keine Spültücher oder Schleifschwämme, um die Vitrokera- mik Oberfläche zu reinigen. Diese Materialien können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckentferner auf der Vitrokera- mik Oberfläche. Diese Materialien können Feuer oder das Verblässen der vitrokera- mischen Farbe verursachen. Reinigen Sie mit Wasser und einem Spülmittel.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterschaber. Dann wischen Sie die Kochfläche mit

einem geeigneten Spülmittel ab und reinigen mit einem feuchten Tuch nach. Dann reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen trockenen Tuch trocken.

Wenn Aluminiumfolie oder Kunststoffgegenstände auf der Oberfläche der Kochfläche geschmolzen sind, müssen Sie sofort mit einem Schaber von der heißen Kochzone entfernt werden. Dies verhindert mögliche Beschädigungen der Oberfläche. Dies gilt auch für Zuckerkuchen und zuckerhaltige Speisen, die auf die Kochfläche gelangt sind.

Für den Fall, dass andere Lebensmittel auf der Kochoberfläche geschmolzen sind, entfernen Sie den Schmutz, wenn das Gerät abgekühlt ist. Zur Reinigung der Oberfläche müssen Sie Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl verwenden.

Verwenden Sie keine Spültücher oder Schleifschwämme, um die Vitrokera- mik Oberfläche zu reinigen. Diese Materialien können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckentferner auf der Vitrokera- mik Oberfläche. Diese Materialien können Feuer oder das Verblässen der vitrokera- mischen Farbe verursachen. Reinigen Sie mit Wasser und einem Spülmittel.

| | | |
|------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| Marke | | VESTEL |
| Modell | | ASC ZKB80X |
| Kochfeldart | | Elektro |
| Anzahl Kochzonen | | 4 |
| Heiztechnologie – 1 | | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 1 | cm | Ø 14,5 |
| Energieverbrauch – 1 | Wh/kg | 192,0 |
| Heiztechnologie – 2 | | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 2 | cm | Ø 18,0 |
| Energieverbrauch – 2 | Wh/kg | 192,0 |
| Heiztechnologie – 3 | | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 3 | cm | Ø 18,0 |
| Energieverbrauch – 3 | Wh/kg | 191,0 |
| Heiztechnologie – 4 | | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 4 | cm | 15,5 x 28,0 |
| Energieverbrauch – 4 | Wh/kg | 190,0 |
| Energieverbrauch des Kochfeldes | Wh/kg | 191,3 |
| Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein | | |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|--|--|
| Energiespartipps | | |
| Kochfeld | | |
| - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. | | |
| - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. | | |
| - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. | | |
| - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. | | |
| - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. | | |

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



Recycling

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwendbaren Materialien hergestellt:

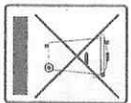


Außenverpackung aus Pappe
Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen 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 austauschend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert.

Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge von bis zu 25 cm bei einem Händler mit einer Verkaufsfläche von mind. 400 m² für Elektro- und Elektronikaltgeräte oder einem Lebensmittelhändler mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², der zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikaltgeräte anbietet, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden.

Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Lieferung des neuen Geräts oder des Onlinekaufs, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Produkt verantwortlich sind.

CH

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem

Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im

Hausmüll entsorgt werden darf, sondern

eine separate Entsorgung erfordert. Sie

können das Altgerät kostenfrei bei einer

geeigneten kommunalen Sammelstelle für

Elektro- und Elektronikgeräte, z.B. einem

Werkstoffhof, abgeben. Die Adressen

erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw.

Kommunalverwaltung. Alternativ können

Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern

zurückgeben, die Geräte dieser Art im

Sortiment führen. Bezüglich der

Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts

im Fall der Auslieferung des neuen Geräts,

wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor

der Entsorgung des Produkts sämtliche

Batterien und Akkus sowie alle Lampen,

die zerstörungsfrei entnommen werden

können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die

Löschung personenbezogener Daten

auf dem zu entsorgenden Gerät selbst

verantwortlich sind.

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage

signifie que l'appareil ne doit pas

être jeté avec les ordures ménagères, mais

doit être éliminé séparément. Vous pouvez

vous débarrasser gratuitement de l'ancien

équipement dans un point de collecte qui

accepte les anciens appareils électriques

et électroniques, par ex. une déchetterie.

Vous trouverez les adresses auprès de

votre commune ou sur le site

RecyclingMap.ch. Vous pouvez également

renvoyer gratuitement les anciens

appareils électriques aux revendeurs qui

ont des appareils de ce type dans leur

gamme de produits. Veuillez contacter

votre revendeur pour savoir comment

retourner un ancien appareil lors de la

livraison du nouvel appareil.

Veuillez retirer - si possible - toutes les

plâtes et batteries ainsi que toutes les

ampoules qui peuvent être retirées de

manière non destructive avant de vous

débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que

vous êtes vous-même responsable de la

suppression des données personnelles sur

l'appareil à éliminer.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul

prodotto o sulla sua confezione

indica che l'apparecchiatura non deve

essere smaltita con altri rifiuti domestici,

ma riciclata, invece, uno smaltimento

differenziato. È possibile smaltire

gratuitamente le vecchie apparecchiature

presso un punto di raccolta comunale

ideale per le vecchie apparecchiature

elettriche ed elettroniche, ad es. un centro

di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere

ottenuti dalla città o dal governo locale. In

alternativa, puoi restituire gratuitamente i

vecchi elettrodomestici ai rivenditori che

hanno elettrodomestici di questo tipo nella

loro gamma di prodotti. Contatta il tuo

rivenditore in merito ai metodi che è

possibile utilizzare per restituire un vecchio

apparecchio al momento della consegna

del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e

gli accumulatori nonché tutte le lampade

che possono essere rimosse in modo non

distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso

responsabile della cancellazione dei dati

personali sul dispositivo da smaltire.

AT

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem

Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im

Hausmüll entsorgt werden darf, sondern

eine separate Entsorgung erfordert. Sie

können das Altgerät kostenfrei bei einer

geeigneten kommunalen Sammelstelle für

Elektro- und Elektronikgeräte, z.B. einem

Werkstoffhof, abgeben. Die Adressen

erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw.

Kommunalverwaltung. Alternativ können

Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen

Geräts der gleichen Art und mit derselben

Funktion bei einem stationären Händler

unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der

Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts

im Fall der Auslieferung des neuen Geräts,

wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor

der Entsorgung des Produkts sämtliche

Batterien und Akkus sowie alle Lampen,

die zerstörungsfrei entnommen werden

können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die

Löschung personenbezogener Daten auf

dem zu entsorgenden Gerät selbst

verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei

fälscher Entsorgung Umwelt und

menschliche Gesundheit gefährden

können. Das Materialrecycling hilft, Abfall

zu reduzieren und Ressourcen zu

schonen. Durch die getrennte Sammlung

von Altgeräten und deren Recycling tragen

Sie zur Vermeidung negativer

Auswirkungen auf die Umwelt und die

menschliche Gesundheit bei.

HERSTELLERGARANTIE

Wichtiges Dokument! Bitte mit Kaufnachweis 2 Jahre aufbewahren.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf eines Haushaltgerätes unseres Hauses entschieden haben und wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem hochwertigen Produkt. Unsere strenge Fertigungskontrolle gewährleistet die hohe Qualität unserer Geräte. Für den Fall, dass Sie dennoch eine berechnete Beanstandung haben, gewähren wir eine Garantie ab Kaufdatum für die Dauer von **2 JAHREN**.

SERVICE HOTLINE

Deutschland
089 211 29 555

Österreich
0800 29 16 53

Email
weiseware@kundendienst.email

Wir wünschen
Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Haushaltsgerät

Unsere Garantiebedingungen sowie unsere Kontaktdaten für Reparatur und Service finden Sie bitte unter:

<https://vestel-germany.de/de/page/service>

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass im Rahmen Ihrer Service-Anfragen erforderliche personenbezogene Daten verarbeitet werden.

Weitere Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Rahmen Ihrer Service-Anfrage finden Sie bitte unter:

<https://vestel-germany.de/de/page/privacy-policy/>

Vestel Holland B.V. Germany Branch Office, Parkring 6, 85748 Garching

52456490