



GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUW OVEN

HAMBURG7149.1EBMBL



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

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG

INHOUD

3	VEILIGHEIDSINFORMATIE
3	Beoogd gebruik
3	Waarschuwing
6	Oorzaken van schade
7	INSTALLATIE
8	Bedieningspaneel
9	Voor het eerste gebruik
10	Soorten verwarming
11	Gebruik van uw apparaat
14	DEMO SABBAT MODUS
15	ACCESSOIRES
19	LUCHT BEVEILIGINGSSYSTEEM
20	ENERGIEZUINIG GEBRUIK
21	MILIEU
21	GEZONDHEID
21	ONDERHOUD VAN UW APPARAAT
24	DEUR VAN HET APPARAAT
31	PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN
34	TIPS EN ADVIEZEN
35	TECHNISCHE GEGEVENS
36	VOEDSEL GETEST VOLGENS EN60350-1
37	VOORBEELDEN RECEPTEN
40	ENERGIE-EFFICIENCIE VOLGENS EN60350-1
41	SERVICEDIENST
42	GARANTIE- EN SERVICEBEPALINGEN

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Beoogd gebruik

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

Het apparaat is alleen bedoeld om in een keuken te worden geplaatst. Neem de speciale installatie instructies in acht.

Controleer het apparaat of er schade is na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan als het is beschadigd. Alleen een erkend professioneel monteur mag apparaten aansluiten zonder stekkers. Schade veroorzaakt door een onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie. Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van voedsel en dranken. Het apparaat moet tijdens het gebruik onder toezicht staan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, die ze laat zien hoe het apparaat veilig te gebruiken en ze de bijbehorende gevaren laat begrijpen.

Kinderen mogen niet met, op of rond het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of algemene onderhoudswerkzaamheden uitvoeren, tenzij ze minimaal 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.

Houd kinderen onder de 8 jaar op een veilige afstand van het apparaat en de voedingskabel. Schuif de accessoires altijd op de juiste manier in de daarvoor bestemde ovenruimte.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te voorkomen

- (a) Probeer deze oven niet te gebruiken met de deur open, omdat dit kan resulteren in schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet te verbreken of ermee te knoeien.
- (b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of resten schoonmaakmiddel op afdichtende oppervlakken ophopen.
- (c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING

Kans op een elektrische schok!

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

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

Gevaar voor brandwonden!

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

Risico op brandwonden!

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

Gevaar voor letsel!

1. Krassen op glas in de deur van het apparaat kunnen zich ontwikkelen tot een scheur. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren op de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en mogelijk kunt u hieraan blijven hangen. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Brandgevaar!

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

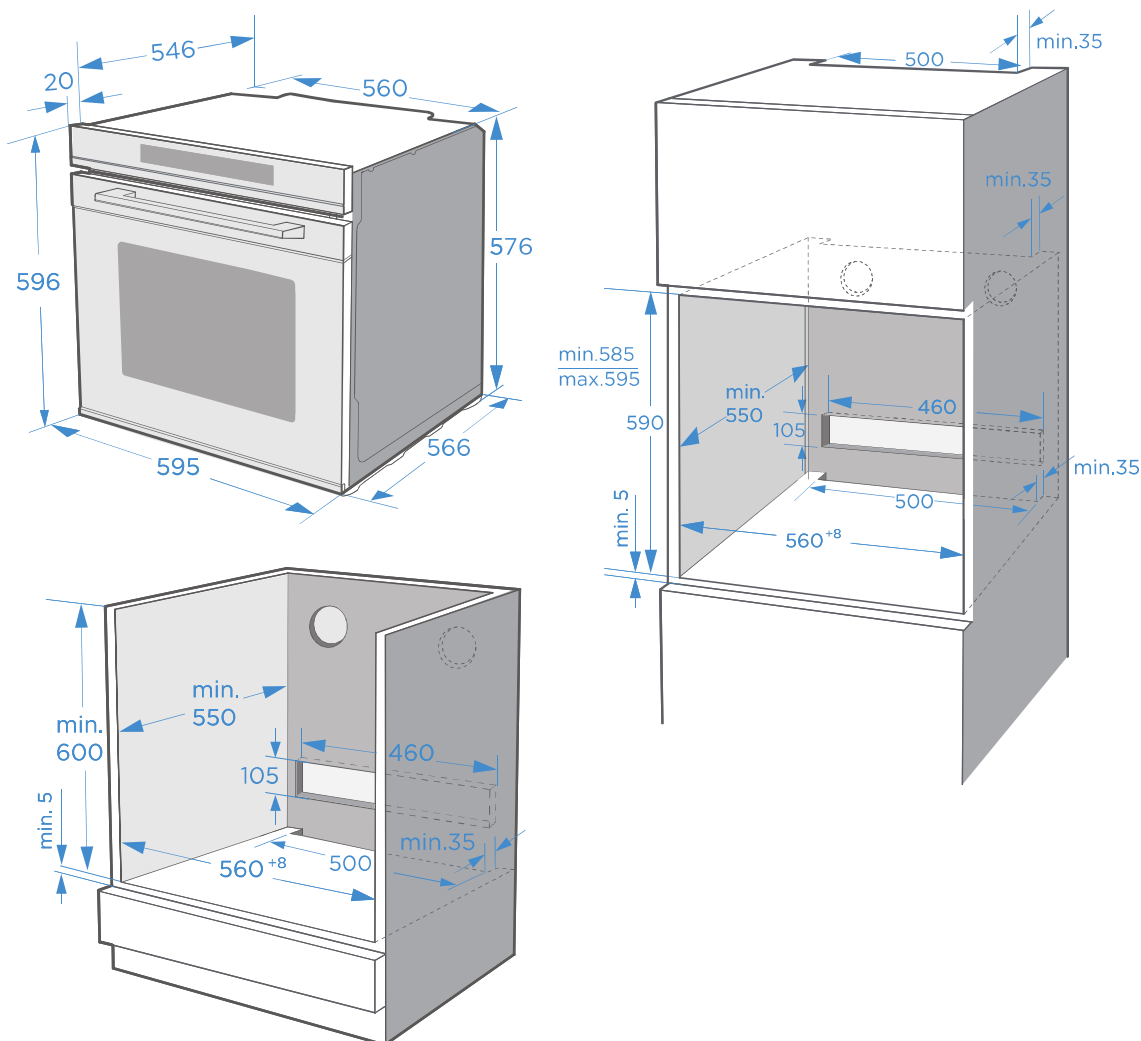
Gevaar door magnetisme!

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

Oorzaken van schade

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

INSTALLATIE



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

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

Controleer het apparaat of er schade is aan de installatie en sluit het apparaat niet aan als dat wel het geval is.

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

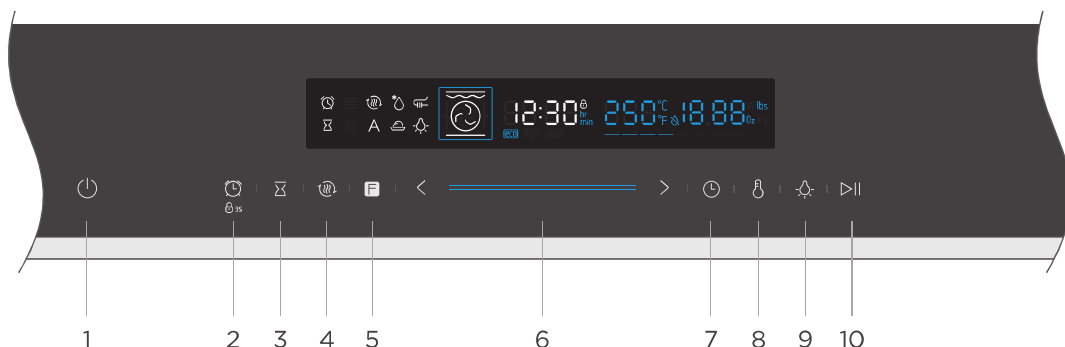
De afmetingen zijn in mm.

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

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

BEDIENINGSPANEEL

Controleer het modelnummer. U vindt dit op het bedieningspaneel.



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik apparaat

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

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

INSTELLINGEN

Verwarmingsmodus	
Temperatuur	250°C
Tijd	1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

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

Tijd instellen

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

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

OPMERKING: de klok heeft een 24-uurs weergave.

SOORTEN VERWARMING

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

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

Opmerking

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

Soorten extra functies	Temperatuur	Gebruik
 Vlees thermometer	40 ~ 99 °C	Ter ondersteuning voor het bakken van steak en kip.

Wees voorzichtig!

Als u de deur van het apparaat opent tijdens een lopende bewerking, zal de bewerking niet worden gepauzeerd. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.

Opmerkingen

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

Koelventilator

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

Wees voorzichtig!

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

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

Gebruik van uw apparaat

Koken met de oven

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

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

Snel voorverwarmen

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

Eindtijd instellen

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

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

Wijzigen tijdens het koken

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

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

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

Als u het kookproces wilt annuleren, raakt u  aan.

Opmerkingen

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

Wees voorzichtig!

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

Timer

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

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

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

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

Kinderslot

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

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

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

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

Vlees thermometer

Uw oven heeft een extra functie, een vleesthermometer . Wanneer u de thermometer op de gewenste plaats insteekt, zal het  symbool oplichten. Tegelijkertijd zal de klok veranderen om hier de hier de instelling van de vlees thermometer te tonen; Om de instelling te wijzigen gebruikt u de + en - of de schuifregelaar. Druk vervolgens op de  om op dezelfde wijze de functie te kiezen, temperatuur in te stellen, daarna de oven aanzetten door op de  te drukken. Zorg ervoor dat alles klaar is voordat je op start drukt. In deze modus wordt het symbool  gebruikt om zowel de temperatuur van de vlees thermometer als de temperatuur binnenin in te stellen. U kunt ook de temperatuur bijstellen tijdens het bereidingsproces.

Opmerkingen

1. De vlees thermometer kan tegelijkertijd met het rotatiesysteem worden gebruikt.
2. Tijdens het gebruik van de vlees thermometer, zorg er dan voor dan de punt hiervan altijd goed in een voedselproduct is gestoken voor een goede werking, ook op de lange termijn.

DEMO MET SABBAT MODUS

Demo modus

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

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

Opmerking:

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

Sabbat modus

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

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

Opmerking:

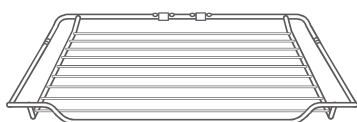
1. Tijdens de werking, functioneert alleen de  Aan/Uit toets, alle anderen functioneren niet.
2. Bij gebruik in de Sabbath modus, zal tijdens het openen van de oven deur de verlichting niet aan gaan.

ACCESSOIRES

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

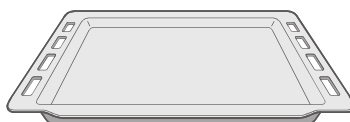
Meegeleverde accessoires

Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:



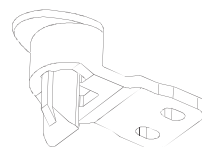
Draadrooster

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



Bakplaat

Voor bakvormen en kleine bakproducten



Deurvergrendeling

Beveiliging zodat kinderen de deur niet openen en zich verbranden

U kunt de bakplaat gebruiken om vloeibaar of gekookt voedsel met sap op te leggen.

Gebruik alleen originele accessoires. Ze zijn speciaal aangepast voor uw apparaat.

U kunt accessoires kopen bij de klantenservice, bij de vakhandel of online.

Opmerking:

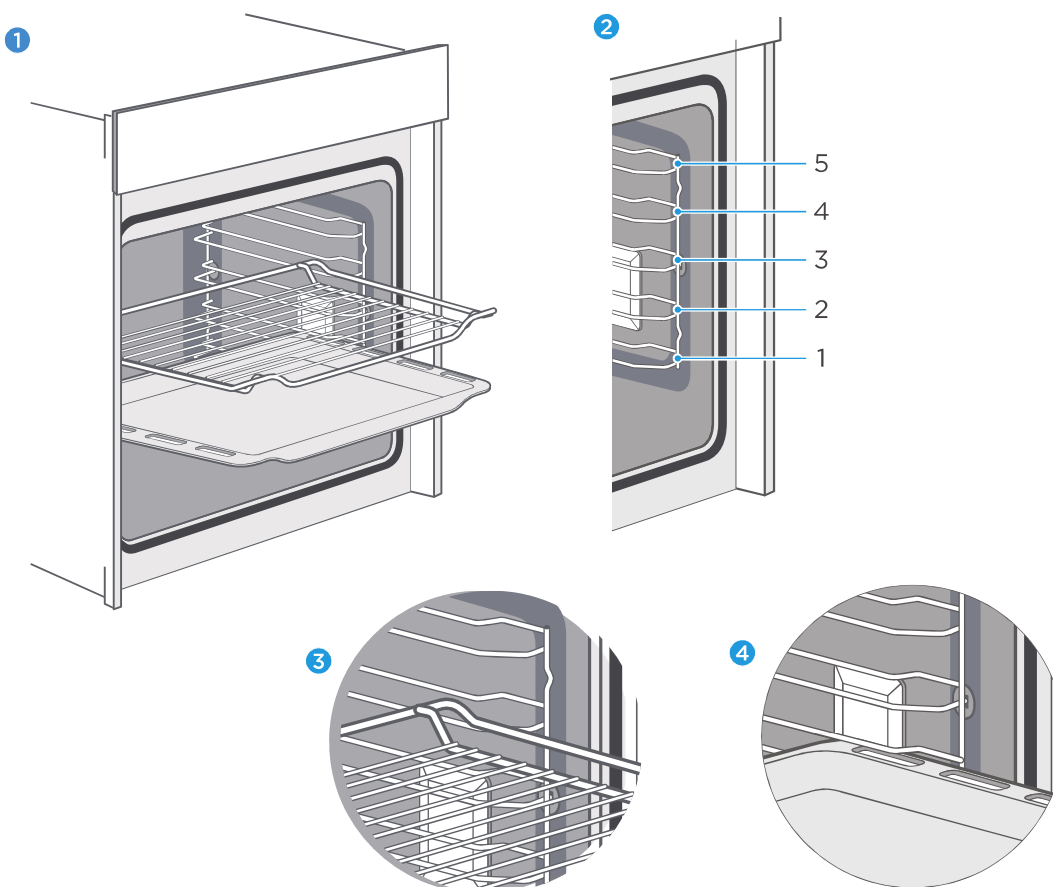
De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze eenmaal zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.

ACCESSOIRES PLAATSEN

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

Opmerkingen

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



Vergrendelfunctie

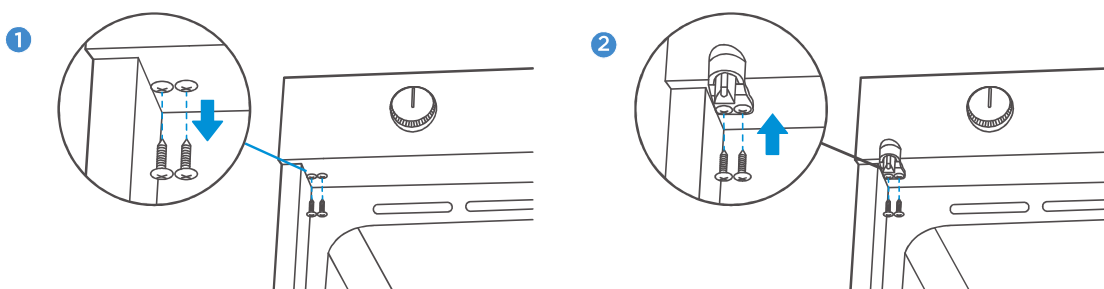
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten correct in de binnenruimte worden geplaatst om de kantelbeveiliging correct te laten werken. Zorg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

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

Installatie deurvergrendeling

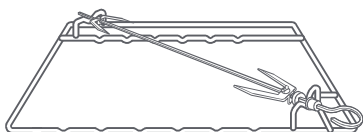
Als uw apparaat is uitgerust met een deurvergrendeling (Dit is modelafhankelijk) volg dan onderstaande stappen op:

1. Draai de twee schroeven linksonder bij het bedieningspaneel los, zoals getoond in afb. ①
2. Neem de deurvergrendeling uit het accessoirezakje en bevestig deze m.b.v. 2 schroeven links- bij het bedieningspaneel zoals in afb. ②
3. Als een deurvergrendeling niet nodig is, laat u gewoon de twee originele schroeven in het paneel zitten.



Optionele accessoires

U kunt optionele accessoires kopen bij onze Servicedienst, bij uw leverancier of online. Onderstaande accessoires zijn verkrijgbaar. Meer details kunt u vinden in onze verkoopbrochures.



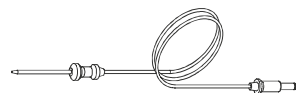
Rotatiesysteem

Geschikt om vlees zoals kip, kalkoen, konijn etc. te roosteren.



Barbecue spies

Geschikt om barbecuespiezen te maken met vlees en/of groenten.



Vlees thermometer

(model afhankelijk)
Steek de thermometer in het midden van het vlees/gevogelte niet in de buurt van botjes of vette gedeeltes.

Accessoires gebruiken:

Barbecue spies kunnen alleen met het rotatiesysteem worden gebruikt. Wanneer u deze gebruikt, plaats ze dan op het draadrooster of rotatiesysteem. Voordat u accessoires in de ovenruimte plaatst, controleer eerst of alle voedsel er goed op is geplaatst. vervolgens plaatst u het op niveaupositie 2 in de ovenruimte.

Opmerkingen:

1. Het rotatiesysteem draait niet continu, u kunt tijdens het bereidingsproces beslissen of u het rotatiesysteem aanzet afhankelijk van het product in de oven. Draag altijd goede ovenwanten en let op de plotse warmte afgifte uit de oven wanneer u de ovendeur opent. Het rotatiesysteem kan 90 draaien en waarschijnlijk hoeft u het niet te draaien om deze eruit te nemen.
2. De barbecuespiezen zijn gevaarlijk door de scherpe kruiskopachtige kop. Zorg dat kinderen en mindervalide mensen zich hieraan geen pijn kunnen doen. Plaats de spiesen niet op of in de oven voordat u de oven gaat inschakelen. Hiermee kan er letsel aan mensen en schade aan de oven worden toegebracht.
3. Om te bakken adviseren wij niveaupositie 2 in de ovenruimte te gebruiken, met de onder- en bovenwarmte functie wanneer u het rotatiesysteem en de barbecue spiesen gebruikt.

Wanneer u deze accessoires bestelt, geef dan de juiste bestelnummers van het accessoire door.

Optionele accessoires	Bestelnummer
Draadrek Voor ovenschalen, cakeblikken en ovenbestendige schalen/borden. Voor gebraden en gegrild voedsel.	7NM20M1-17030
Bakplaat Voor plaatgebak en kleine baksels.	7NM20M1-17012
Universele pan Voor vochtige taarten, gebak, vriesmaaltijden & grote braadstukken.	7NM20M1-17011
Rotatiesysteem Voor het roosteren van vlees zoals kip, kalkoen, konijn enz;	7NM30EO-06040
Barbecue spies Voor het bereiden van barbecue spiesen met bv.vlees en groenten;	7NM30EO-06051

LUCHT BEVEILIGINGSSYSTEEM

Geavanceerde luchtafvoer technologie.

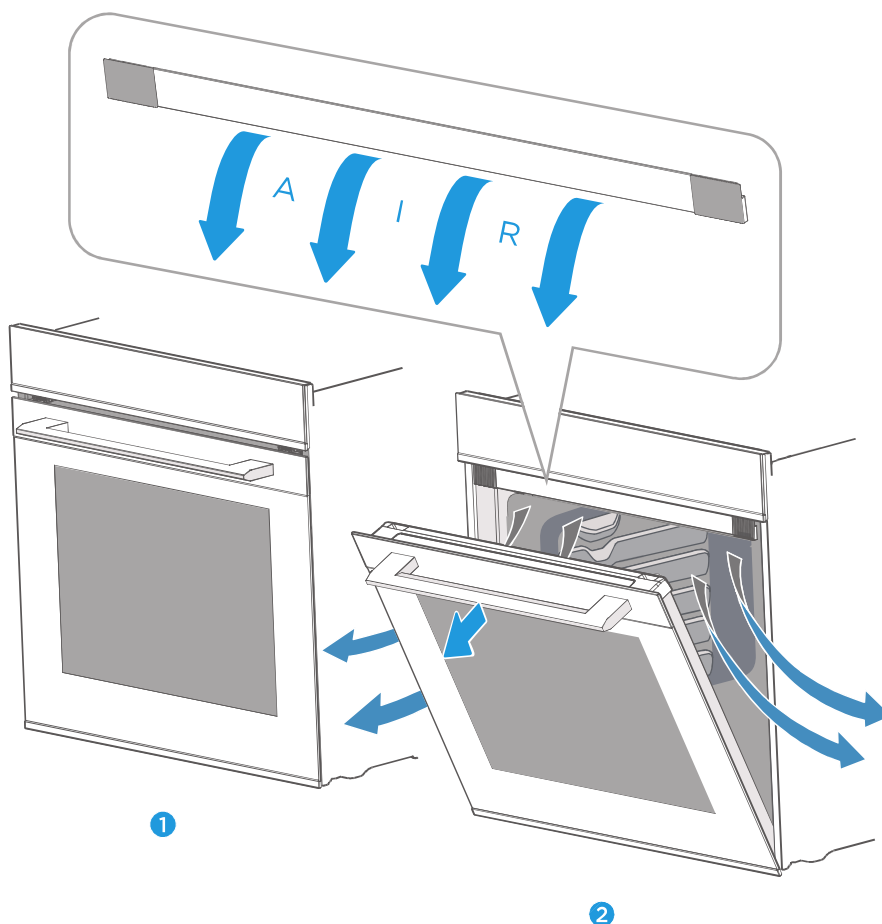
Als uw apparaat met deze technologie is uitgerust (model afhankelijk) let dan op het volgende:

Een actief veiligheidssysteem dat u beschermt tegen plotse verhitte lucht uit de ovenruimte; gerealiseerd door de koelblijvende deur die onverhoeds verbranden van de huid voorkomt en een luchtgordijn die de verhitte lucht tegenhoudt zodat deze niet tegen uw gezicht 'slaat'.

Elke keer wanneer u de ovendeur opendoet, zal het lucht beveiligingssysteem automatisch worden geactiveerd. Het leidt koele lucht om en vormt een onzichtbaar luchtgordijn voor de ovenruimte, waardoor de zeer hete lucht geblokkeerd wordt en niet in uw gezicht kan worden geblazen. U, de gebruiker, ervaart een veilige en comfortabele kookbelevens.

Wanneer de oven aan staat en de deur gesloten is en het lucht beveiligingssysteem is in een gesloten positie, zie afb. 1

Na de bereiding, wanneer de deur wordt geopend, zal het lucht beveiligingssysteem automatisch open gaan en de richting luchtstroom wijzigen zodat de hete lucht uit de oven neerwaarts wordt geleid, zie afb. 2



ENERGIEZUINIG GEBRUIK

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

MILIEU

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



GEZONDHEID

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

Tips

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

ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

Schoonmaakmiddel

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

Let op!

Gevaar voor beschadiging van het oppervlak

Gebruik geen:

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

Nieuwe vaatdoekjes goed wassen voordat u ze gebruikt.

Tip

Sterk aanbevolen schoonmaak- en verzorgingsproducten kunnen worden gekocht via de klantenservice.

Neem de instructies van de betreffende fabrikant in acht.

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

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

Opmerkingen

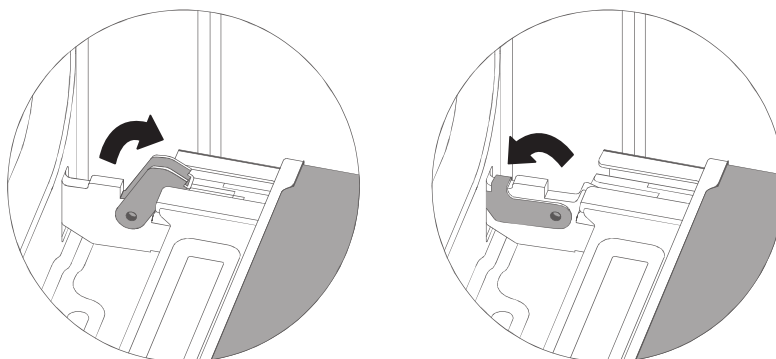
1. Kleine kleurverschillen op de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
2. Schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting.
3. Het emaille wordt bij zeer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

Tips

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

DEUR VAN HET APPARAAT

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

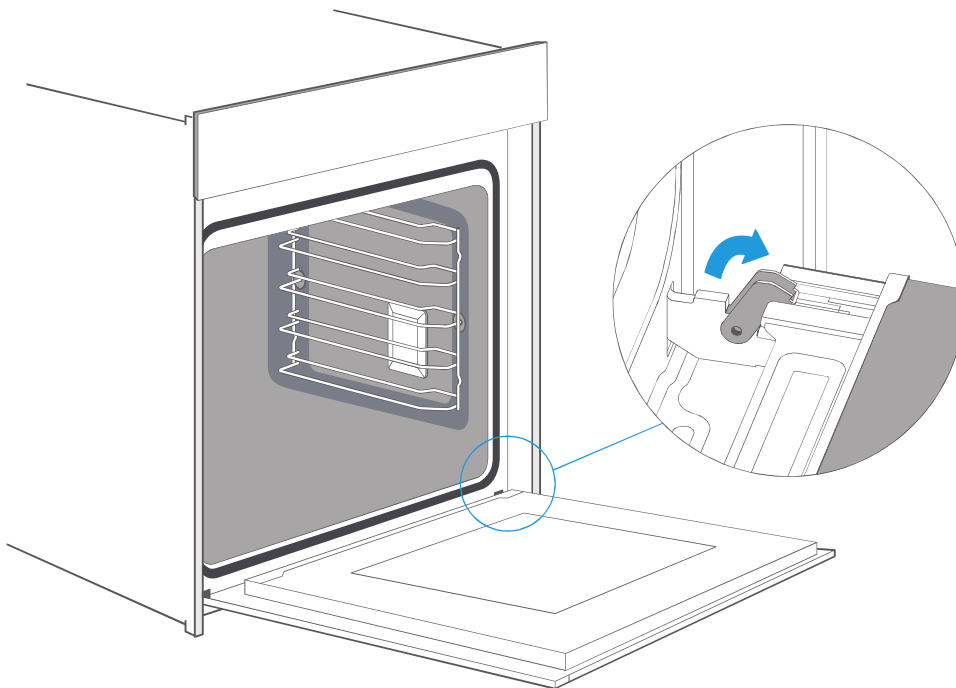


Waarschuwing – Gevaar voor letsel!

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

Deur van het apparaat verwijderen

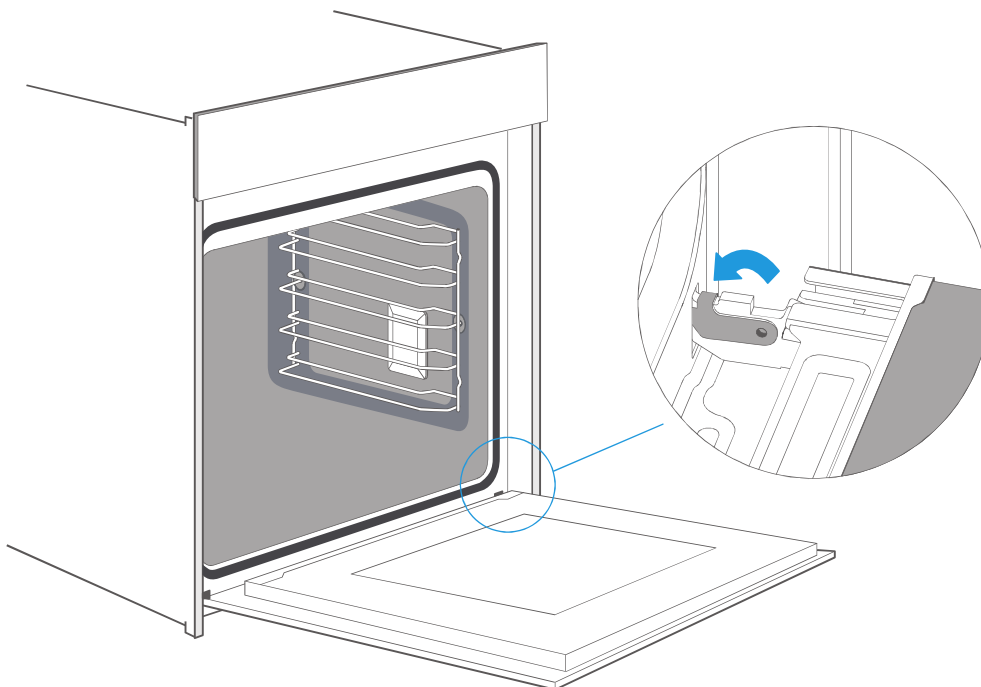
1. De deur van het apparaat volledig openen.
2. Klap de twee vergrendelingshendels aan de linker- en rechterkant open.
3. Sluit de deur van het apparaat tot aan de aanslag.
4. Houd met beide handen de deur aan de linker- en rechterkant vast en trek de deur naar boven.



De deur van het apparaat monteren

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

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

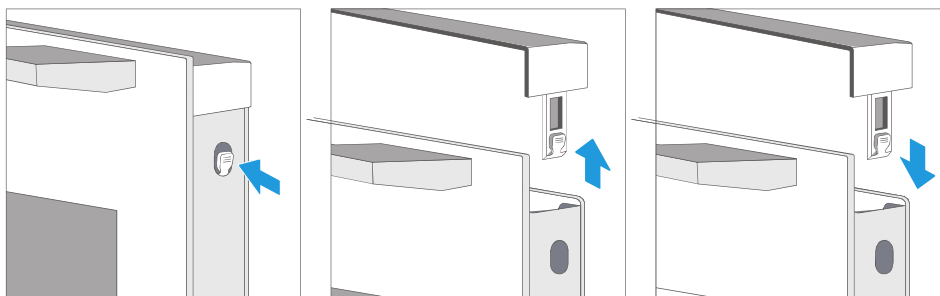


De deurafdekking verwijderen

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

Verwijder de deur van het apparaat zoals hierboven is beschreven.

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



Let op!

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

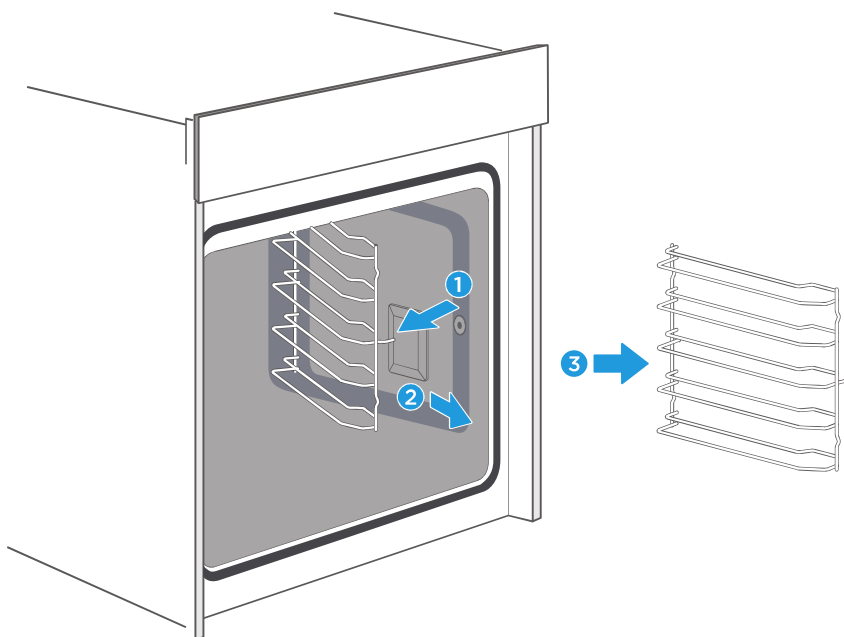
1. Als u de deurafdekking van de deur verwijderd, betekent dit dat het binnenglas van de deur van het apparaat los komt te zitten. Het glas kan gemakkelijk worden verplaatst en schade of ietsel veroorzaken.
2. Als u de afdekking van de deur en het binnenglas verwijderd, vermindert u het totale gewicht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

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

Zijrails

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

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

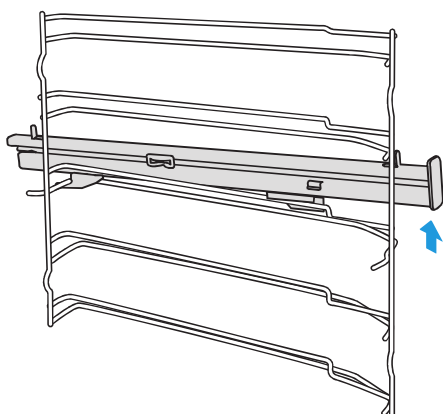


Uitschuifrail verwijderen

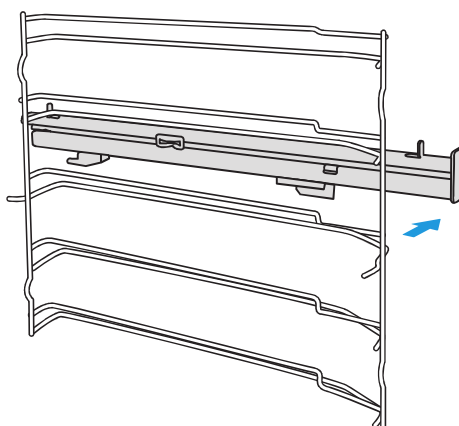
(voorbeeld hier is links, uitleg van toepassing op beide zijden)

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

1



2



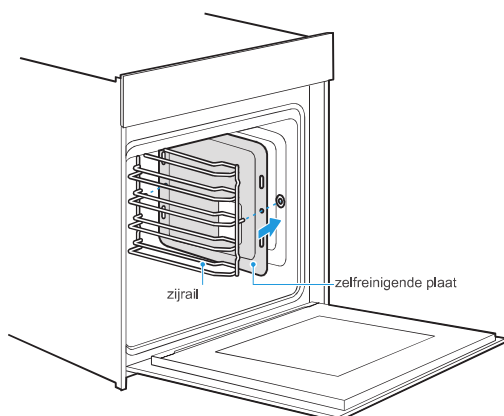
Zelfreinigende plaat

Een speciaal geëmailleerde plaat, die olie en vet kan absorberen.

Het vet en olie vervliegt later waardoor de ovenruimte schoon en geurloos blijft tijdens de bereidingsprocessen.

Zelfreinigende plaat bevestigen

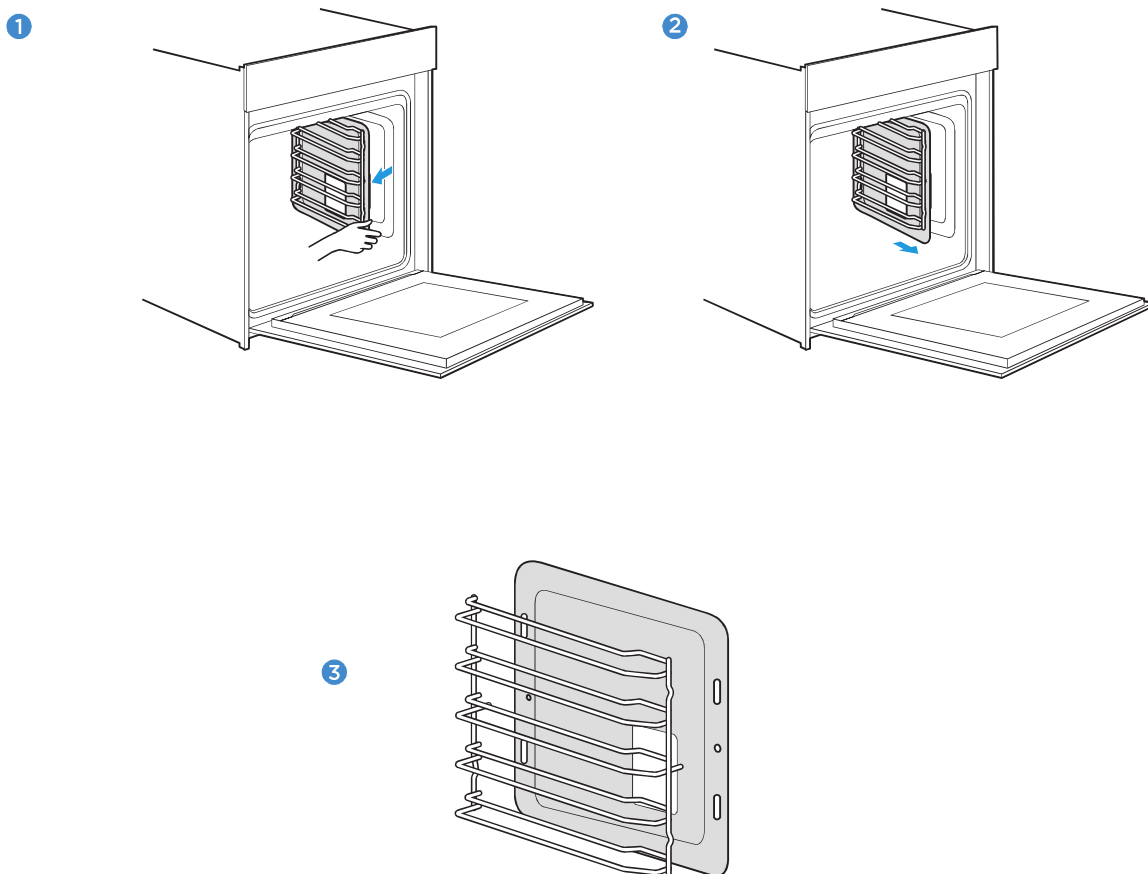
Bevestig de zijrail en de zelfreinigende plaat zoals weergegeven in de afbeelding.



Zelfreinigende plaat verwijderen

U kunt de zelfreinigende plaat eruit halen zodat u makkelijker de wanden van de ovenruimte kunt reinigen.

1. Trek de zijrail zijwaarts los,. De zelfreinigende plaat komt mee los.
2. Haal dit samen uit de ovenruimte.
3. Haal de zijrail los van de zelfreinigende plaat.



Opmerking

De uitschuifrails/ plateaus/zelfreinigende plaat zijn optionele accessoires.

De stroomkabel vervangen

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

Werkwijze:

a. Sluit de stroom volledig af.

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

b. Met een kruiskop schroevendraaier draait u eerst 6 en dan 4 en 5 los.

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

Sluit de draden weer aan:

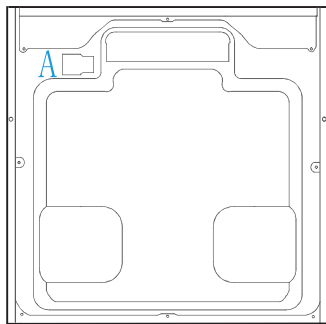
geel/groen op punt 3

bruin op punt 4

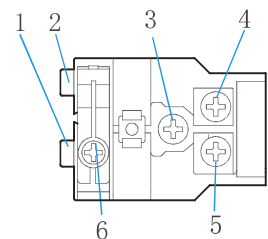
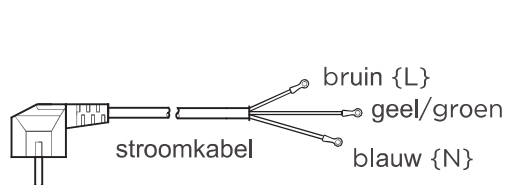
blauw op punt 5

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

De stroomkabel is vervangen.



achterpaneel oven



aansluitpunt

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

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

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

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

WAARSCHUWING- Gevaar voor een elektrische schok!

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

Maximale gebruikstijd

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

Vervanging van de lamp op de hoek van de binnenruimte

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

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

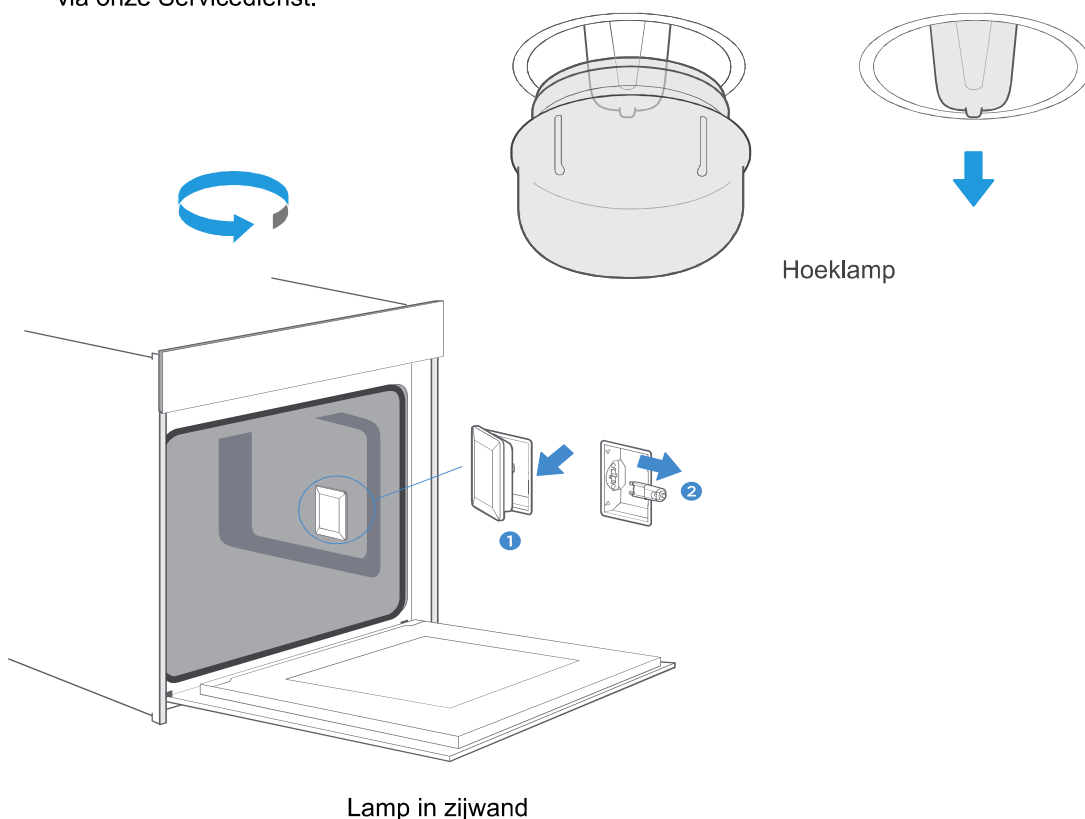
WAARSCHUWING

Pas op voor elektrische schok!

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

Pas op voor verbranding!

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



TIPS EN ADVIEZEN

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

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

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

FRILEC HAMBURG7149EBM

INHOUD VAN DE OVEN	45kg
AANTAL OVENRUIMTES	1
WARMTEBRON	ELEKTRISCH
BRUIKBAAR VOLUME	71L

Opmerking

Alle oveninstellingen die worden beschreven op pagina 10 zijn hoofdfuncties van de oven.

VOEDSEL GETEST VOLGENS EN 60350-1

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

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

VOORBEELDEN RECEPTEN

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

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

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

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

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

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

ENERGIE-EFFICIENCY VOLGENS EN 60350-1

Gelieve kennis te nemen van de volgende informatie:

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

SERVICEDIENST

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

Onze garantievoorwaarden vindt u achter in deze gebruiksaanwijzing.

Model: HAMBURG7149EBMBL

Nominale spanning 220-240V~

Nominale frequentie: 50Hz-60Hz

Nominaal ingangsvermogen 2.9 kW



Om tijd te besparen, kunt u een notitie maken van het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst in de onderstaande ruimte, mocht dit nodig zijn.

ONDERHOUDSKAART

Typenummer		Aankoopdatum	
Serienummer		Aankoopwinkel	

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gaat gebruiken.

Opmerking

Houd er rekening mee dat een bezoek van een servicedienstmonteur niet gratis is, zelfs tijdens de garantieperiode.

Vertrouw op de professionaliteit van de fabrikant. U kunt er daarom zeker van zijn dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudsmonteurs die originele reserveonderdelen voor uw apparatuur meenemen.

Wij danken u nogmaals voor het kopen van een FRILEC apparaat en wij wensen u toe dat ons apparaat u heerlijk eten en een aangenaam leven biedt.

Garantiebepalingen

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in de Benelux. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota door de 1^e koper.
3. Er is geen garantie van toepassing op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning of gebruik voor een ander doel dan het doel waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie worden gedaan wanneer het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer er door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas(keramiek), lampen, kunststof/metalen onderdelen en/of - accessoires (bijv. filters, roosters, pandragers etc.), draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de aankoopdatum vermeld op de originele aankoopnota en houdt in: Twee jaar garantie op het gehele apparaat en de elektrische onderdelen zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz. met uitzondering van de onder 4 genoemde zaken.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte- of beschadigde onderdelen en bijbehorende arbeidskosten voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Transport- en/of verpakingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die alleen in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Voor details, zie onze 'Frilec Servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon etc., indien van toepassing, wordt toegelicht.
8. **Attentie:** Reparatie- en materiaalkosten die niet onder de garantie vallen, moeten direct contant worden voldaan. Indien facturering van de monteurskosten gewenst is, wordt het notabedrag verhoogd met extra administratiekosten.
9. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de werkzaamheden of reparatiekosten, die niet in onze opdracht door derden zijn uitgevoerd. Tevens zijn we te allen tijde niet verantwoordelijk voor (extra) kosten en/of gevolgen hiervan, op wat voor manier dan ook, die direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat door derden, die niet in opdracht van Frilec of diens importeur en/of leveranciers handelen, voortvloeien.
10. Vervanging van onderdelen verlengt de originele garantietermijn niet!

Frilec Servicebepalingen

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen, maar dit direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk!
2. Tijdens de eerste 24 maanden na aankoopdatum op de originele nota van de 1^e koper wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, die onder deze garantiebepalingen vallen, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf 2 jaar na de aankoopdatum vermeld op de originele aankoopnota wordt - voor een periode van 36 maanden - in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. administratiekosten
4. Bij monteursbezoek dienen alle kosten en, indien van toepassing, gebruikte materialen welke niet onder de garantie vallen direct contant te worden voldaan met inachtneming van de bepalingen aangegeven bij punt 7 van de Garantiebepalingen en bij de punten 2-4 van de Frilec Servicebepalingen, ongeacht de aard van de werkzaamheden.
5. Het eventueel verzenden van onderdelen geschiedt te allen tijde tegen vooruitbetaling.
6. **Attentie:** Vijf jaar na de datum op de originele aankoopnota van de 1^e koper vervalt de gehele garantie en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.

Voor service → **FRILEC** www.domest.nl - zie service
Tel. 0314 - 362244
Fax. 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

FRILEC

Koper → Naam _____
Adres _____
Plaats _____
Aankoop _____

Importeur → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**
Gildenstraat 6 3861 RG Nijkerk, Nederland
Tel. 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

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

DOMEST 
domestic and professional appliances

**MULTIBRAND
SALES & SERVICES**



Instruction manual

Built in Oven

HAMBURG7149.1EBMBL



Before operating this unit, please read this manual thoroughly and retain for future reference

CONTENTS

2	SAFETY INFORMATION
2	Intended use
3	Warning
6	Causes of damage
8	INSTALLATION
9	OPERATING THE APPLIANCE
9	Controlpanel
10	Before using the appliance
11	Types of heating
12	Using your appliance
14	Demo with sabbat mode
15	ACCESSORIES
19	AIR SAFEGUARD SYSTEM
20	ENERGY EFFICIENT USE
21	ENVIRONMENT
21	HEALTH
21	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
24	APPLIANCE DOOR
31	REPAIR YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
35	TIPS AND TRICKS
37	TYPICAL RECIPES
38	Cakes
38	Bread & pizza
39	Meat
39	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
40	ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1
41	COOKING BY ECO MODE
41	DATASHEET
42	CUSTOMER SERVICE
43	WARRANTY & SERVICE

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Frilec Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen.

Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors.

The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance.

Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the

appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

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

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over

time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.

7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

INSTALLATION

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

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

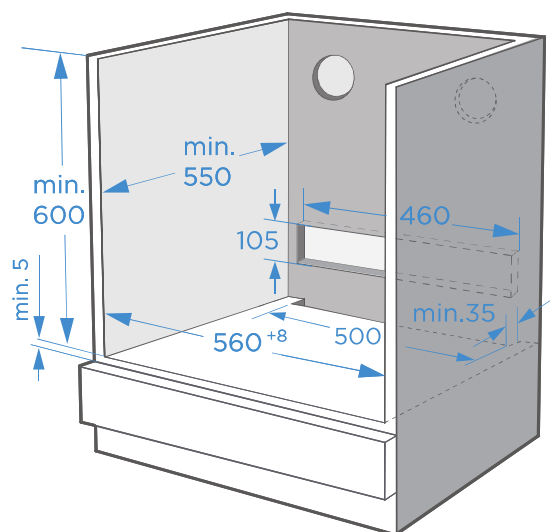
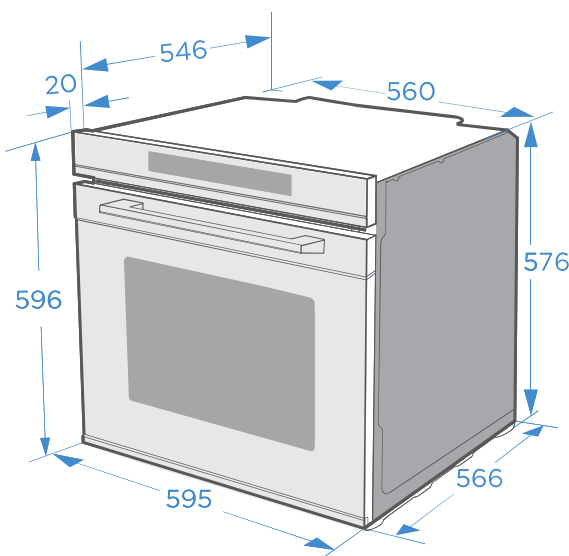
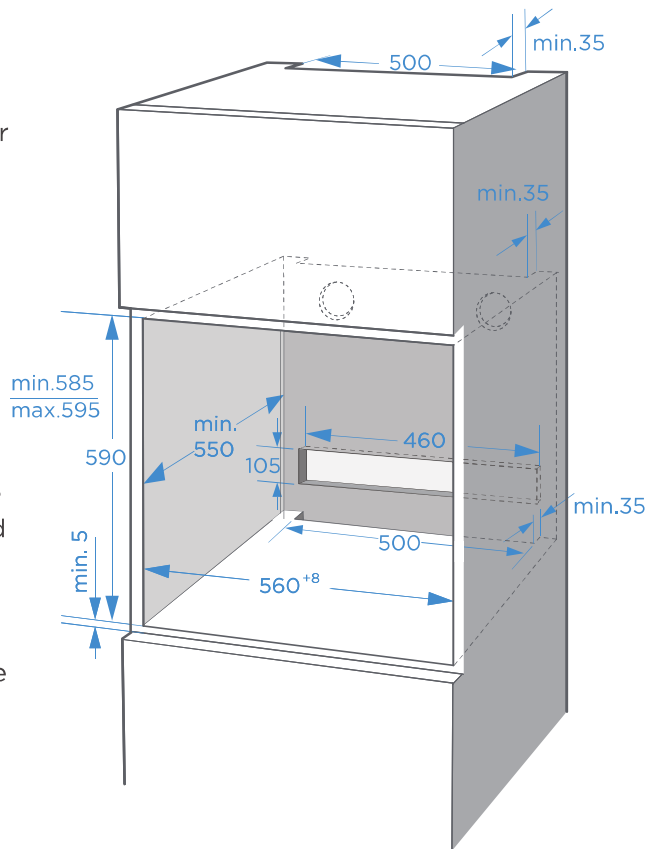
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

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

The dimensions attached are in mm.

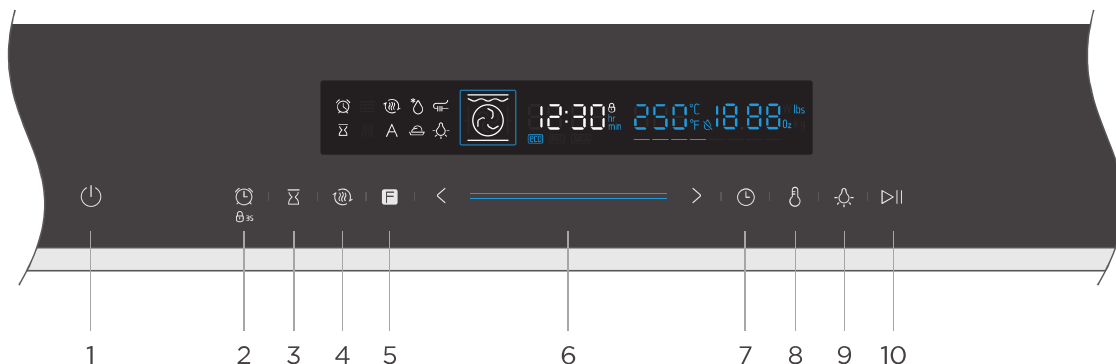
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

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



HAMBURG7149.1EBMBL

CONTROL PANEL



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

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

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

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

→ "Using Your Appliance" on page 18

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

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

Setting the time

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

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

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

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

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

Notes

Defrosting, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly .

Types of additional function	Temperature	Use
 Meat Probe	40~99℃	For helping baking meat like steak and chicken.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

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

Cooling fan

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

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

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

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

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light

up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep". Defrosting, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly.

Set a finish time

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

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

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or "+/-"symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will work as what you changed. During the cooking process with an end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .

Note

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

Caution!

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

Timer

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

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

Childproof lock

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

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

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds, you can switch on and off the childproof lock.

When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

Meat probe

Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on. At the same time, the clock area will be changed to show the temperature setting of meat probe, you can use + and - , also the slider to change the setting. Then press  to choose the function, adjust temperature in the same way, and turn the oven on by pressing  (Before start , make sure everything is well prepared). In this mode, icon  is used to change both the meat probe and core temperature. And you can get the setting changed also during the process of cooking.

Notes

1. Meat probe can be used together with rotary system;
2. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of somewhere else, for the sake of long-term using.

DEMO WITH SABBAT MODE

Demo mode

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

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

Note:

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

Sabbath mode

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

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

Note:

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

ACCESSORIES

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

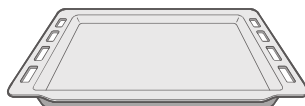
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



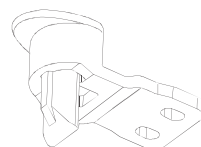
Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Door Lock

Stop children opening the door and getting burn

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.
Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

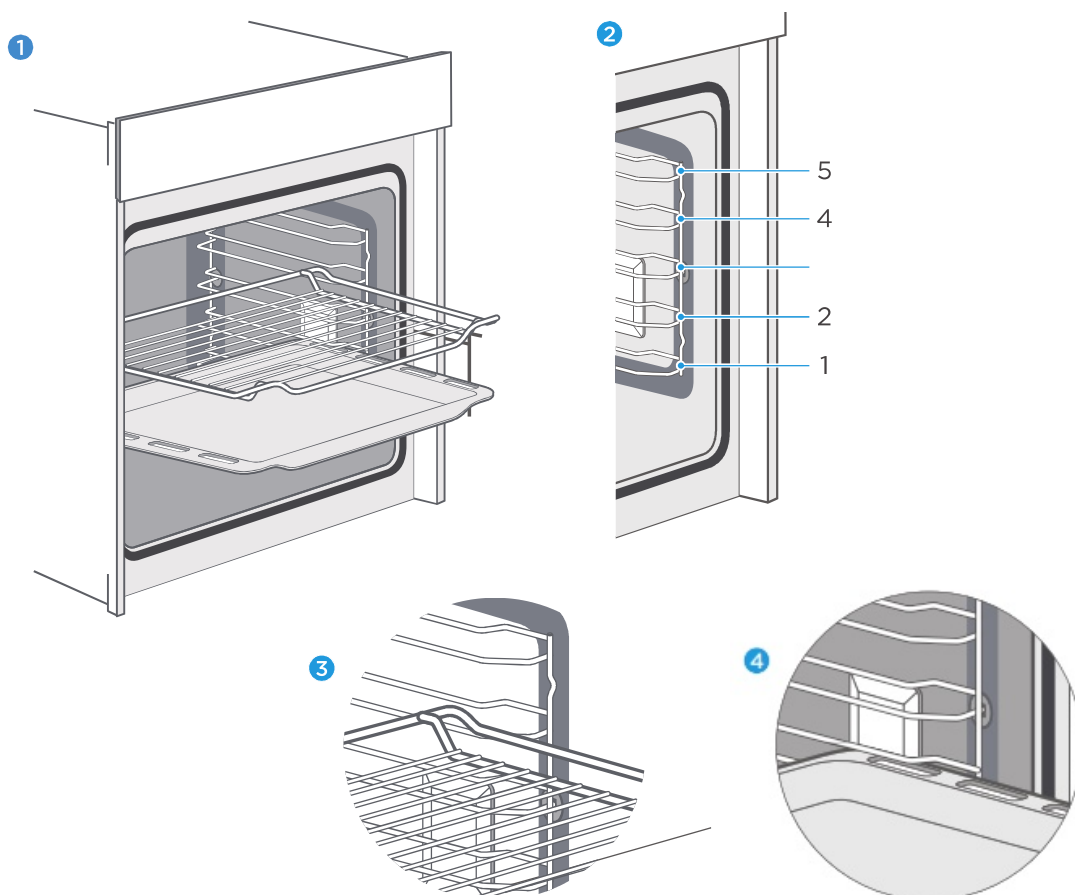
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.
Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

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

Notes

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



Tilt protection

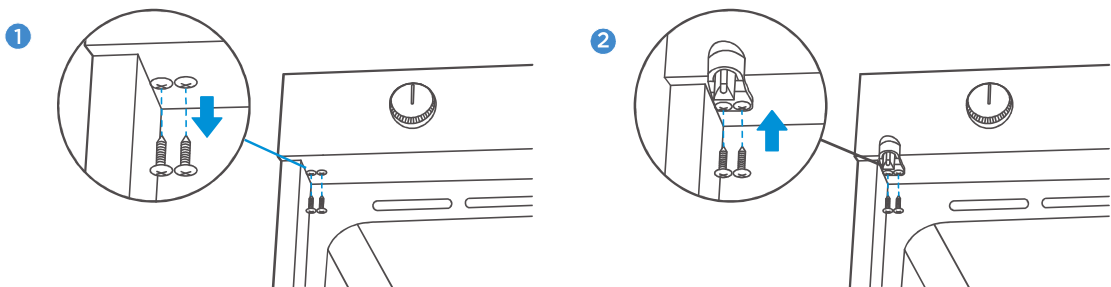
Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture ① ③

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

Doorlock installation

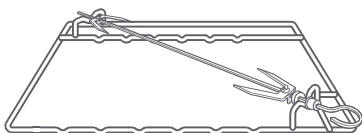
If your appliance is equipped with a door lock (depends on the actual machine), follow the steps below :

1. Loosen two screws at left bottom corner of control panel, as shown in picture ①
2. Take out the doorlock from the accessory, and fasten it with two screws at the bottom of control panel as shown in picture ②
3. If the doorlock function is not necessary, just keep two screws in the panel without installing.



Optional accessories

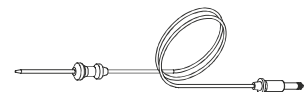
You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased , and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



Rotary system
For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;



Barbecue stick
For making some barbecue like meat and vegetables;



Meat probe
(depends on your machine)
Insert the probe into the center of meat or poultry. Away from fat or bone

Inserting accessories:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system, when using barbecue sticks, put them onto the wire rack of rotary system. And before inserting accessories into cavity, please ensure all the food is well put, then slightly insert them into level 2 of the cavity.

Notes

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating function to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM20M1-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM20M1-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM20M1-17011
Rotary system For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;	7NM30E0-06040
Barbecue stick For making some barbecue like meat and vegetables;	7NM30E0-06051

AIR SAFEGUARD SYSTEM

An advanced air diversion technology.

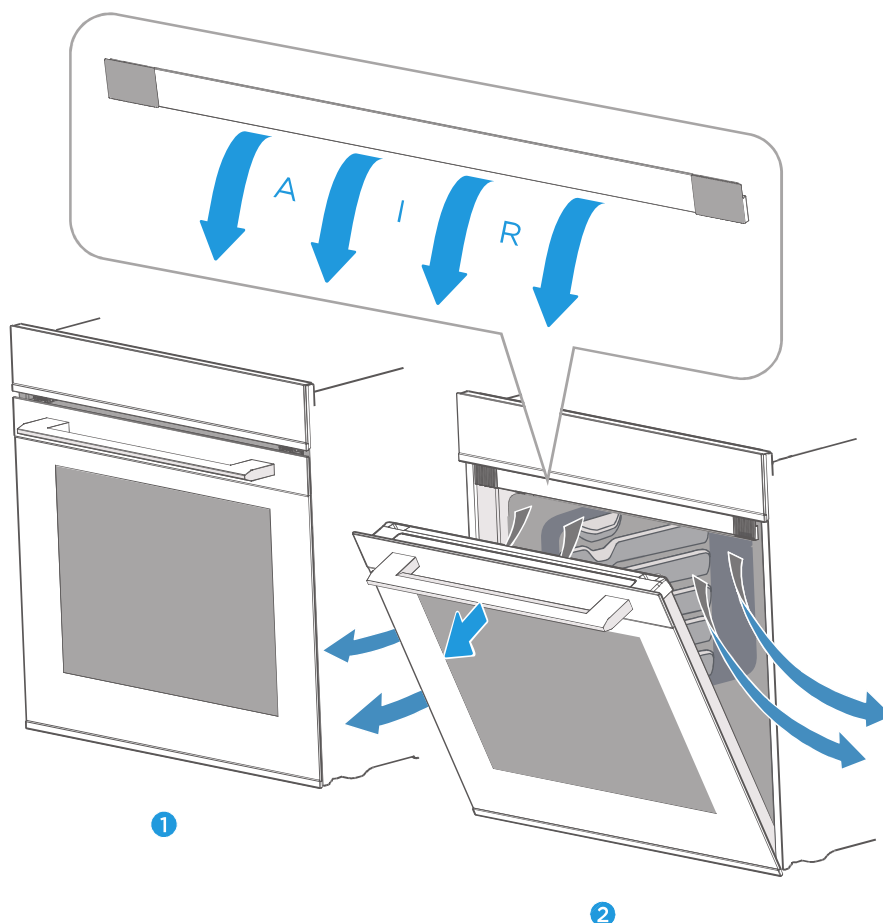
If your appliance is equipped with an Air Safeguard (depends on the actual machine), please note :

An active-protection system that keeps you away from the unexpected heat: from cool-touch door which prevents unconscious burn, to air curtain which blocks hot air inside the cavity flows over your face.

Every time when the oven door is opened, air safeguard will be activated automatically. It redirects the cool air and forms an invisible curtain in front of the cavity, blocking the burning-hot air flows directly to your face. Keep you safe with a more comfortable cooking experience.

When oven is running, the door is closed and air-safeguard is in a contractive state; like the picture ① .

After cooking, when the door is opened, the air-safeguard will automatically pop open and change the wind direction at the exhaust port to make the hot air blow downward. like the picture ② .



ENERGY EFFICIENT USE

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

ENVIRONMENT

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



HEALTH

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

Tips

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

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

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

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

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

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior		Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.	
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.	
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.	
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.	
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.	

Area	Appliance exterior	Cleaning
Door handle		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces		Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove		Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover		Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer’s instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

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

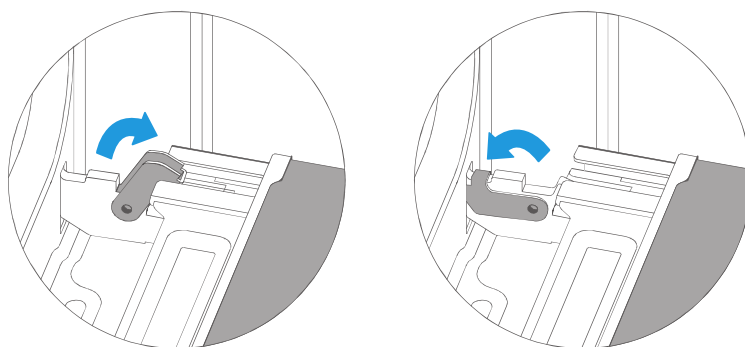
APPLIANCE DOOR

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

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

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

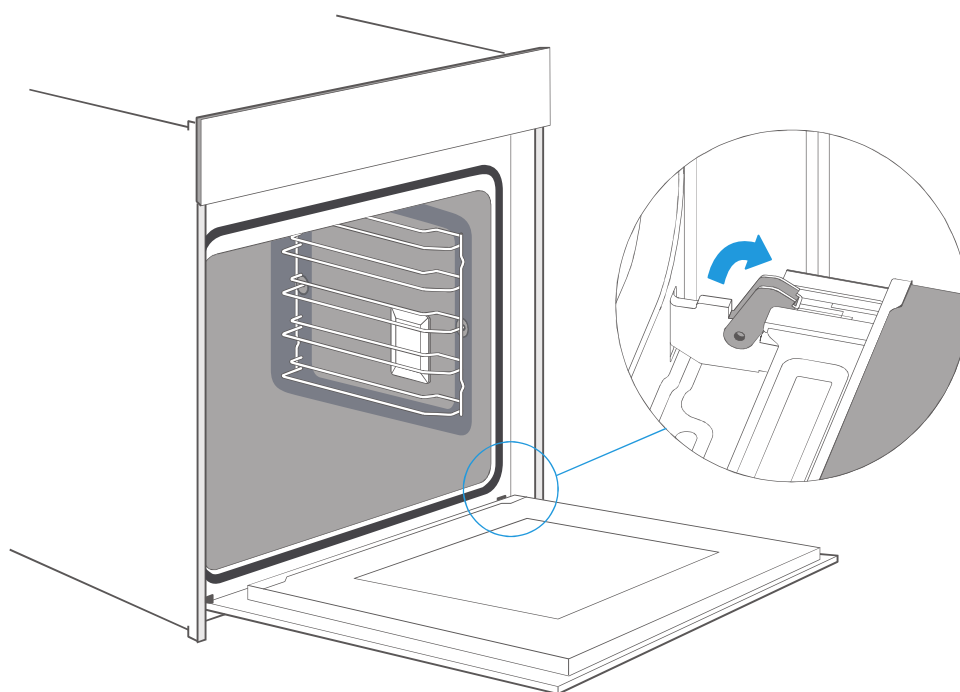


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

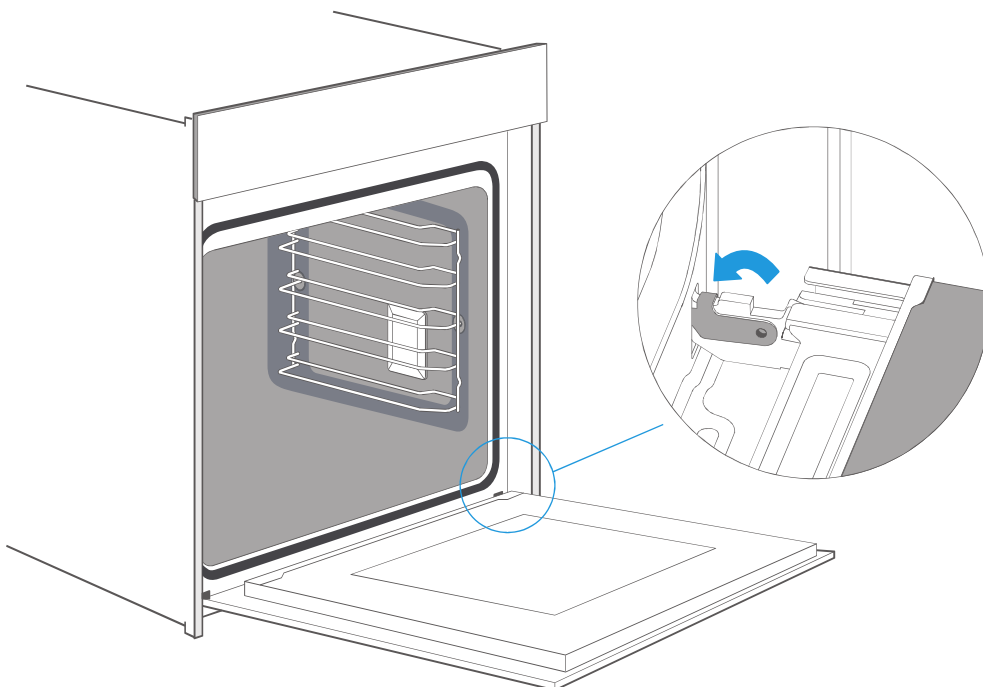
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

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

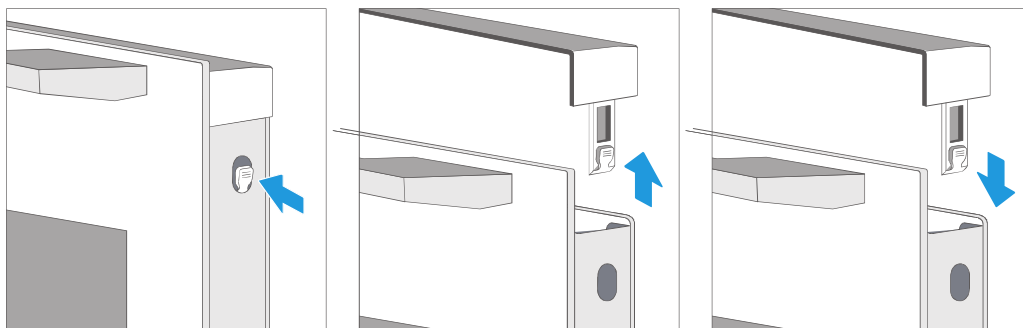


Removing the door cover

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

[Remove the appliance door like instructed above.](#)

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



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

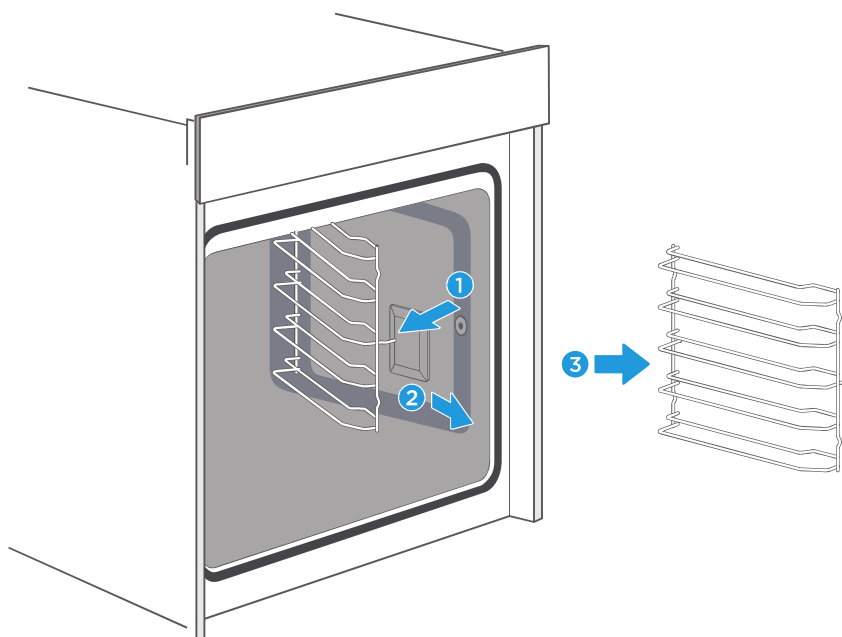
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door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

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

Rails

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

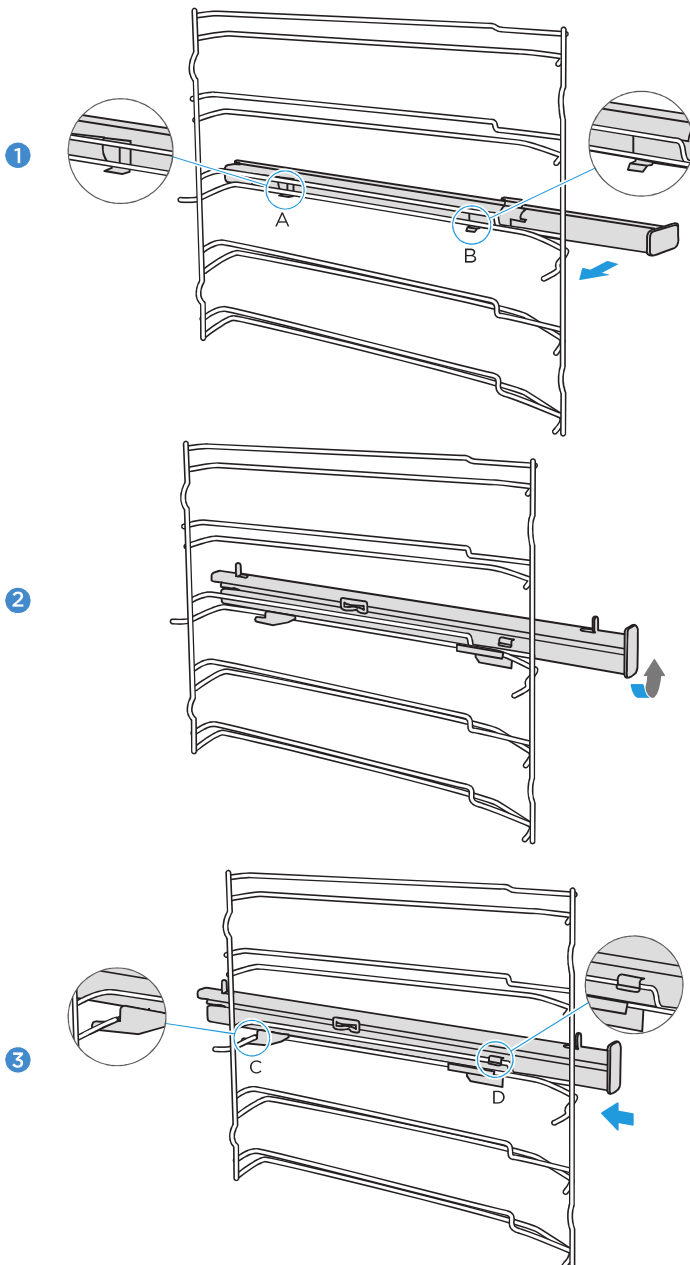
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ❶ gets out ; Later on you can remove the shelves out like the picture.
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of ❶ into the hole too.



Fix the telescopic runners

(take the left side for example, same for right side)

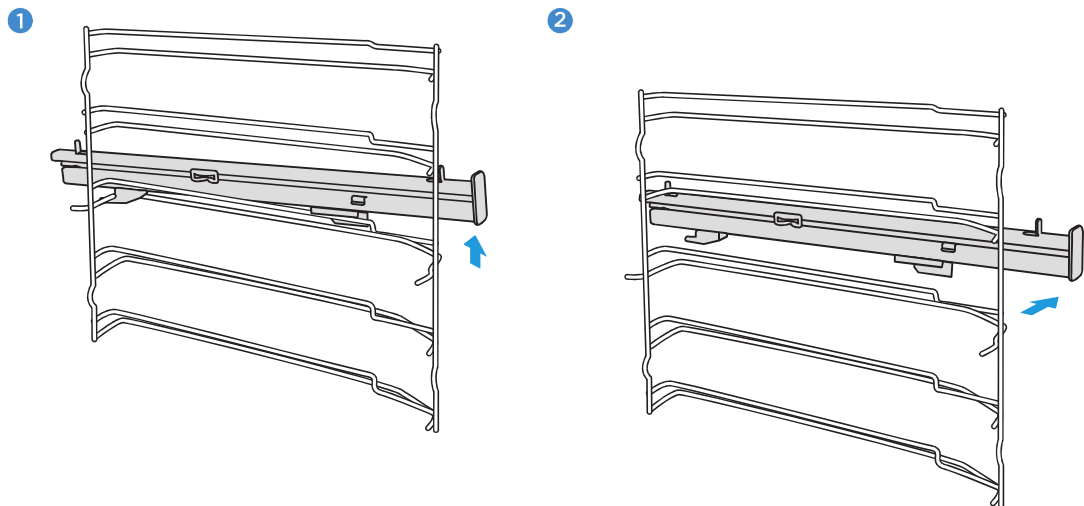
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



Remove the telescopic runners

(take the left side for example, same for right side)

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

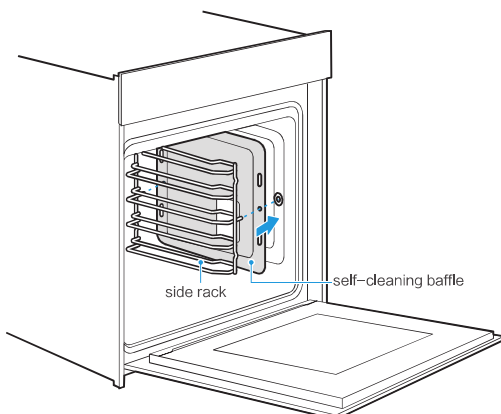


Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface , which can absorb oil and fat , volatilize them out later on, make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking.

Fix self-cleaning baffle

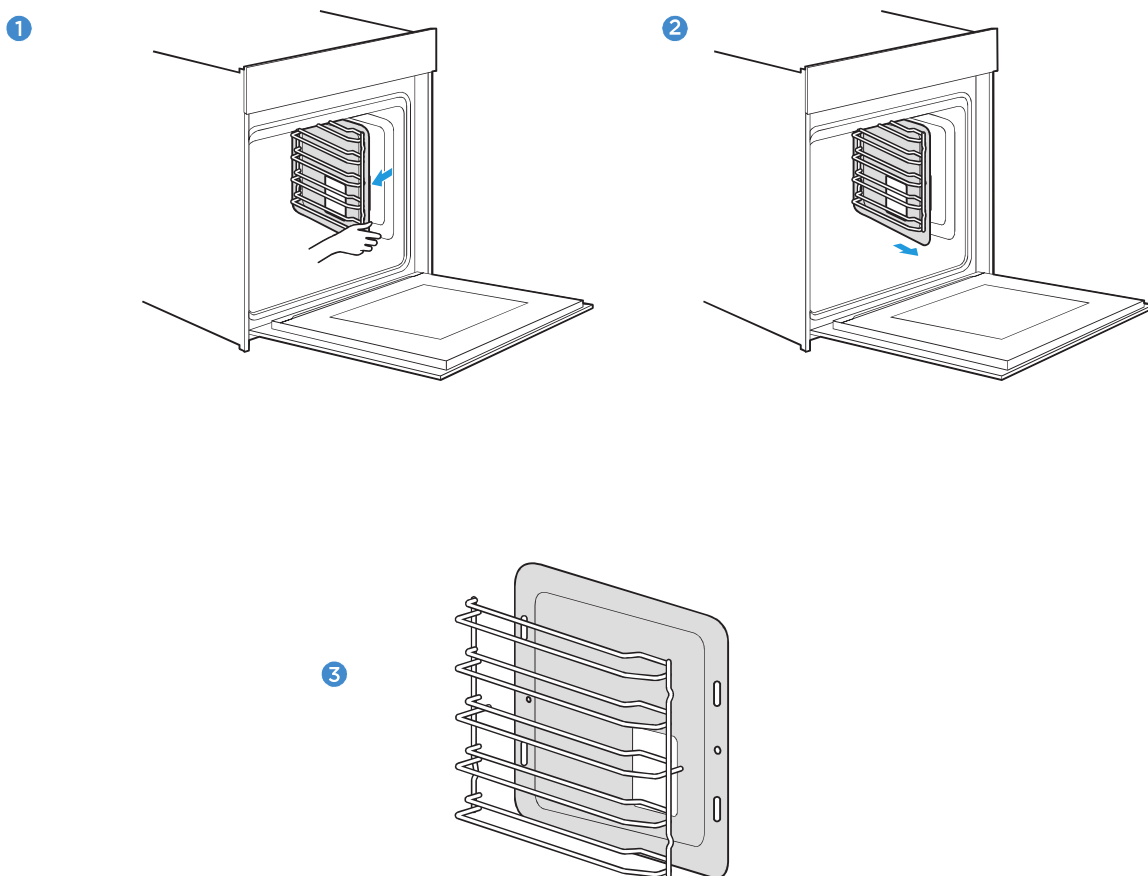
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the picture:



Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally. The self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



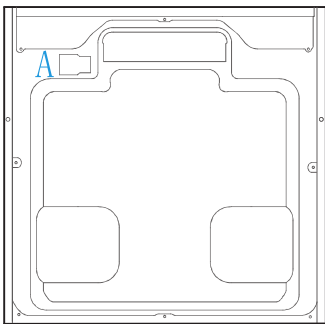
Notes

The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

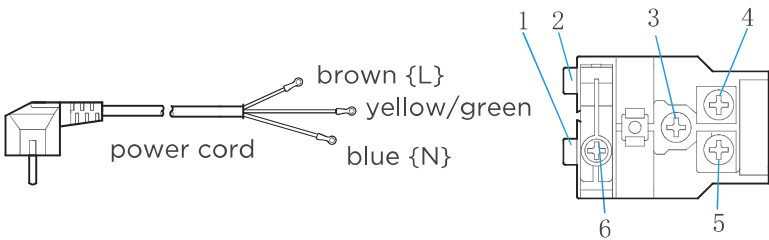
Change the power cord

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

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



back outer case



terminal box

REPAIR YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.

Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

Warning Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

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

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

WARNING

Risk of electric shock!

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

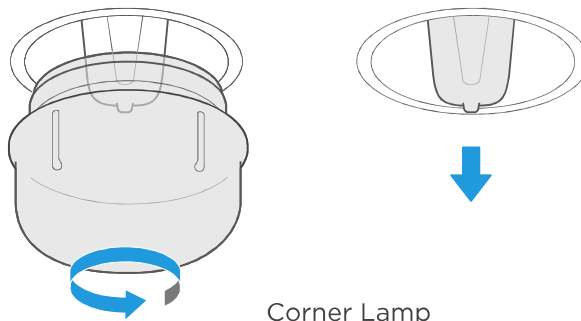
Risk of burns!

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

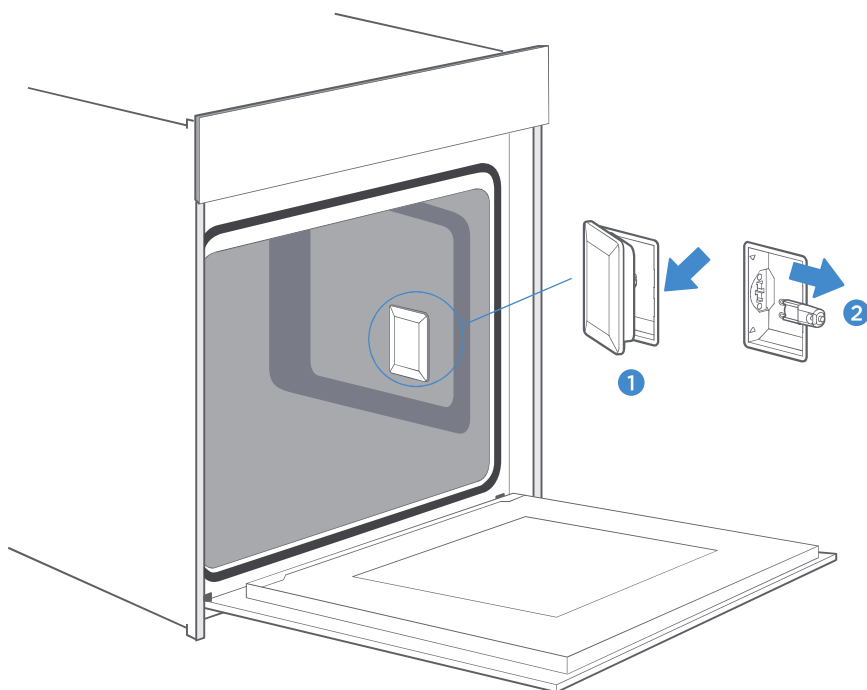
1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp)
3. Pull out the lampS – do not turn it.

Place new lamps in with a cloth. Don't touch bulb with your hands!
(push gently in, don't turn!)

4. Replace the covers. (corner lamp: turn/ lateral lamp: snap)
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamps switch on.
6. Please remember to put the side rack back in.



Corner Lamp



Lateral Lamp

Glass cover

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

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe.
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TYPICAL RECIPES

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

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

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

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

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

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

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

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It is maybe required to use a tool to guaranty the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost”
To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

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

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

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

HAMBURG7149EBMBL

Mass of the Oven	32kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EC electric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EC electric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

CUSTOMER SERVICE

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

Model: O1-MM08
Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
Electric power: 2.9 kW



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

MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

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

Warranty Terms & Conditions

1. These warranty conditions apply exclusively to the original buyer and for domestic use of the appliance in the Benelux. If the appliance is resold from user to user, the warranty becomes null and void.
2. The warranty only applies if, in the event of a warranty claim, this warranty certificate with the original purchase invoice is shown by the original buyer.
3. No guarantee shall apply to defects caused by: damage, rough or injudicious handling, negligence on the part of the user, use of the appliance at an incorrect voltage or use for a purpose other than that for which it was supplied. Nor can the warranty be invoked when the rating plate with serial number has been changed or removed and/or when the device has been worked on by unqualified persons.
4. Not covered under the terms of this warranty: glass(ceramic), lighting, plastic/metal parts and/or accessories (i.e. filters, grills, pan supports), wire baskets and/or separation partitions, lacquer and/or enamel damage.
5. The warranty period commences on the purchase date stated on the original purchase invoice and covers: A two-year guarantee on the entire device and its electrical parts such as thermostat, thermal protection, relay, ventilation fan, transformer, switch, etc. with the exception of all parts mentioned under 4.
6. The warranty only covers the replacement of defective- or damaged parts and associated labour costs in accordance with the stated responsibility in these warranty conditions.
7. Transport- and/or packaging costs as well as the transportation risk (for equipment that can only be repaired in our service department) are not covered by the guarantee and will be charged to the user. For details, please also read the 'Service Terms' below in which, among other things, calculation of call-out charges and labour costs etc., if applicable, are specified.
8. Note that repair- and material costs not covered by this warranty must be paid directly in cash. If invoicing of the mechanic's costs is required, please take into account that additional administration costs will be charged.
9. We are not responsible for any work- and/or repair costs carried out by third parties, not commissioned by us. Nor are we, at any time, responsible for any (extra) costs and/or any consequences hereof, in any case, directly or indirectly resulting from a malfunction, defect or injudicious use of the device caused by a 3rd party not deployed by Frilec, its importer and/or suppliers.
10. Replacement of parts does not extend the original warranty period.

Service terms FRILEC

1. Do not use damaged appliances upon receipt, but report this immediately to your supplier.
It is not possible to return damaged, used appliances!
2. During the first 24 months after the purchase date on the original invoice of the first buyer no costs will be charged for services which are covered by these applicable warranty terms and conditions.
3. After a warranty period of two years, starting on the date of purchase on the original invoice
- during a period of 36 months - following costs will be charged:
 - a. Call-out costs
 - b. Administration costs
4. In case of a mechanic's visit all costs and materials used, which are not covered by this warrant, must be paid directly in cash in accordance with the stipulations stated in point 7 in the Warranty Terms & Conditions and in points 2-4 in the Service Terms Frilec, regardless of the nature of the work.
5. Dispatch of any parts will always take place on payment in advance.
6. Note! Five years after the date on the purchase invoice of the 1st buyer the entire warranty becomes null and void and all costs will be charged as mentioned in point 8.

For service → **FRILEC** www.domest.nl - see service
Phone 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

Buyer → Name _____
Address _____
City _____
Purchase _____

Importer → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**
Gildenstraat 6, 3861 RG Nijkerk, Nederland
Tel. 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

FRILEC

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

DOMEST

domestic and professional appliances

**MULTIBRAND
SALES & SERVICES**

