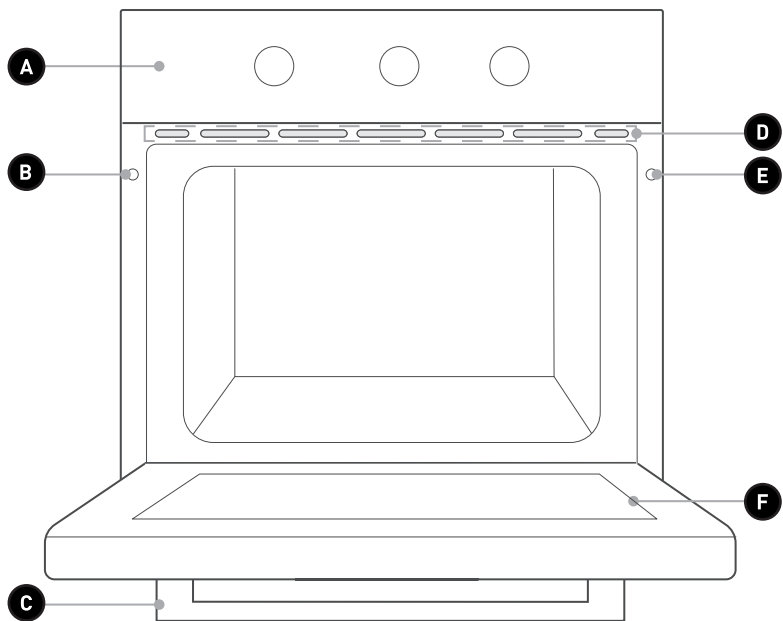


Built-in Electric Oven
Four électrique encastrable
Elektrische inbouwoven
Horno eléctrico empotrable

10016650 - MFO 65 M K 343C V2

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION16
GEBRUIKSAANWIJZINGEN30
INSTRUCCIONES DE USO44







Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product. HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

2

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Cupboard Diagram
Accessories use
How to use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance

Parts

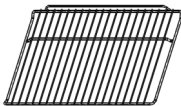
Oven

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!

At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.

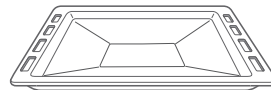
- A** Control panel
- B** Mounting fixing hole
- C** Handle
- D** Ventilating openings
- E** Mounting fixing hole
- F** Glass door

Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps

Specifications

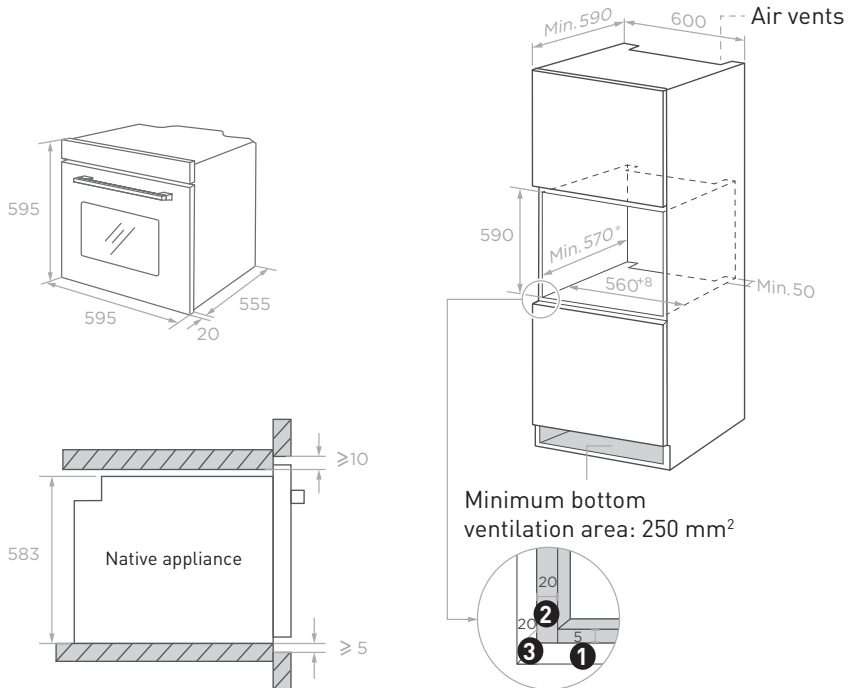
Off-mode (W)	0.30
Standby mode (W)	/
Networked standby (W)	/

The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)

≤ 20min

Cupboard Diagram

Standing Cupboard



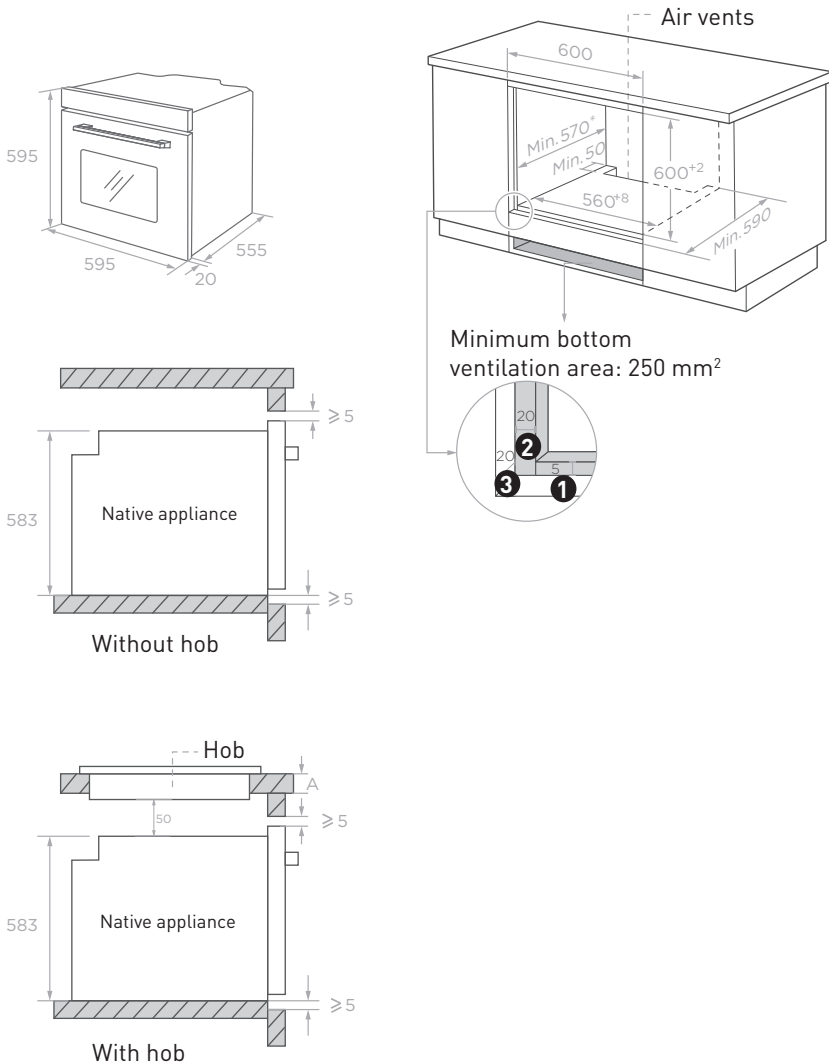
1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.

2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.

3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

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

Ground Cupboard



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

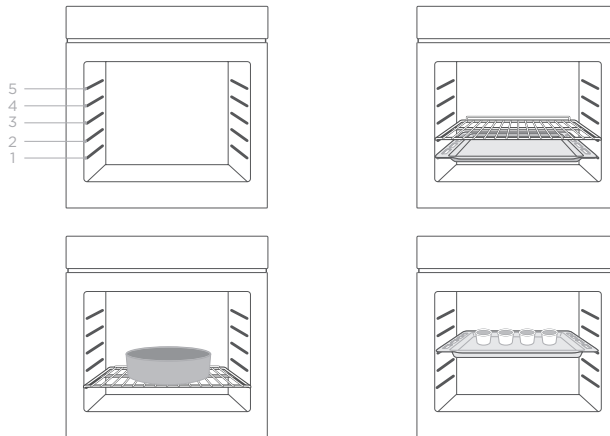
If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

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

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

Accessories use

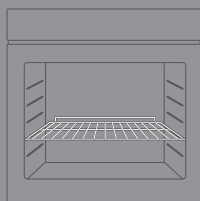
For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.





WARNING!
GRILL RACK PLACEMENT WARNING :

- The grill rack should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the rack, hot food items should not slide out.
- Please refer to the schematic below for the direction of grill rack installation.



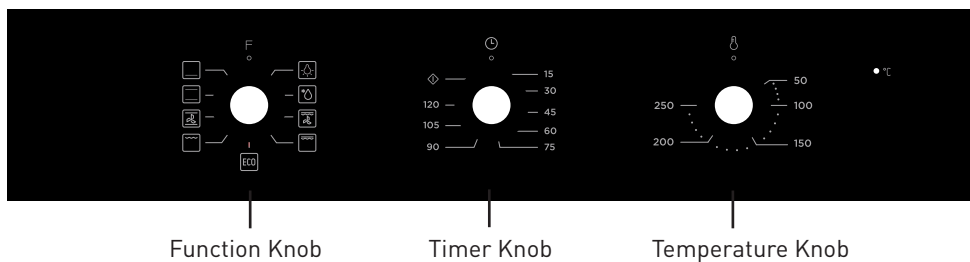
Upward, inward



How to use

- If no need to set the cooking time, when turn counterclockwise the timer knob to « ⬅ », the timer will not return to « 0 » automatically and the oven will keep in power-on state.
- If need to set the cooking time, turn clockwise the timer knob to the time you need. When the setting cooking time was reached, the timer will return to « 0 » automatically with the sound of « Ding, Ding, Ding » and the oven will be power-off.
- To set functions by turning the function knob to desired level.
- To set the temperature by turning the temperature knob. The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- If the oven is not in use, always set all the knobs to « 0 ».

Product description



Function Knob

Timer Knob

Temperature Knob









Symbol



Oven Lamp

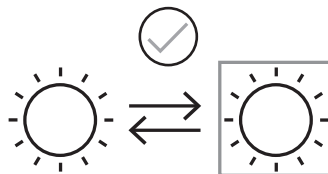
Function description

Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. except ECO function.

 Defrost	<p>The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.</p>
 Bottom heater	<p>Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.</p>
 Conventional cooking	<p>Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.</p>
 Convention with fan	<p>The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.</p>
 Grill-small	<p>This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.</p>
 Double grill	<p>The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.</p>
 Double grill with fan (at the rear panel)	<p>The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.</p>
 ECO	<p>For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.</p>

Light source

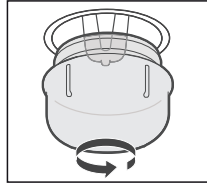
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source in this product can be replaced by the end user.
- Please unplug the appliance before any light source change operation.
- The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



Bulb replacement

For replacement, process as follows:

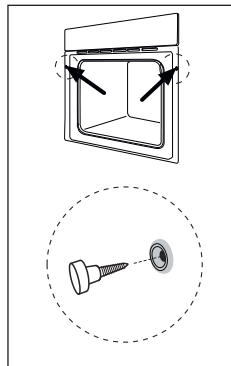
1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.

**NOTE:**

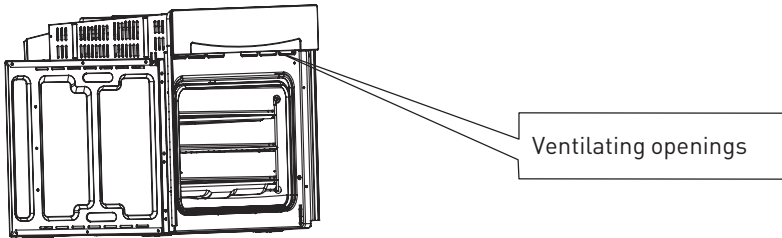
Only use 25W / 230V~, T300°C halogen lamps.

Securing the oven to the cabinet

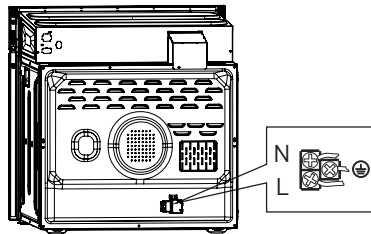
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

**Ventilating openings**

When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degree, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degree.

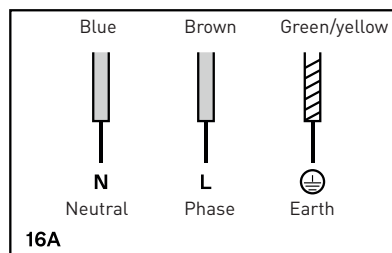


Connection of the oven



WARNING!
Risk of fire and electric shock!

Check that the parameters on the nameplate correspond to the electrical data of your network. If your oven is fitted with a cable without a plug, it must be connected by a qualified technician. The device must be grounded. If your oven is fitted with a power cable including an electrical plug, it must be connected to a standard 16A socket with 3 conductors of at least 1.5 mm² (including 1 for earth grounding) which must be connected to the 220 -240 Volts network via a standard socket according to IEC60083 or an all-pole cut-off device in accordance with the installation rules. It is also possible to connect it to a 20A socket with 3 conductors of 2.5 mm² (including 1 connected to earth grounding).



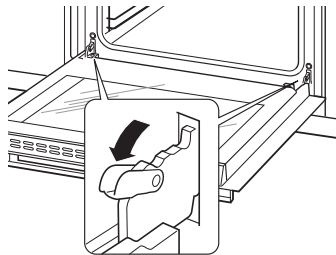
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by a qualified electrician. If the appliance is defective, unplug the appliance from

the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service. 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. 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.

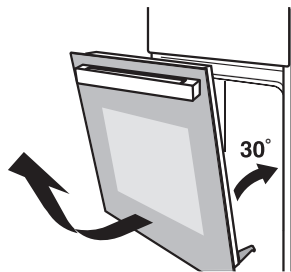
Removing the door from oven

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



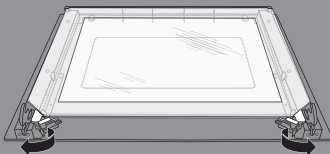
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



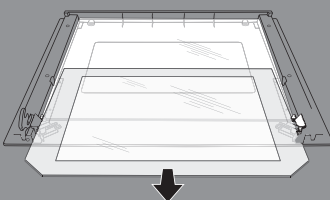
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

**WARNING !**

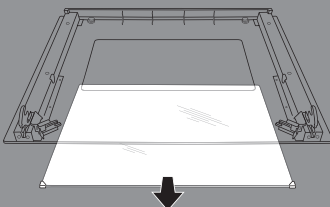
- Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



- The hinge springs could loose, causing personal injury.



- Do not lift or carry the oven door by the door handle.



Recipes	Temperature (C°)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

Cleaning and maintenance

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm—cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Schéma du caisson
Utilisation des accessoires
Consignes d'utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

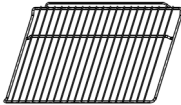
Four

Lorsque vous sortez de la nourriture du four, portez des maniques pour vous protéger de la chaleur !

En ouvrant la porte du four, prenez garde à la vapeur. Ouvrez la porte à un angle restreint pour éviter de recevoir la vapeur sur votre visage.

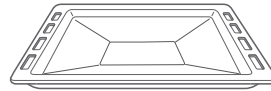
- A** Panneau de commande
- B** Trou de fixation pour le montage
- C** Poignée
- D** Ouvertures de ventilation
- E** Trou de fixation pour le montage
- F** Porte en verre

Accessoires



Grille métallique

Faire griller de la nourriture ou poser des plats résistants à la chaleur



Plateau métallique

Cuire de grandes portions de nourriture ou récupérer les miettes

Spécifications

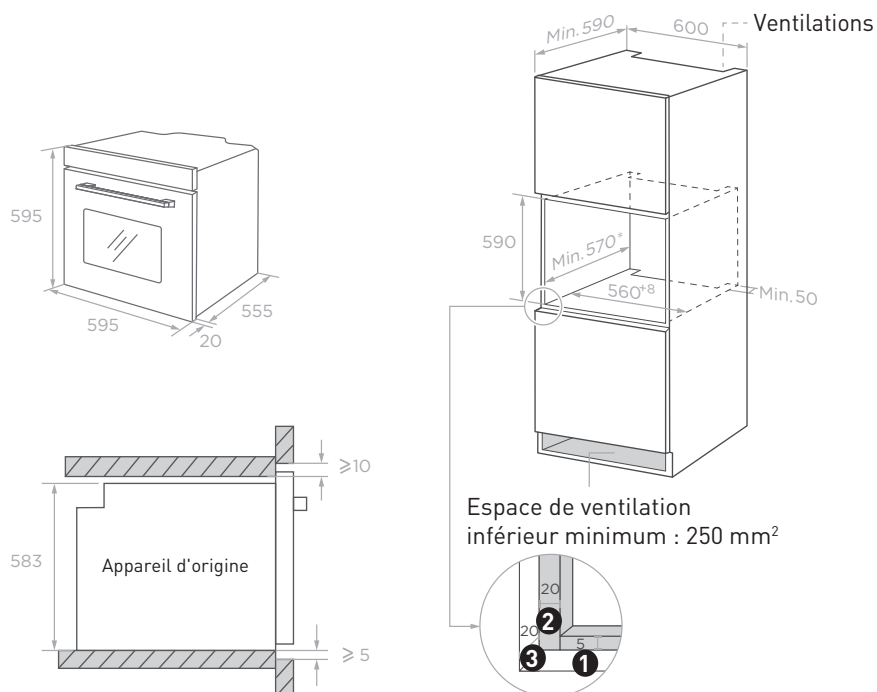
Mode arrêt (W)	0,30
Mode veille (W)	/
Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)

≤ 20 min

Schéma du caisson

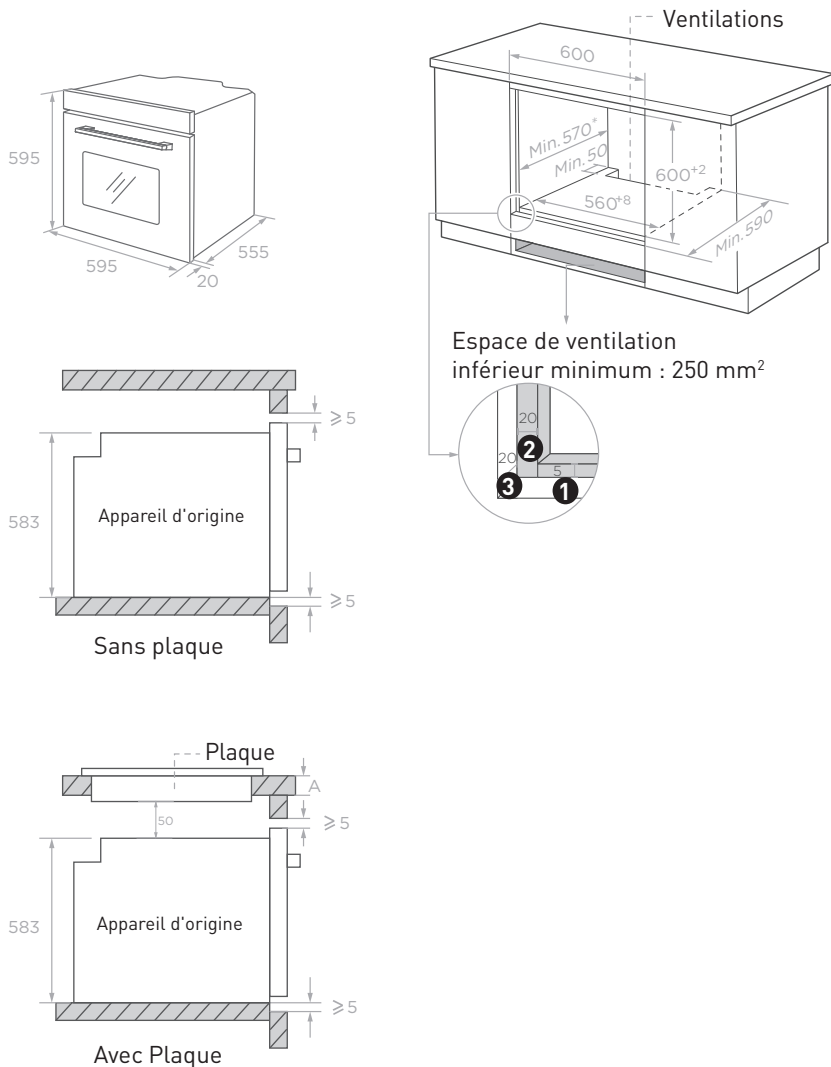
Caisson haut



- 1 Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- 2 Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- 3 Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

- L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.
- Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
- Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

Caisson bas



- 1 Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- 2 Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- 3 Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

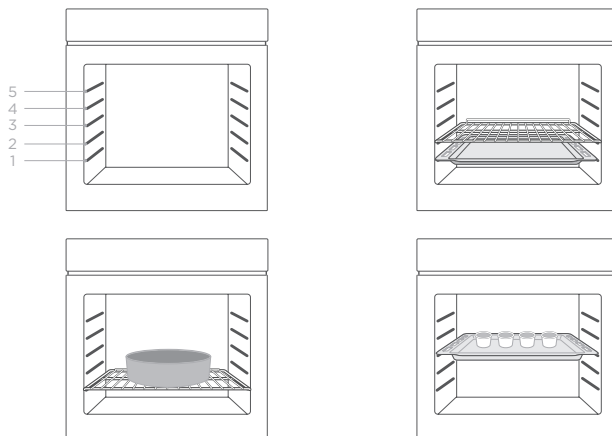
Si l'appareil est installé sous la table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous :

Type de plaque de cuisson	Plan de travail A
Plaque à induction	37 mm
Plaque de cuisson à induction pleine surface	47 mm
Plaque de cuisson au gaz	30 mm
Plaque électrique	27 mm

- L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.
- Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
- Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

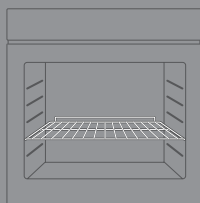
Utilisation des accessoires

Pour que le four fonctionne correctement, la grille métallique et le plateau métallique ne doivent être installés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsque vous les utilisez ensemble, positionnez le plateau métallique sous la grille métallique.



**AVERTISSEMENT****AVERTISSEMENT DE POSITIONNEMENT DE LA GRILLE MÉTALLIQUE :**

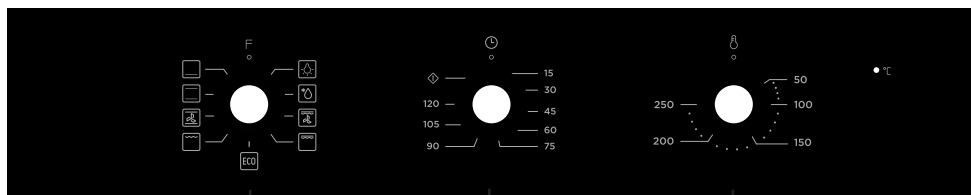
- La grille métallique doit être utilisée dans le bon sens, de façon à éviter que la nourriture glisse lorsque l'on retire la grille prudemment.
- Veuillez vous référer au schéma ci-dessous pour le sens d'installation de la grille.



Vers le haut, vers l'intérieur










**Consignes d'utilisation**

- Si vous n'avez pas besoin de programmer de temps de cuisson, tournez le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « 0 », le minuteur ne reviendra pas sur « 0 » automatiquement et le four restera en fonctionnement.
- Si vous avez besoin de programmer un temps de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps nécessaire. Lorsque le temps de cuisson programmé est atteint, le minuteur revient automatiquement sur « 0 », émet une sonnerie et le four s'éteint.
- Programmer les fonctions en tournant le bouton des fonctions sur le niveau souhaité.
- Programmer la température en tournant le bouton de température. Le four commencera automatiquement la cuisson quand la fonction, la minuterie et la température auront été programmées.
- Si vous n'utilisez pas le four, positionnez toujours tous les boutons sur « 0 ».

Description du produitBouton de sélection
des fonctions

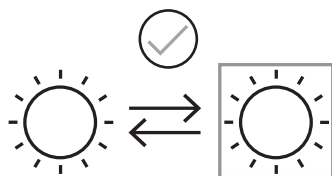
Bouton de température

Bouton de la minuterie

Symbole	Description de la fonction
 <p>Éclairage du four</p>	<p>Permet à l'utilisateur de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte. L'éclairage du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson (sauf le mode ECO).</p>
 <p>Décongeler</p>	<p>Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des éléments congelés (sans aucune chaleur). C'est une manière douce et rapide d'accélérer la décongélation des plats préparés et des produits à la crème, entre autres.</p>
 <p>Chauffage inférieur</p>	<p>La chaleur ne provient que de la partie inférieure du four. Utilisez cette option pour brunir le dessous de votre nourriture. Cette fonction est idéale pour faire mijoter des plats ou pour réchauffer votre nourriture.</p>
 <p>Cuisson classique</p>	<p>Les éléments de chauffe supérieur et inférieur cuisent la nourriture uniformément. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un seul niveau.</p>
 <p>Conventionnel avec ventilateur</p>	<p>L'élément de chauffe supérieur et l'élément de chauffe inférieur fonctionnent avec un ventilateur. La nourriture est cuite rapidement et de façon uniforme.</p>
 <p>Petit grill</p>	<p>Méthode de cuisson par grill normale, en n'utilisant que la partie centrale de l'élément de cuisson supérieur qui dirige la chaleur vers le bas sur la nourriture.</p>
 <p>Grill double</p>	<p>Les éléments inférieur et supérieur du grill, en haut du four, sont allumés. Convient pour griller de grandes quantités.</p>
 <p>Double grill avec ventilateur (sur la paroi arrière)</p>	<p>Les éléments inférieur et supérieur du grill, en haut du four, fonctionnent en même temps que le ventilateur. Cette fonction est utile pour griller une grande quantité de viande.</p>
	<p>Pour une cuisson à économie d'énergie. Cuit les ingrédients choisis de manière délicate, avec une chaleur venant du haut et du bas.</p>

Source lumineuse

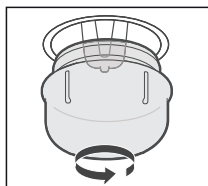
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.
- Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de changement de source lumineuse.
- Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.



Remplacement de l'ampoule

Pour la remplacer faites comme suit :

1. Débranchez l'alimentation ou coupez le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cela peut être difficile), remplacez la lampe par une autre de même type.
3. Revissez la protection en verre de l'ampoule.

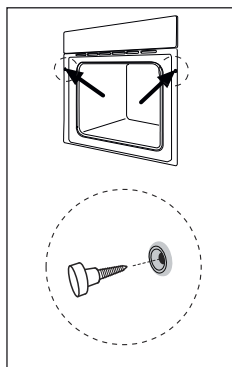


REMARQUE

N'utilisez que des ampoules halogène de 25W/230V~, T300°C.

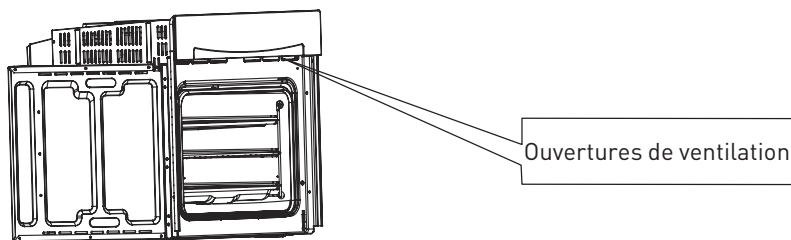
Fixer le four au caisson

1. Placez le four dans le renforcement du caisson.
2. Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis de montage.
3. Attachez le four au caisson avec deux vis.

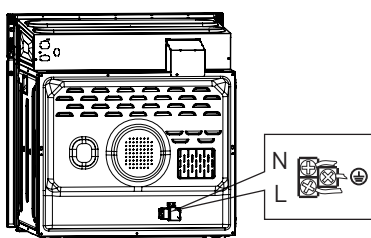


Ouvertures de ventilation

Lorsque la cuisson est terminée, si la température des ouvertures de ventilation est supérieure à 70 degrés, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner. Le ventilateur de refroidissement ne s'arrêtera pas tant que la température ne sera pas descendue en dessous des 60 degrés.

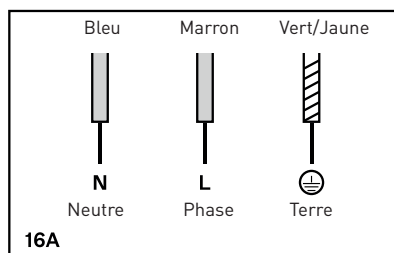


Connexion du four



AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau. Si votre four est équipé d'un câble sans fiche, il devra être raccordé par un technicien qualifié. L'appareil doit être relié à la terre. Si votre four est équipé d'un câble d'alimentation incluant une fiche électrique il doit être branché à une prise normalisée 16A à 3 conducteurs de 1,5 mm² minimum (dont 1 relié à la terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 Volts. Une prise de courant normalisée selon CEI60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Il est également possible de le raccorder à une prise 20A à 3 conducteurs de 2,5 mm² (dont 1 relié à la terre).

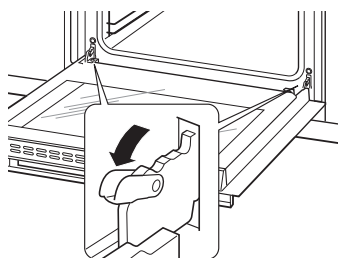


Les réparations non conformes représentent un danger. Les réparations et le remplacement de câbles d'alimentation endommagés ne doivent être effectués que par un électricien qualifié. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le de la prise secteur ou coupez le disjoncteur de la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente. L'isolation des câbles des appareils électriques peut fondre en cas de contact avec les parties chaudes de l'appareil. Veillez à toujours éviter tout contact entre les câbles électriques et les parties chaudes de l'appareil. Un appareil défectueux peut entraîner un risque d'électrocution. Ne mettez jamais un appareil défectueux sous tension. Débranchez l'appareil de la prise secteur ou coupez le disjoncteur de la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

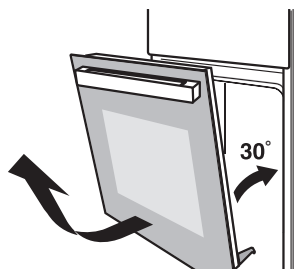
Retirer la porte du four

Désassemblage des éléments de la porte du four

1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte à l'angle maximum, puis tirez la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



2. Fermez la porte à un angle d'approximativement 30°. Maintenez la porte avec une main de chaque côté. Soulevez et tirez lentement la porte pour la désolidariser du four.

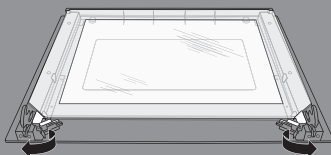


3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, comme indiqué sur l'image suivante.
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.

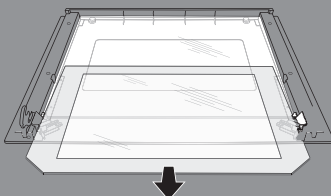


AVERTISSEMENT

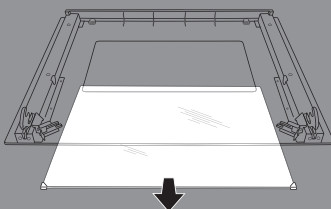
- Ne forcez pas en tirant sur la porte et évitez la casse du verre lors du processus de démontage.



- Les ressorts de la charnière pourraient se desserrer, entraînant un risque de blessures.



- Ne soulevez pas et ne transportez pas la porte du four en la tenant par la poignée.



Recettes	max. (°C°)	de grille	Temps (min)	Pré-chauffage
Pommes de terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

Nettoyage et entretien

Pour assurer une belle apparence et une fiabilité, maintenez l'appareil propre. Le design moderne de l'appareil permet un entretien minimal. Les éléments de l'appareil qui entrent en contact avec la nourriture doivent être nettoyés régulièrement.

- Avant le nettoyage et l'entretien, débranchez l'appareil.
- Positionnez toutes les commandes sur OFF.
- Attendez que l'intérieur de l'appareil ne soit plus chaud mais seulement légèrement tiède - le nettoyage est plus facile qu'à chaud.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez pour sécher. En cas de salissure importante, utilisez de l'eau chaude et un produit nettoyant non abrasif.
- Pour nettoyer le verre de la porte, n'utilisez pas de nettoyant abrasifs ou de grattoir en métal, ils pourraient rayer la surface ou abîmer le verre.
- Ne laissez jamais de substance acide (jus de citron, vinaigre) sur les parties en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les plateaux de cuisson peuvent être lavés avec un détergent doux.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

30

NL

Inhoudstafel

A

**Overzicht van het
toestel**

Onderdelen
Specificaties

B

**Gebruik van het
toestel**

Kastdiagram
Het gebruik van toebehoren
Hoe gebruik ik het toestel

C

**Reiniging en
onderhoud**

Reiniging en onderhoud

Onderdelen

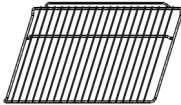
Oven

Bij het uitnemen van voeding gelieve warmte-isolerende handschoenen te dragen om brandwonden te vermijden!

Op het moment waarop u de deur van de oven opent, opgelet voor de stoom. Open de deur op een kier om te vermijden dat de stoom in u gezicht terecht komt.

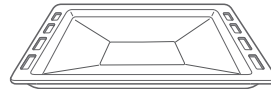
- A** Bedieningspaneel
- B** Bevestigingsgat
- C** Handvat
- D** Ventilatieopeningen
- E** Bevestigingsgat
- F** Glazen deur

Toebehoren



Grillrooster

Grill voeding of plaats hittebestendige kookrecipiënten



Grillschaal

Kook grote hoeveelheden voeding of vang voedselresten op

Specificaties

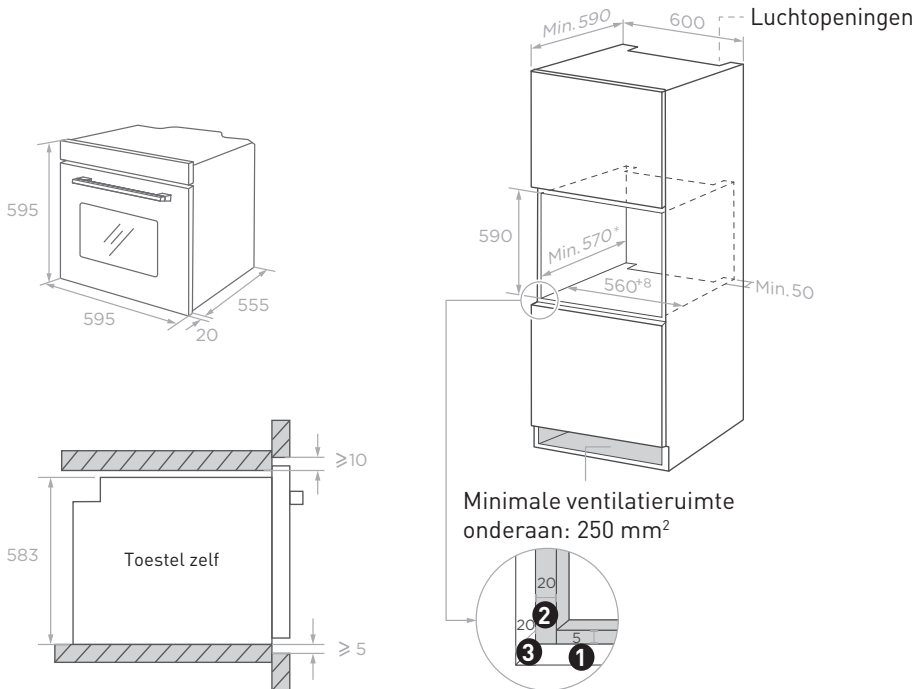
Uitstand (W)	0,30
Stand-bystand (W)	/
Netwerkgebonden stand-by (W)	/

De tijdsduur waarna de apparatuur automatisch in de stand-by-, uit- of stand-bymodus gaat terwijl de netwerkverbinding behouden blijft (min)

≤ 20 min

Kastdiagram

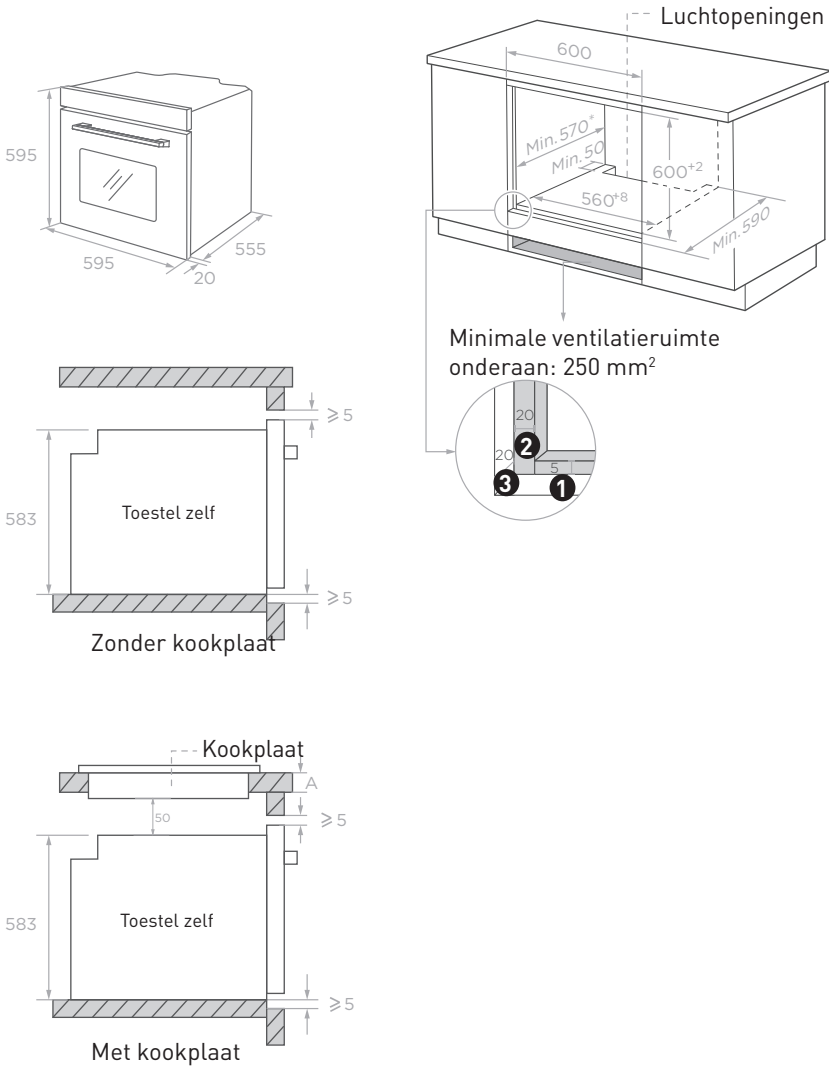
Staande kast



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

- De plank van de kast is 20 mm dik.
- Wanneer de stekker aan de achterkant van het toestel is geïnstalleerd, zal de diepte van de kastopening worden verhoogd van minimaal 590 mm naar 620 mm.
- De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

Bodemkast



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

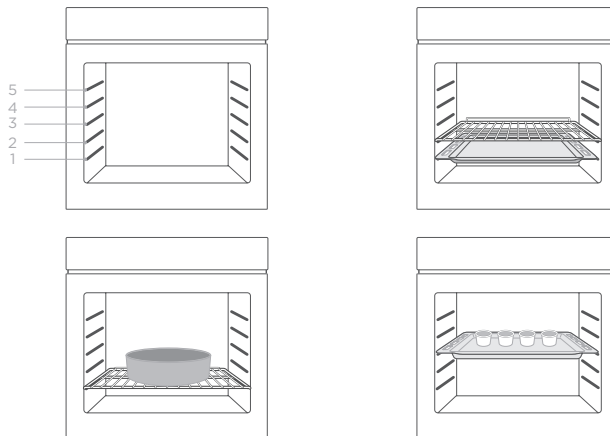
Wanneer het toestel onder de kookplaat is geïnstalleerd, wordt de minimale dikte van het werkblad A hieronder weergegeven:

Type kookplaat	werkblad A
Inductiekookplaat	37 mm
Inductiekookplaat over de volledige oppervlakte	47 mm
Gaskookplaat	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

- De plank van de kast is 20 mm dik.
- Wanneer de stekker aan de achterkant van het toestel is geïnstalleerd, zal de diepte van de kastopening worden verhoogd van minimaal 590 mm naar 620 mm.
- De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

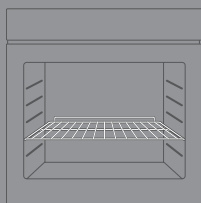
Het gebruik van toebehoren

Opdat de oven naar behoren werkt, mogen het grillrooster en de grillschaal enkel tussen de eerste en vijfde niveaus worden geplaatst. Wanneer ze samen worden gebruikt, plaats de grillschaal onder het grillrooster.



**WAARSCHUWING****WAARSCHUWING VOOR HET PLAATSEN VAN HET GRILLROOSTER:**

- Het grillrooster dient in de juiste richting te worden gebruikt. Dit zal ervoor zorgen dat, wanneer het rooster voorzichtig wordt verwijderd, hete voedselproducten niet afglijden.
- Zie het schema hieronder voor de installatierichting van het grillrooster.



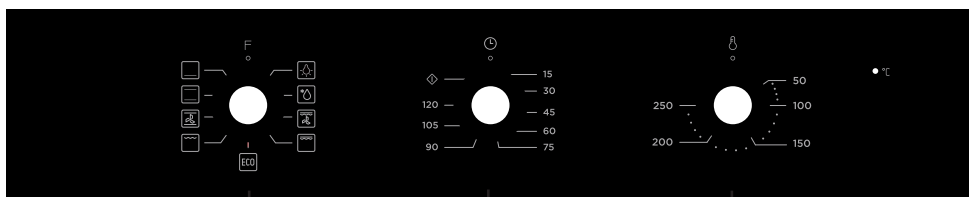
Naar boven, naar beneden



Hoe gebruik ik het toestel

- Wanneer de kooktijd niet moet worden ingesteld en wanneer de timerknop in tegenwijzerzin naar "◇" wordt gedraaid, zal de timer niet automatisch terugkeren naar "0" en zal de oven aan blijven staan.
- Wanneer de kooktijd moet worden ingesteld, draai de timerknop in wijzerzin naar de tijd die u nodig heeft. Wanneer de ingestelde kooktijd bereikt is, zal de timer automatisch terugkeren naar "0" met het geluid van "Ding, Ding, Ding" en zal de oven worden uitgeschakeld.
- Om de functies in te stellen door de functieknop naar het gewenste niveau te draaien.
- Om de temperatuur in te stellen door aan de temperatuurknop te draaien. De oven zal automatisch beginnen te bakken nadat de functie, de tijd en de temperatuur zijn ingesteld.
- Wanneer de oven niet wordt gebruikt, stel de knoppen altijd in op "0".










Productbeschrijving



Funcatieknop

Temperatuurknop

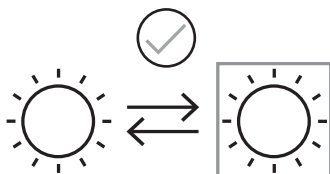
Timerknop

Symbool	Functiebeschrijving
 Ovenlamp	<p>Hiermee kan de gebruiker het bakproces volgen zonder de deur te hoeven openen. De ovenlamp brandt voor alle bakfuncties, behalve ECO-functie.</p>
 Ontdooien	<p>De luchtcirculatie bij kamertemperatuur laat toe bevroren voeding sneller te ontdooien (zonder gebruik van warmte). Het is een zachte maar snelle manier om het ontdooiproces te versnellen en om kant-en-klare gerechten en met room gevulde producten, enz. te ontdooien.</p>
 Onderste verwarmingselement	<p>De hitte wordt enkel aan de onderkant van de oven gegenereerd. Gebruik deze optie om de onderkant van de voeding bruin te laten bakken. Deze functie is geschikt voor het langzaam bereiden van gerechten of voor het opwarmen van maaltijden.</p>
 Traditioneel bakken	<p>De verwarmingselementen aan de boven- en onderzijde zorgen ervoor dat de blootgestelde voeding gelijkmatig wordt verhit. Bakken en roosteren is enkel mogelijk met één enkel niveau.</p>
 Conventioneel met ventilator	<p>Het bovenste en onderste verwarmingselement werken met ventilator. De voeding wordt gelijkmatig en snel langs alle kanten gekookt.</p>
 Grill-klein	<p>Deze kookmethode is normaal grillen. Alleen het binnenste deel van het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt, waarbij de warmte naar beneden op de voeding wordt gestuurd.</p>
 Dubbele grill	<p>Het binnenste en buitenste verwarmingselement aan de bovenkant van de oven werken. Geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden.</p>
 Dubbele grill met ventilator (in het achterpaneel)	<p>Het binnenste en buitenste verwarmingselement aan de bovenkant van de oven werken met ventilator. Deze functie is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.</p>
 ECO	<p>Voor energiezuinig koken. De geselecteerde ingrediënten worden op een rustige manier gekookt en de warmte komt van de boven- en de onderkant.</p>

Lichtbron

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron in dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lichtbron verandert.

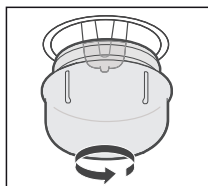
- De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd, waarbij de sortering en recycling afzonderlijk worden uitgevoerd.



Vervangen van de lamp

Ga als volgt te werk om de lamp te vervangen:

- Sluit de stroom af van de hoofdonderbreker of schakel de stroomonderbreker uit.
- Verwijder het deksel van de lamp door het in tegenwijzerzin te draaien (opmerking, het kan stroef verlopen) en vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
- Schroef het deksel van de lamp opnieuw op zijn plaats.

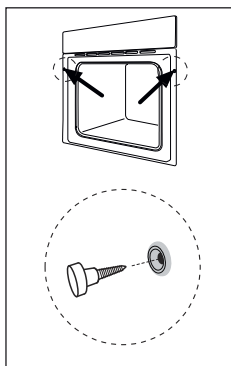


OPMERKING

Gebruik enkel 25W/230V~, T300°C halogeenlampen.

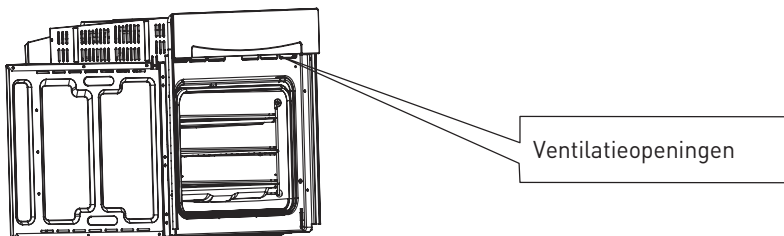
De oven vastmaken aan de kast

- Plaats de oven in de kastuitsparing.
- Open de deur van de oven en kijk waar de schroefgaten om de oven vast te maken zich bevinden.
- Maak de oven met twee schroeven vast aan de kast.

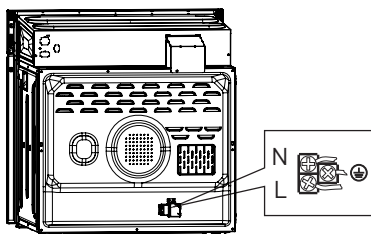


Ventilatieopeningen

Wanneer het bakken klaar is en de temperatuur van de ventilatieopeningen meer bedraagt dan 70 graden, zal de afkoelventilator blijven draaien. De afkoelventilator zal blijven draaien tot de temperatuur lager wordt dan 60 graden.

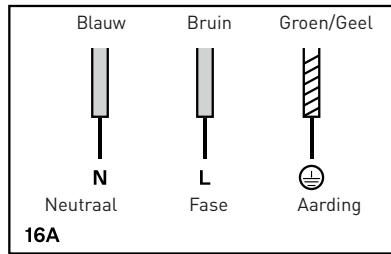


Aansluiting van de oven



WAARSCHUWING
Risico op brand of elektrocutie.

Controleer of de parameters die vermeld staan op het kenplaatje overeenstemmen met de elektrische gegevens van uw netwerk. Wanneer uw oven uitgerust is met een kabel zonder stekker, dient deze aangesloten te worden door een gekwalificeerd technicus. Dit toestel dient geaard te worden. Wanneer uw oven uitgerust is met een voedingskabel inclusief een elektrische stekker, dient deze aangesloten worden op een normaal stopcontact 16A met 3 geleiders van minimaal 1,5 mm² (waarvan er één verbonden is met de aarding), die aangesloten moeten worden op het netwerk 220-240 Volt. Een normaal stopcontact volgens CEI60083 of een meerpolaig onderbrekingsstelsel overeenkomstig de installatieregels. Het ook mogelijk hem aan te sluiten op een stopcontact 20A met 3 geleiders van 2,5 mm² (waarvan er één verbonden is met de aarding).

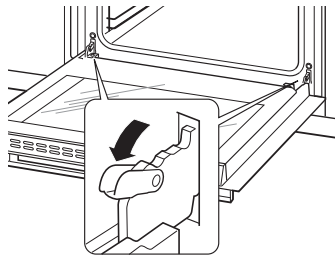


Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd en beschadigde voedingskabels mogen alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Als het apparaat defect is, trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de klantenservice. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten bij contact met hete onderdelen van het apparaat. Breng elektrische snoeren nooit in contact met hete onderdelen van het apparaat. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel een defect apparaat nooit in. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

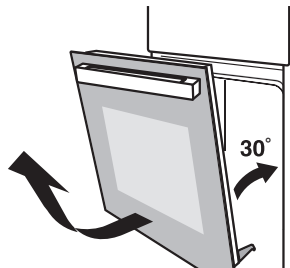
De deur van de oven verwijderen

Demontage van de onderdelen van de oven deur

1. Om de deur te verwijderen, open de deur zo ver mogelijk. Trek vervolgens de gesp aan het deurscharnier naar achter.



2. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 30°. Houd de deur vast met aan elke kant een hand. Til de deur omhoog en trek ze langzaam uit de oven.

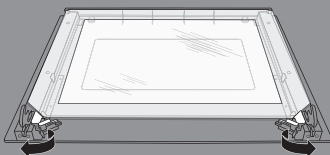


3. Open de montagebeugel van het draaimechanisme van de ovendeur, zie de actie in de volgende afbeelding.
4. Til de buitenste glasplaat op van de deur en trek ze eruit. Neem dan op dezelfde wijze de middelste glasplaat uit de deur.

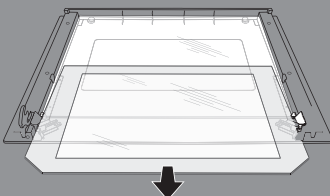


WAARSCHUWING

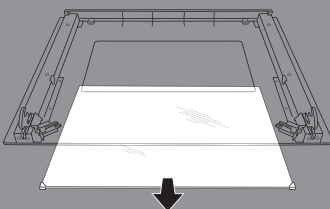
- Trek de deur niet met geweld open en voorkom glasbreuk tijdens het ontmantelingsproces.



- De scharnieren kunnen los komen. Dit zou persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.



- Til of draag de ovendeur niet aan het handvat.



Recepten	Temperatuur (C°)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Aardappel Kaas Gratin	180	1	90-100	Nee
Kaas Gebak	160	1	100-150	Nee
Vleesbrood	190	1	110-130	Nee

Reiniging en onderhoud

Hou het toestel schoon voor de juiste uitstraling en de betrouwbaarheid. Het moderne design van het toestel beperkt het onderhoud tot een minimum. De onderdelen van het toestel die met het voedsel in aanraking komen moeten regelmatig worden gereinigd.

- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te onderhouden of te reinigen.
- Stel alle controles in in de UIT-positie.
- Wacht tot de binnenkant van het toestel niet meer heet maar enigszins warm is. Het reinigen is dan makkelijker dan wanneer het toestel nog heet is.
- Reinig het oppervlak van het toestel met een vochtige doek, een zachte borstel of een zachte spons en droog het vervolgens af. In geval van hardnekkig vuil, warm water gebruiken met een niet-schurend reinigingsmiddel.
- Voor het reinigen van het glas van de oven deur, geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers gebruiken. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken of kunnen leiden tot beschadiging van het glas.
- Laat zure stoffen (citroensap, azijn) nooit op roestvrijstalen onderdelen zitten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het toestel te reinigen. De bakpannen mogen in een mild reinigingsmiddel worden gewassen.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

**Descripción del
aparato**

Partes
Especificaciones

B

**Utilización del
aparato**

Esquema del mueble
Uso de accesorios
Modo de empleo

C

**Limpieza y
mantenimiento**

Limpieza y mantenimiento

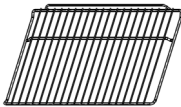
Partes

Horno

Al retirar la comida, utilice guantes aislantes para el calor para evitar quemaduras. En el momento de abrir la puerta del horno, preste atención al vapor. Abra la puerta con un ángulo pequeño para evitar el calor en su cara.

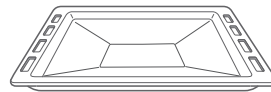
- A** Panel de control
- B** Orificio de montaje
- C** Tirador
- D** Aperturas de ventilación
- E** Orificio de montaje
- F** Puerta de cristal

Accesorios



Rejilla

Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor



Bandeja

Cocinar grandes porciones de comida o recoger los restos de comida

Especificaciones

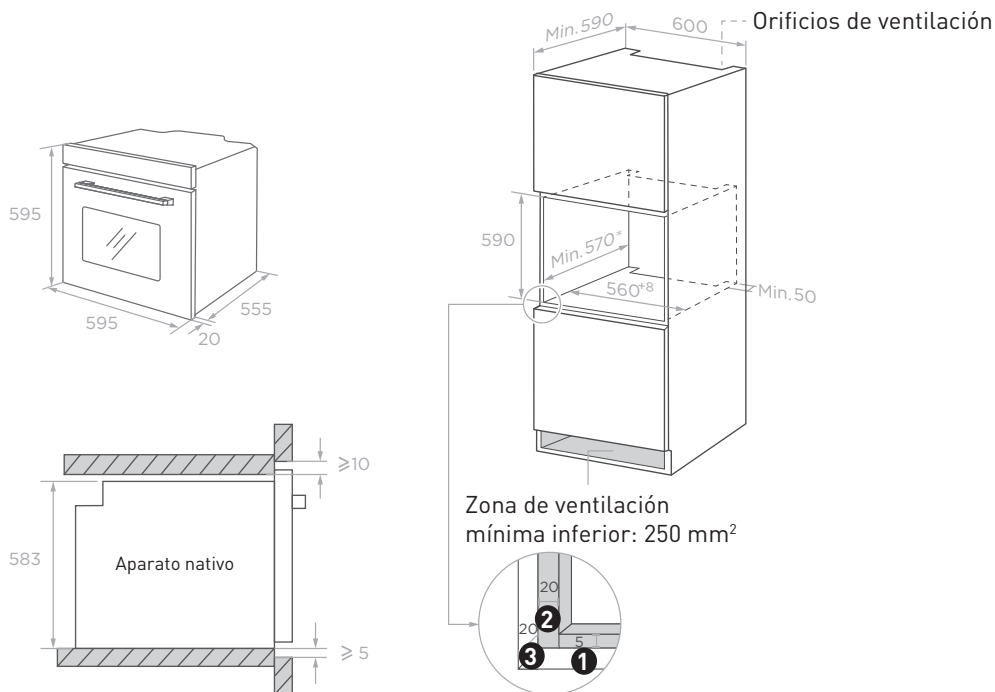
Modo apagado (W)	0,30
Modo preparado (W)	/
Modo preparado en red (W)	/

El periodo de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)

≤ 20 min

Esquema del mueble

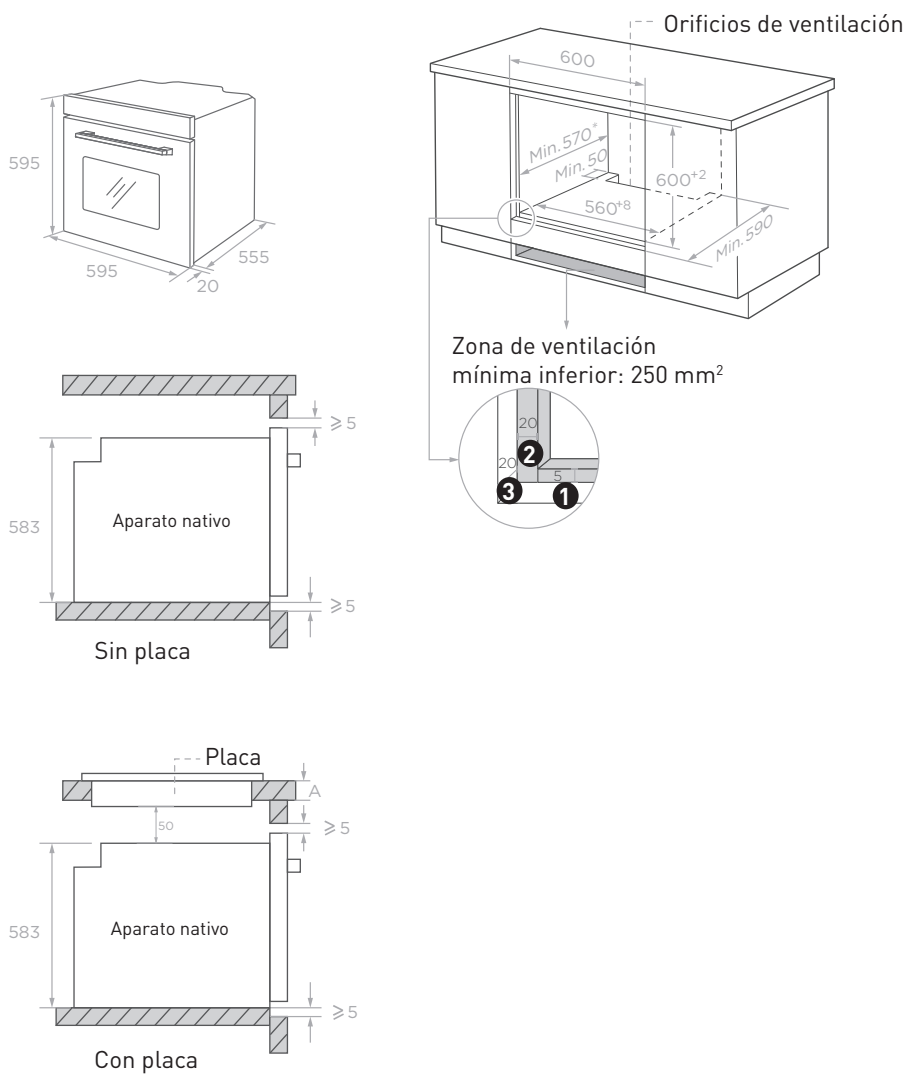
Mueble de pie



- 1 Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- 2 Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente
- 3 Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

- El grosor del tablero del mueble es de 20 mm.
- Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm
- Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Mueble bajo



- 1 Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- 2 Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente
- 3 Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

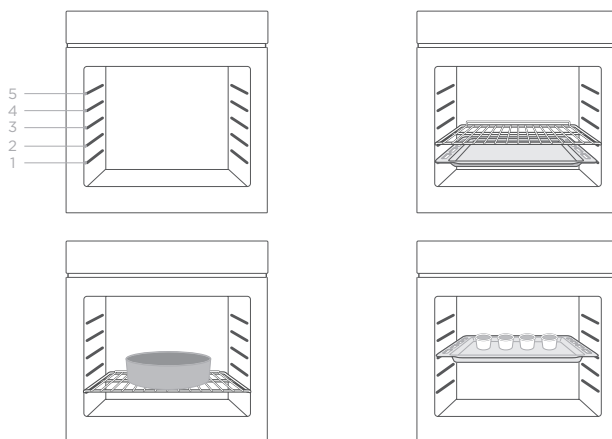
Si el aparato se instala debajo de la placa, el grosor mínimo de la encimera A se muestra a continuación:

Tipo de placa	encimera A
Placa de inducción	37 mm
Superficie total de la placa de inducción	47 mm
Cocina de gas	30 mm
Placa eléctrica	27 mm

- El grosor del tablero del mueble es de 20 mm.
- Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm
- Las dimensiones de las imágenes están en mm.

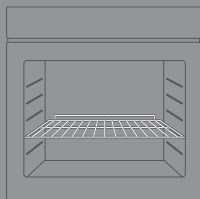
Uso de accesorios

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja deben colocarse únicamente entre el primer y el quinto nivel. Cuando se utilicen juntas, coloque la bandeja debajo de la rejilla.




**ADVERTENCIA****ADVERTENCIA SOBRE COLOCACIÓN DE LA REJILLA :**

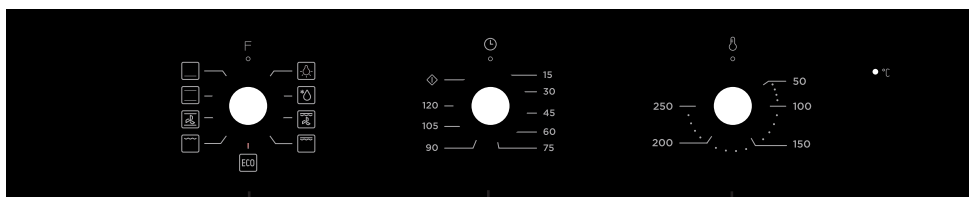
- La rejilla debe utilizarse en la dirección correcta, esto garantizará que al sacar con cuidado la rejilla, los alimentos calientes no se resbalen.
- Consulte el siguiente esquema para la dirección de instalación de la rejilla.



Hacia arriba, hacia dentro

**Modo de empleo**

- Si no necesita configurar el tiempo de cocción, al girar el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta «», el temporizador no volverá a «0» automáticamente y el horno se mantendrá encendido.
- Si necesita configurar el tiempo de cocción, gire el temporizador hasta el tiempo que necesite. Cuando se alcance el tiempo de cocción establecido, el temporizador volverá a «0» automáticamente con el sonido de «Ding, Ding, Ding» y el horno se apagará.
- Para configurar funciones girando el botón de función hasta el nivel deseado.
- Para configurar la temperatura girando el botón de temperatura. El horno empezará a cocinar automáticamente después de configurar la función, el tiempo y la temperatura.
- Si el horno no se está utilizando, configure siempre todos los botones en «0».

Descripción del producto









Botón de funciones

Botón de temperatura

Botón del temporizador

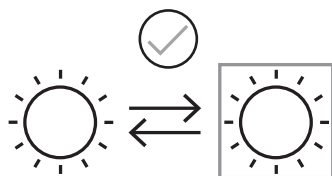
Símbolo**Lámpara del horno****Descripción de la función**

Permite al usuario observar el progreso de cocción sin abrir la puerta. La lámpara del horno se encenderá durante todas las funciones de cocción (excepto para la función ECO).

 <p>Descongelación</p>	<p>La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados (sin utilizar calor). Es una forma suave, pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación y de deshielo de platos preparados y productos rellenos de crema, etc.</p>
 <p>Calentador inferior</p>	<p>El calor se aplica solo por la parte inferior del horno. Utilice esta opción para dorar la parte inferior de la comida. Esta función es adecuada para recetas de cocción lenta o para calentar comidas.</p>
 <p>Cocción convencional</p>	<p>Los calentadores del lado superior e inferior calientan la comida expuesta uniformemente. El horneado y el asado es posible solo en un nivel.</p>
 <p>Convección con ventilador</p>	<p>El elemento calefactor superior y el elemento calefactor inferior están funcionando con el ventilador. El alimento que va a cocinar se cocinará de forma uniforme y rápida por todas partes.</p>
 <p>Rejilla pequeña</p>	<p>Este método de cocción es para el horneado normal, utilizando la parte interna solo del elemento calefactor superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida.</p>
 <p>Doble rejilla</p>	<p>el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior de la parte superior del horno funcionan al mismo tiempo. Adecuado para cocinar grandes cantidades.</p>
 <p>Doble rejilla con ventilador (en el panel trasero)</p>	<p>el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior de la parte superior del horno funcionan al mismo tiempo con ventilador. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne.</p>
	<p>Para cocinar con ahorro de energía. Cocinar los ingredientes seleccionados de forma suave, y el calor procede de la parte superior e inferior.</p>

Fuente luminosa

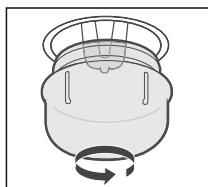
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz de este producto puede ser reemplazada por el usuario final.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de cambio de fuente de luz.
- La fuente de luz debe retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclaje se deben realizar por separado.



Cambio de la bombilla

Para cambiarla, haga lo siguiente:

1. Desconecte la potencia de la toma de corriente o apague el interruptor de la toma de corriente de la unidad.
2. Desatornille la tapa de la lámpara de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede estar un poco bloqueada) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Vuelva a atornillar la tapa de la lámpara de cristal en su lugar.

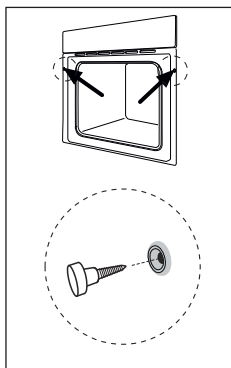


NOTA:

Utilice solo bombillas halógenas de 25W/230V~, T300°C.

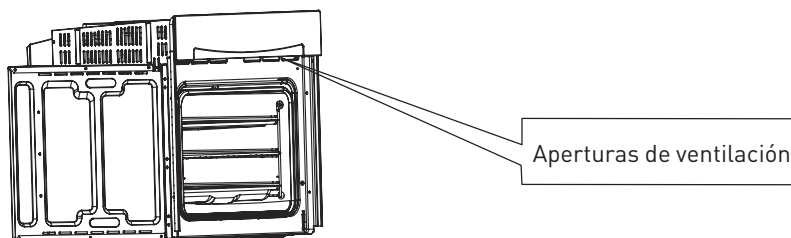
Asegurar el horno al mueble

1. Encaje el horno en el hueco del mueble.
2. Abra la puerta del horno y determine la ubicación de los orificios de los tornillos de montaje.
3. Fije el horno al mueble con dos tornillos.

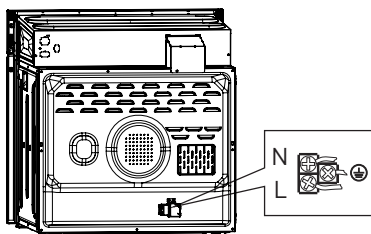


Aperturas de ventilación

Cuando la cocción haya terminado, si la temperatura de las aperturas de ventilación es superior a 70 grados, el ventilador seguirá funcionando. El ventilador no dejará de funcionar hasta que la temperatura sea inferior a 60 grados.



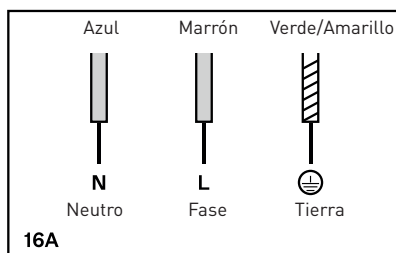
Conexión del horno



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio o de electrocución.

Compruebe que los parámetros que aparecen en la placa de características corresponden con los datos eléctricos de su red. Si su horno cuenta con un cable sin enchufe, deberá ser conectado por un técnico cualificado. Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. Si su horno cuenta con un cable de alimentación con enchufe eléctrico, debe ser enchufado a una toma normalizada de 16A de 3 conductores de 1,5 mm² como mínimo (1 de ellos conectado a tierra) que deben conectarse a la red 220-240 voltios. Una toma de corriente normalizada según CEI60083 o de un dispositivo de corte omnipolar según las normas de instalación. También es posible conectarlo a una toma de 20A de 3 conductores de 2,5 mm² (1 de ellos conectado a tierra).

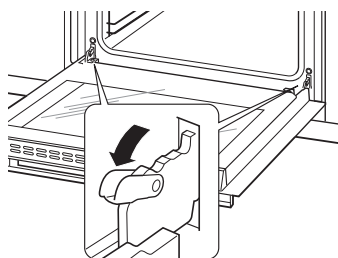


Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de alimentación dañados solo deberán ser realizadas por un electricista cualificado. Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la toma de corriente o apague el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de posventa. El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede derretirse al entrar en contacto con partes calientes del aparato. Nunca permita que los cables de los aparatos eléctricos entren en contacto con partes calientes del aparato. Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. Nunca encienda un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la toma de corriente o apague el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de posventa.

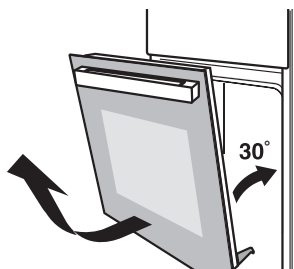
Retirar la puerta del horno

Desmontar los componentes de la puerta del horno

1. Para retirar la puerta, abra la puerta hasta su máximo ángulo. Después, tire de la hebilla de la bisagra de la puerta hacia atrás.



2. Cierre la puerta hasta un ángulo de 30° aproximadamente. Sujete la puerta con una mano en cada lado. Levante y saque lentamente la puerta del horno.

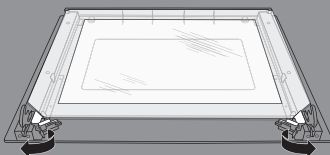


3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta, -consulte la acción en la siguiente imagen.
4. Levante el cristal exterior de la puerta y sáquelo, después saque el cristal central de la misma manera.

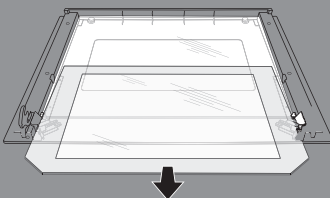


ADVERTENCIA

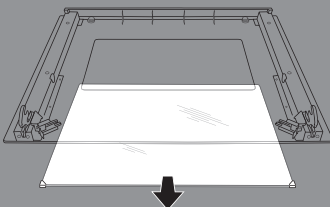
- No saque la puerta a la fuerza y evite que se rompa el cristal durante el proceso de desmontaje.



- Los resortes de las bisagras podrían aflojarse, provocando daños personales.



- No levante ni transporte la puerta del horno por el asa de la puerta.



Recetas	Temperatura (C°)	Nivel	Tiempo (min)	Precalentar
Patatas Queso Gratinado	180	1	90-100	No
Queso Tarta	160	1	100-150	No
Pastel de carne	190	1	110-130	No

Limpieza y mantenimiento

Por el bien de un buen aspecto y fiabilidad, mantenga limpia la unidad. El diseño moderno de la unidad facilita el mantenimiento al mínimo. Las partes de la unidad que entran en contacto con la comida deben limpiarse de forma regular.

- Antes de cualquier mantenimiento y limpieza, desconecte la electricidad.
- Establezca todos los controles en la posición OFF.
- Espere a que el interior de la unidad no esté caliente, sino ligeramente tibio, la limpieza es más fácil que cuando está caliente.
- Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, cepillo suave o esponja fina y después séquela. En caso de gran suciedad, utilice agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de metal, estos pueden arañar la superficie o provocar que el cristal se dañe.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) sobre las piezas de acero inoxidable.
- No utilice limpiadores de alta presión para limpiar la unidad. Los moldes de hornear deben lavarse en detergente suave.



WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

Made in PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

