

EN	WARRANTY CONDITION This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance. *upon presentation of the sales receipt.
FR	CONDITION DE GARANTIE 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.
NL	GARANTIEVOORWAARDEN 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.
ES	CONDICIONES DE GARANTÍA 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.

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

988609 - MFO 65 M K 343C

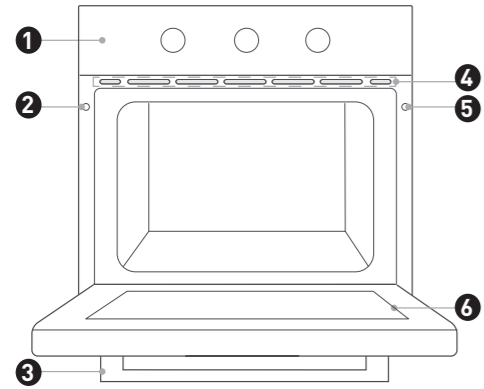
INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION16
GEBRUIKSAANWIJZINGEN30
INSTRUCCIONES DE USO44

Made in PRC
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
FRANCE
PN:16171100A42758



HIGH 1 ONE





Thanks!

Thank you for choosing this HIGHONE product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
HIGHONE branded products are easy to use, reliable,
and of an impeccable standard.
With every use of this appliance, you can be sure of
complete satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

**Overview of the
appliance**

Product overview

B

Using the appliance

Cupboard Diagram
Accessories use
How to use

C

Useful information

Cleaning and maintenance

Product overview

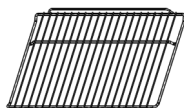
Oven

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.

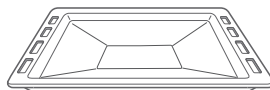
- 1 Control panel
- 2 Mounting fixing hole
- 3 Handle
- 4 Ventilating openings
- 5 Mounting fixing hole
- 6 Glass door

Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers

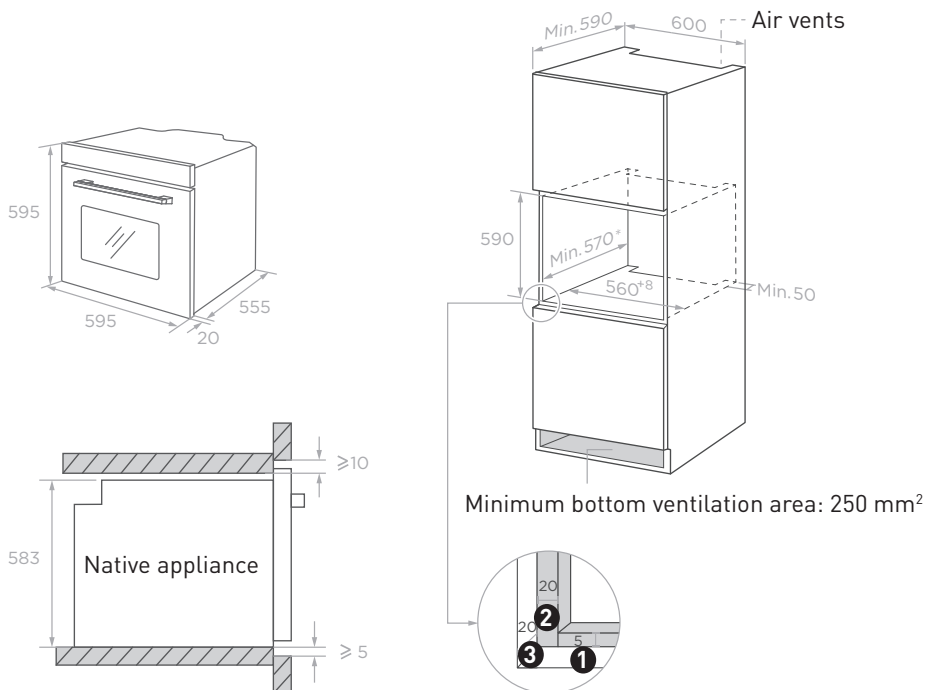


Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps

Cupboard Diagram

Standing Cupboard



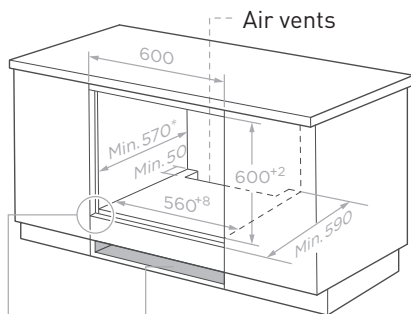
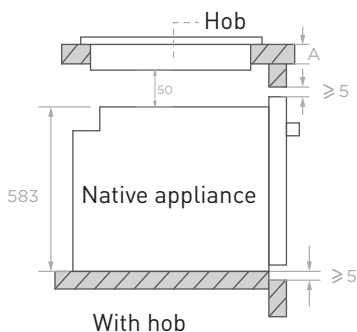
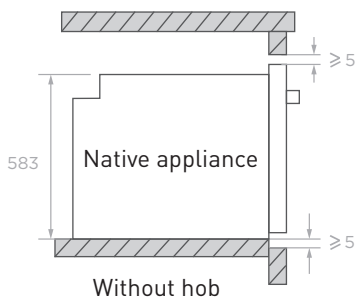
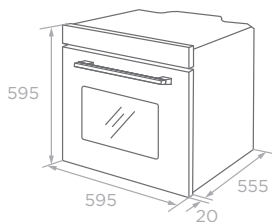
- 1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.

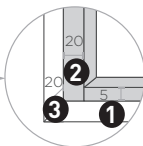
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.

3. The dimensions in the figures are in mm.

Ground Cupboard



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



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

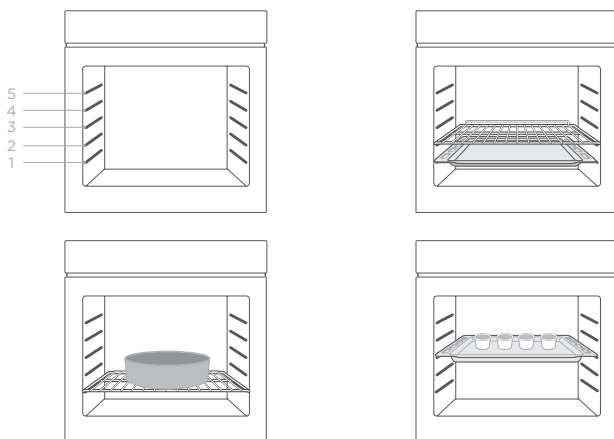
If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

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

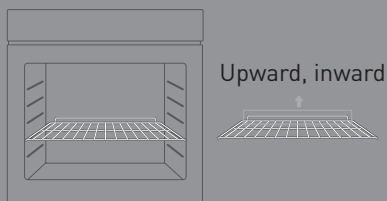
1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

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 :**

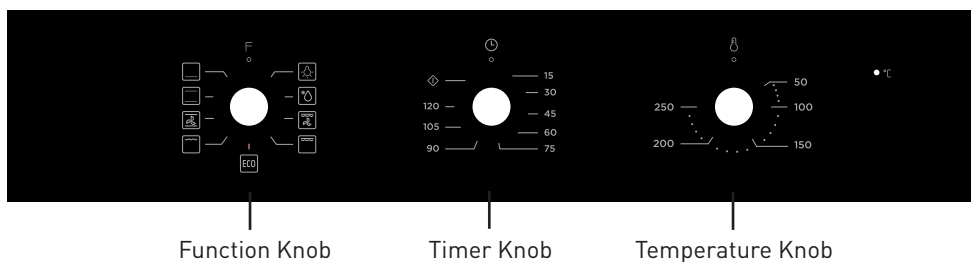
- The grill rack should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the rack, hot food items should not slide out.
- Please refer to the schematic below for the direction of grill rack installation.



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



Symbol

Function description



Oven Lamp

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

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.



Bottom heater

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.



Conventional cooking

Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.



Convention with fan

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.



Grill-small

This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.



Double grill

The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.



Double grill with fan (at the rear panel)

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.

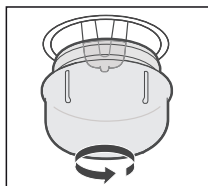


For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

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.

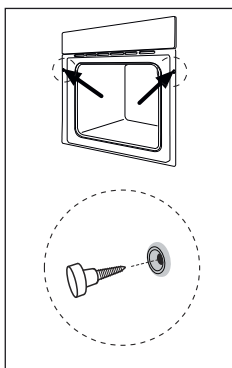


NOTE

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

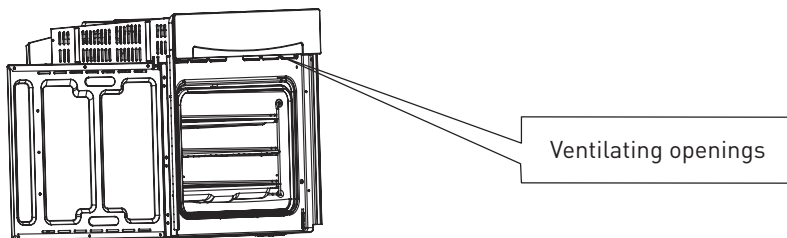
Securing the oven to the cabinet

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.

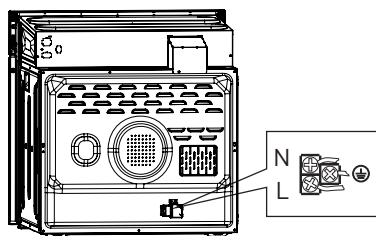


Ventilating openings

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.



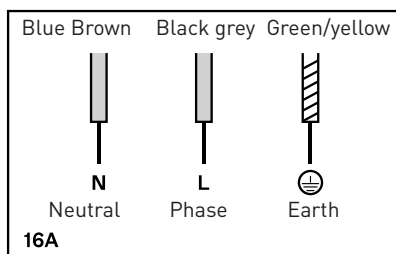
Connection of the oven



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).

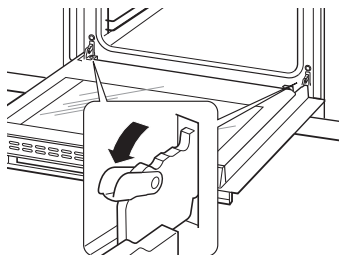


Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by a qualified electrician. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service. The cable insulation on 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.

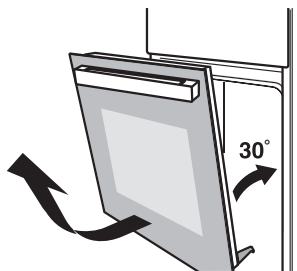
Removing the door from oven

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.

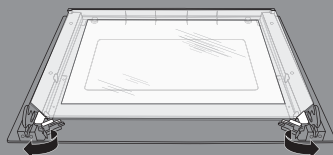


3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.

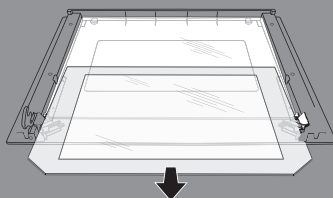
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

WARNING

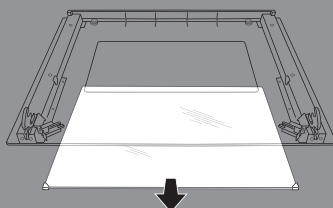
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



The hinge springs could loose, causing personal injury.



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

**Recipes for ECO mode**

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 !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit HIGHONE.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque HIGHONE sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A Aperçu de l'appareil

Présentation du produit

B Utilisation de l'appareil

Schéma du caisson
Utilisation des accessoires
Consignes d'utilisation

C Informations pratiques

Nettoyage et entretien

Présentation du produit

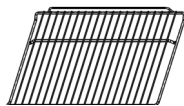
Four

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.

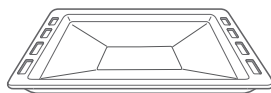
- ❶ Panneau de commande
- ❷ Trou de fixation pour le montage
- ❸ Poignée
- ❹ Ouvertures de ventilation
- ❺ Trou de fixation pour le montage
- ❻ Porte en verre

Accessoires



Grille métallique

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

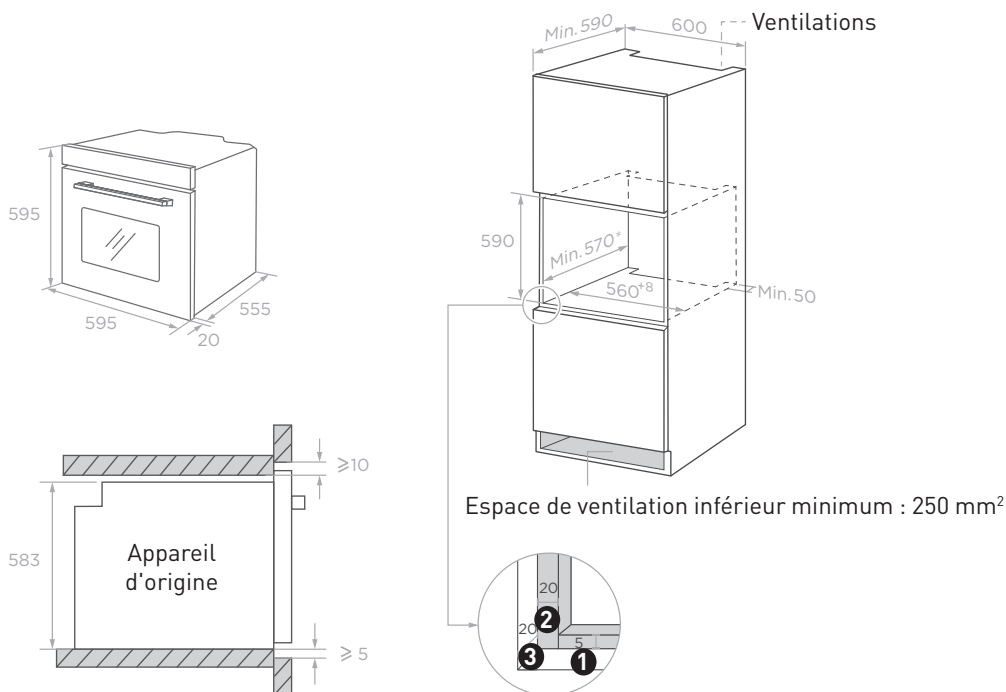


Plateau métallique

Cuire de grandes portions de nourriture ou récupérer les miettes

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.

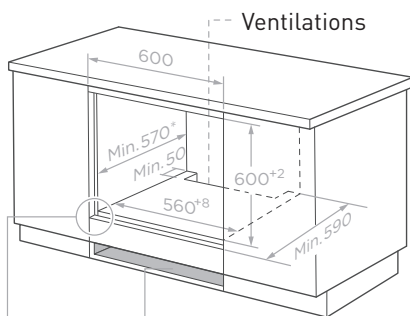
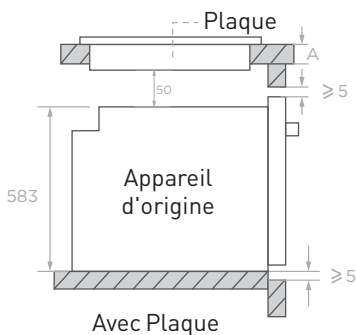
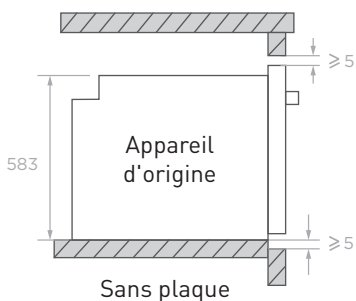
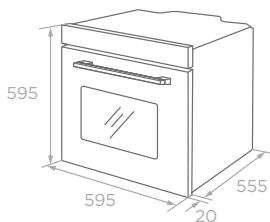
③ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

1. L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.

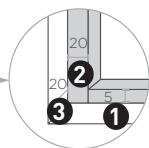
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.

3. Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

Caisson bas



Espace de ventilation inférieur minimum : 250 mm²



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

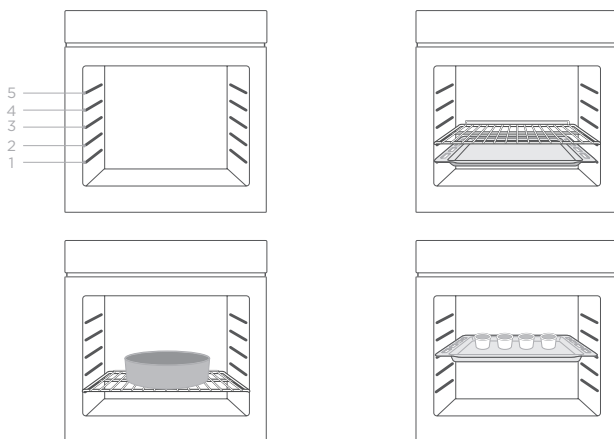
Si l'appareil est installé sous la table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous :

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

1. L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.
2. 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.
3. Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

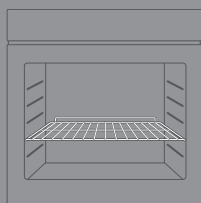
Utilisation des accessoires

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 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.



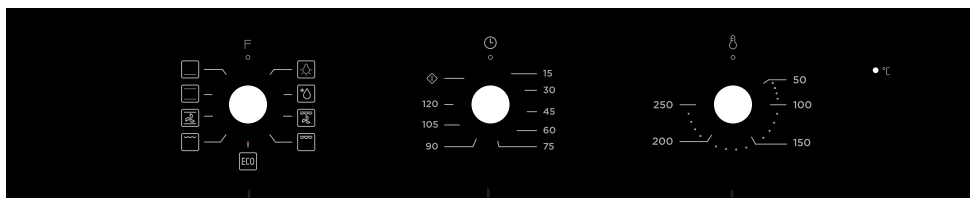
Vers le haut, vers l'intérieur



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 « ⏪ », 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 produit



Bouton de sélection des fonctions

Bouton de la minuterie

Bouton de température

Symbole

Description de la fonction



Éclairage du four

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).



Décongeler

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.



Chauffage inférieur

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.



Cuisson classique

Les éléments de chauffe supérieur et inférieur cuisent la nourriture uniformément. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un seul niveau.



Conventionnel avec ventilateur

L'élément de chauffe supérieur et l'élément de chauffe inférieur fonctionnent avec un ventilateur. La nourriture est cuite rapidement et de façon uniforme.



Petit grill

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.



Grill double

Les éléments inférieur et supérieur du grill, en haut du four, sont allumés. Convient pour griller de grandes quantités.



Double grill avec ventilateur (sur la paroi arrière)

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.

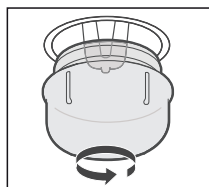


Pour une cuisson à économie d'énergie. Cuit les ingrédients choisis de manière délicate, avec une chaleur venant du haut et du bas.

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.

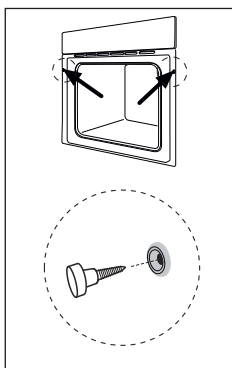


REMARQUE

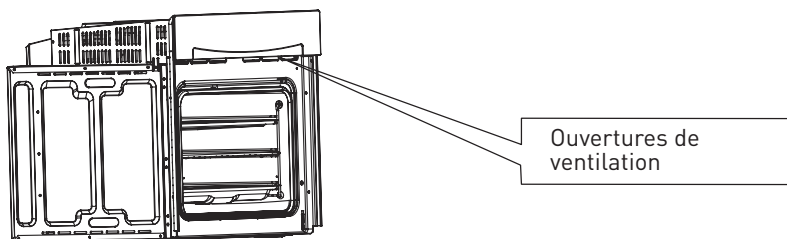
N'utilisez que des ampoules halogène de 25W/230V~ , T300°C.

Fixer le four au caisson

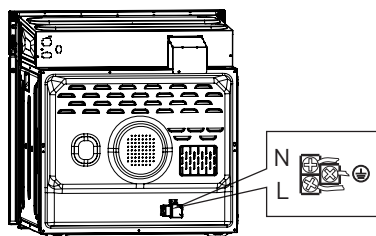
1. Placez le four dans le renforcement du caisson.
2. Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis de montage.
3. Attachez le four au caisson avec deux vis.

**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.

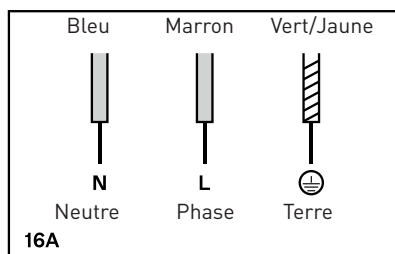


Connexion du four

**ATTENTION**

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).

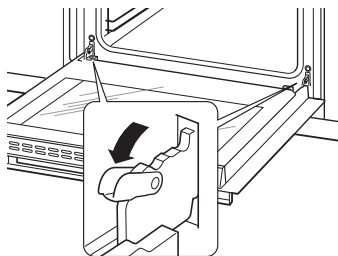


Un appareil défectueux ou des réparations inadéquates sont dangereuses et peuvent entraîner des risques d'électrocution. Pour réparer l'appareil contactez un service après-vente agréé. Si le produit est défectueux débranchez l'appareil de la prise secteur ou enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou mettez votre disjoncteur en position 0 et contactez le service après-vente. L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Si votre produit n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche ou d'une prise de courant, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3mm minimum), doit être installé pour respecter les prescriptions de sécurité.

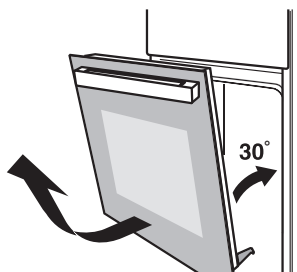
Retirer la porte du four

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.

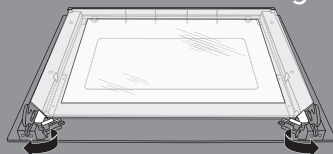


3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, comme indiqué sur l'image suivante.

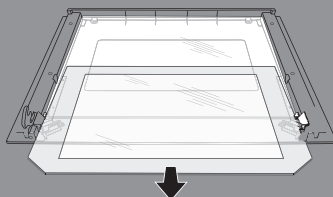
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.

AVERTISSEMENT

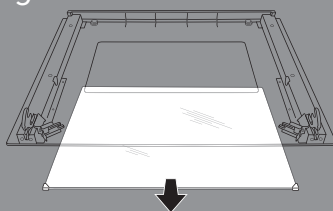
Ne forcez pas en tirant sur la porte et évitez la casse du verre lors du processus de démontage.



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 en mode ECO**

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

Bedankt om dit HIGHONE-product te kiezen.
ELECTRO DEPOT kiest, test, en beveelt de producten
van het merk HIGHONE aan.

Ze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare
prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik
tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr



A

**Overzicht van het
toestel**

Overzicht van het product

B

**Gebruik van het
toestel**

Kastdiagram
Het gebruik van toebehoren;
Hoe gebruik ik het toestel

C

Praktische informatie

Reiniging en onderhoud

Overzicht van het product

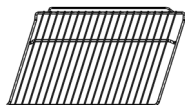
Oven

Bij het uitnemen van voeding gelieve warmte-isulerende 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.

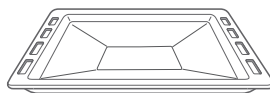
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Bevestigingsgat
- 3 Handvat
- 4 Ventilatieopeningen
- 5 Bevestigingsgat
- 6 Glazen deur

Toebehoren



Grillrooster

Grill voeding of plaats hittebestendige kookrecipiënten

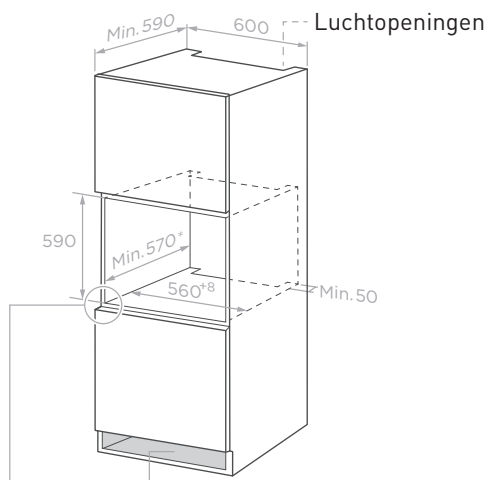
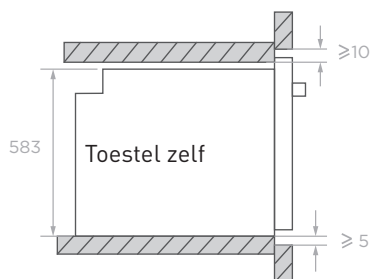
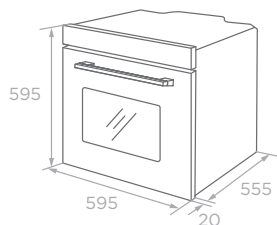


Grillschaal

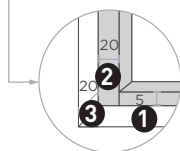
Kook grote hoeveelheden voeding of vang voedselresten op

Kastdiagram

Staande kast



Minimale ventilatieruimte onderaan: 250 mm²



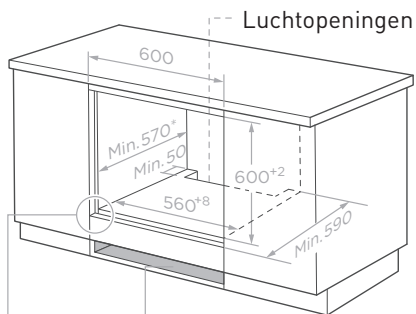
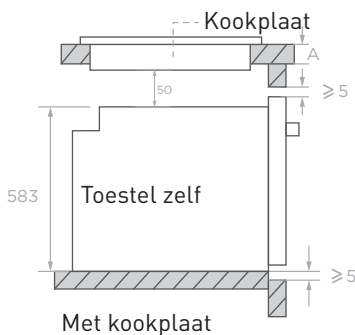
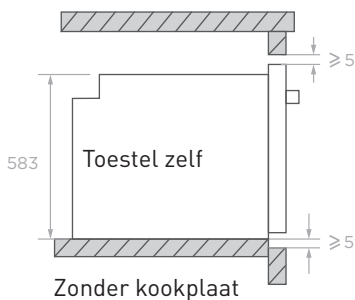
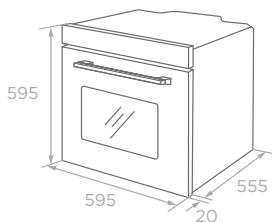
- 1** Houd aan de boven- en onderzijde respectievelijk 5 mm ruimte vrij voor het deurpaneel.
- 2** Houd aan de linker- en rechterzijde respectievelijk 20 mm ruimte vrij voor het deurpaneel.
- 3** Houd 20 mm vrij voor de dikte van het deurpaneel.

1. De plank van de kast is 20 mm dik.

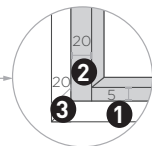
2. Wanneer de stekker aan de achterkant van het toestel is geïnstalleerd, zal de diepte van de kastopening worden verhoogd van minimaal 590 mm naar 620 mm.

3. De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

Bodemkast



Minimale ventilatieruimte onderaan: 250 mm²



- 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.

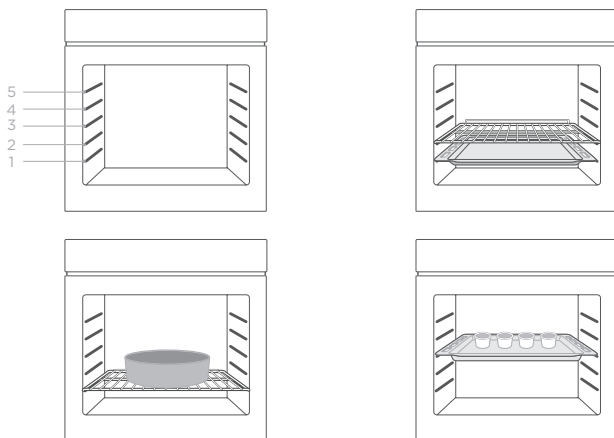
Wanneer het toestel onder de kookplaat is geïnstalleerd, wordt de minimale dikte van het werkblad A hieronder weergegeven:

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

1. De plank van de kast is 20 mm dik.
2. 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.
3. De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

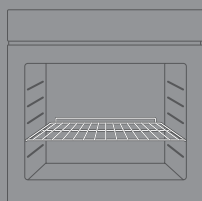
Het gebruik van toebehoren

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 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.



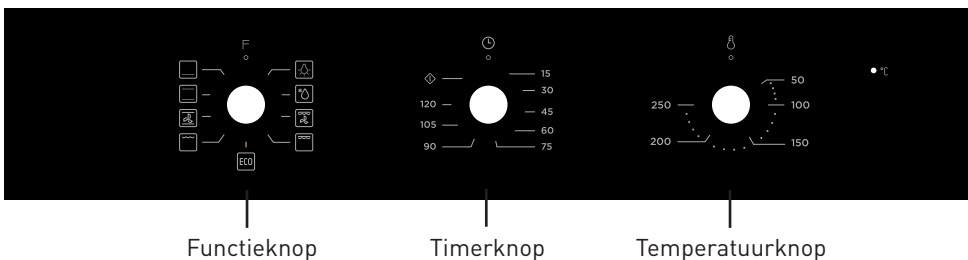
Naar boven, naar beneden



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



Symbol

Functiebeschrijving



Ovenlamp

Hiermee kan de gebruiker het bakproces volgen zonder de deur te hoeven openen. De ovenlamp brandt voor alle bakfuncties, behalve ECO-functie.



Ontdooien

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.



Onderste verwarmingselement

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.



Traditioneel bakken

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.



Conventioneel met ventilator

Het bovenste en onderste verwarmingselement werken met ventilator. De voeding wordt gelijkmatig en snel langs alle kanten gekookt.



Grill-klein

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.



Dubbele grill

Het binnenste en buitenste verwarmingselement aan de bovenkant van de oven werken. Geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden.



Dubbele grill met ventilator (in het achterpaneel)

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.

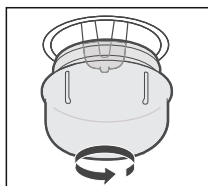


Voor energiezuinig koken. De geselecteerde ingrediënten worden op een rustige manier gekookt en de warmte komt van de boven- en de onderkant.

Vervangen van de lamp

Ga als volgt te werk om de lamp te vervangen:

1. Sluit de stroom af van de hoofdonderbreker of schakel de stroomonderbreker uit.
2. 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.
3. Schroef het deksel van de lamp opnieuw op zijn plaats.

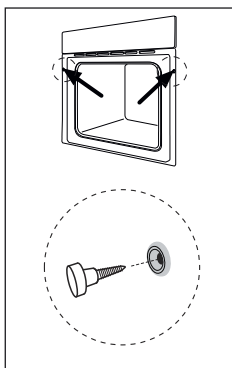


OPMERKING

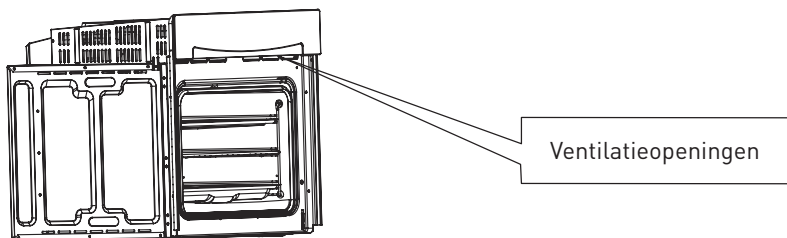
Gebruik enkel 25W/230V~, T300°C halogeenlampen.

De oven vastmaken aan de kast

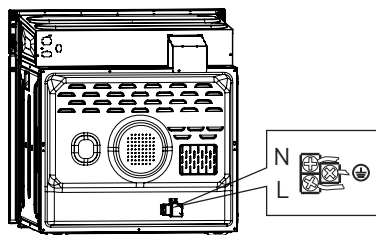
1. Plaats de oven in de kastuitsparing.
2. Open de deur van de oven en kijk waar de schroefgaten om de oven vast te maken zich bevinden.
3. Maak de oven met twee schroeven vast aan de kast.

**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.



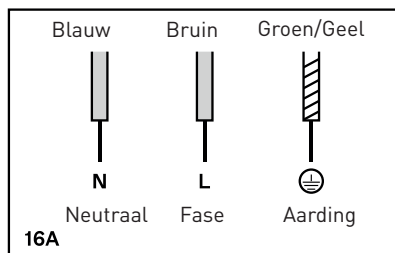
Aansluiting van de oven



OPGELET

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 meerpolig 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).



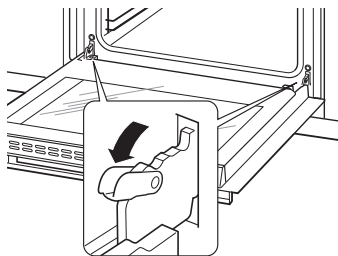
Een defect toestel of onjuiste reparaties zijn gevaarlijk en kunnen aanleiding geven tot risico's op elektrocutie. Contacteer een erkende dienst na verkoop om het toestel te herstellen. Wanneer het product defect is, trek de stekker van het toestel uit het stopcontact of verwijder de zekering uit de zekeringenkast of zet uw stroomonderbreker op de stand 0 en contacteer de dienst na verkoop. De isolatie van de kabels van huishoudelijke toestellen kan smelten wanneer deze in contact komt met de hete onderdelen van het toestel. Zorg ervoor dat de aansluitkabel nooit in contact komt met de hete onderdelen van het toestel.

Wanneer uw product niet door middel van een stekker of een stopcontact op het netwerk is aangesloten, moet een meerpolig onderbrekingssysteem (met een contactopening van minimaal 3 mm) geïnstalleerd worden om in overeenstemming te zijn met de veiligheidsvoorschriften.

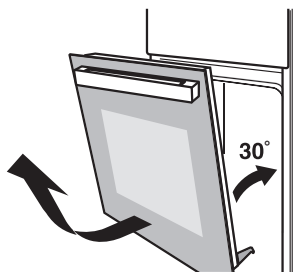
De deur van de oven verwijderen

Demontage van de onderdelen van de ovendeur

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.

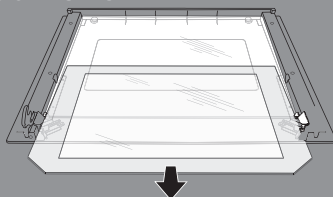
4. Til de buitenste glasplaat op van de deur en trek ze eruit. Neem dan op dezelfde wijze de middelste glasplaat uit de deur.

WAARSCHUWING

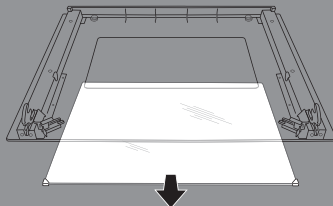
Trek de deur niet met geweld open en voorkom glasbreuk tijdens het ontmantelingsproces.



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



Til of draag de ovendeur niet aan het handvat.

**Recepten voor ECO-modus**

Recepten	Temperatuur (C°)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Aardappel				
Kaas	180	1	90-100	Nee
Gratin				
Kaas	160	1	100-150	Nee
Gebak				
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 ovendeur, 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.

¡Gracias!

Gracias por elegir este producto HIGHONE.
Seleccionados, probados y recomendados por
ELECTRO DEPOT,
los productos de la marca HIGHONE le aseguran
una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una
calidad incuestionable.
Quedará muy satisfecho con el uso de este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.fr

A Descripción del
aparato

Descripción general del producto

B Utilización del
aparato

Esquema del mueble
Uso de accesorios
Modo de empleo

C Información práctica

Limpieza y mantenimiento

Descripción general del producto

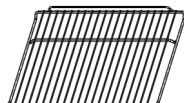
Horno

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.

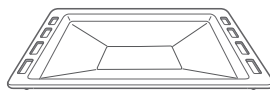
- 1 Panel de control
- 2 Orificio de montaje
- 3 Tirador
- 4 Aperturas de ventilación
- 5 Orificio de montaje
- 6 Puerta de cristal

Accesorios



Rejilla

Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor

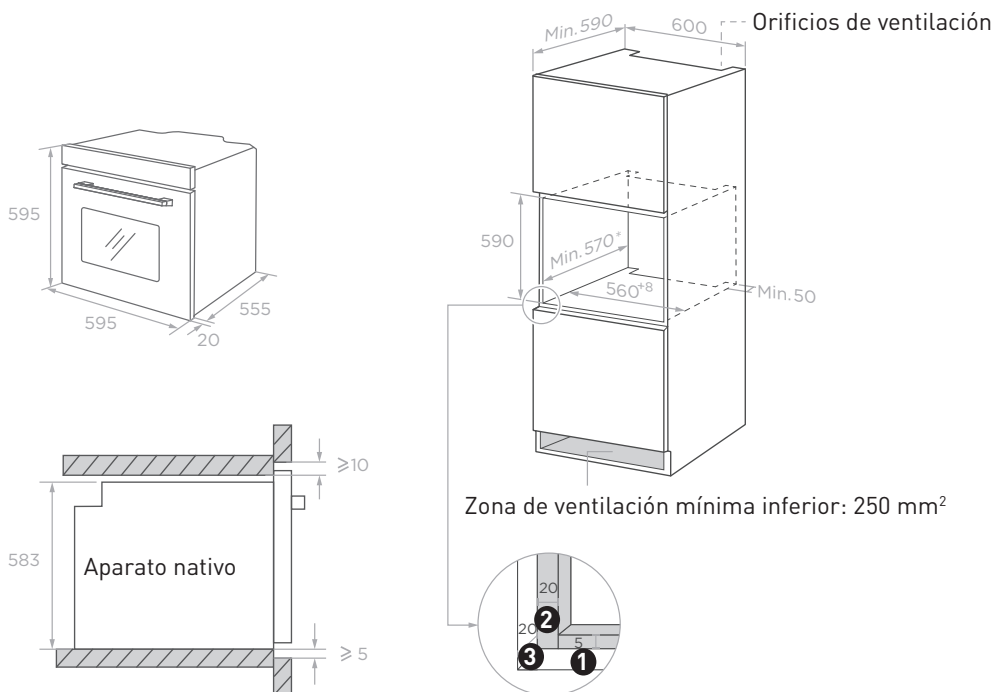


Bandeja

Cocinar grandes porciones de comida o recoger los restos de comida

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.

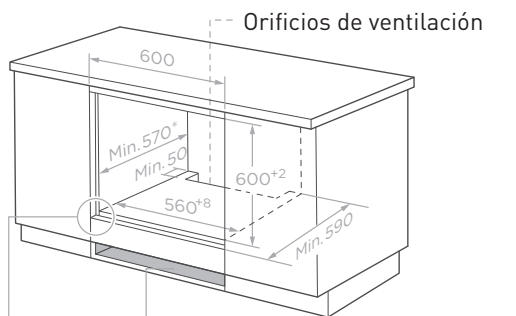
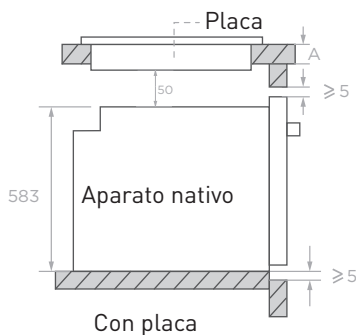
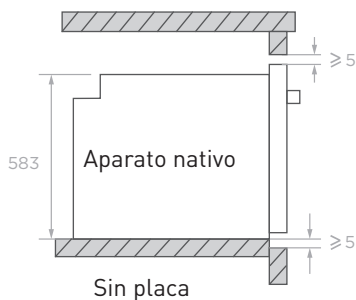
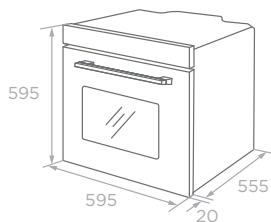
3 Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

1. El grosor del tablero del mueble es de 20 mm.

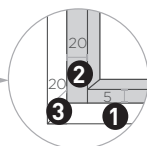
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm.

3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Mueble bajo



Zona de ventilación mínima inferior: 250 mm²



- 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.

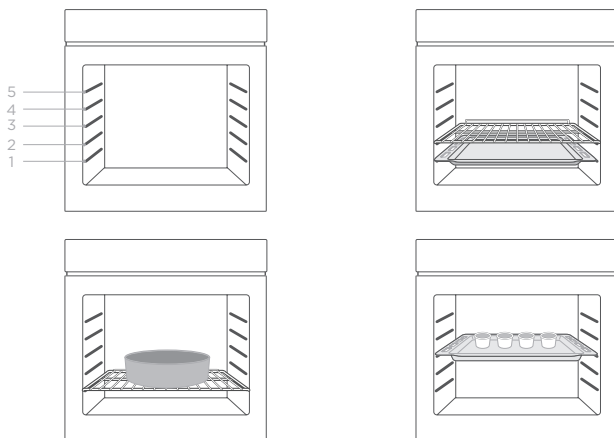
Si el aparato se instala debajo de la placa, el grosor mínimo de la encimera A se muestra a continuación:

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

1. El grosor del tablero del mueble es de 20 mm.
2. 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.
3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

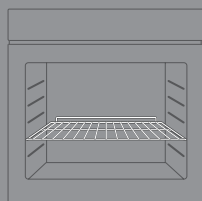
Uso de accesorios

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 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.



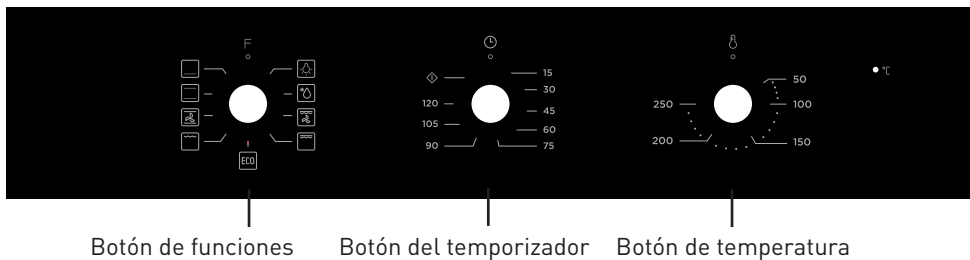
Hacia arriba, hacia dentro



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



Símbolo

Descripción de la función



Lámpara del horno

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)



Descongelación

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.



Calentador inferior

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.



Cocción convencional

Los calentadores del lado superior e inferior calientan la comida expuesta uniformemente. El horneado y el asado es posible solo en un nivel.



Convección con ventilador

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.



Rejilla pequeña

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.



Doble rejilla

el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior de la parte superior del horno funcionan al mismo tiempo. Adecuado para cocinar grandes cantidades.



Doble rejilla con ventilador (en el panel trasero)

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.

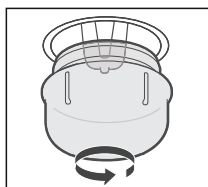


Para cocinar con ahorro de energía. Cocinar los ingredientes seleccionados de forma suave, y el calor procede de la parte superior e inferior.

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.

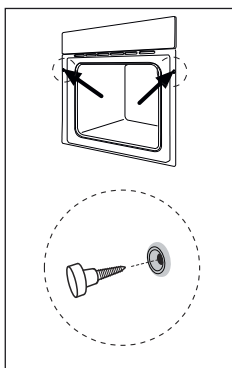


NOTA

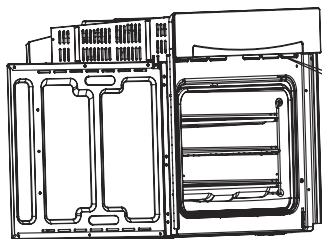
Utilice solo bombillas halógenas de 25W/230V~ , T300°C.

Asegurar el horno al mueble

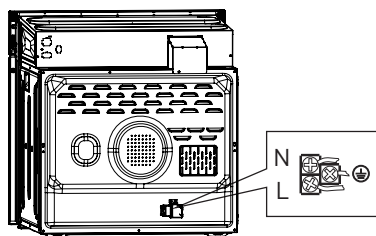
1. Encaje el horno en el hueco del mueble.
2. Abra la puerta del horno y determine la ubicación de los orificios de los tornillos de montaje.
3. Fije el horno al mueble con dos tornillos.

**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.



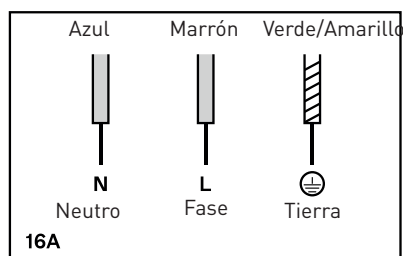
Conexión del horno



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).

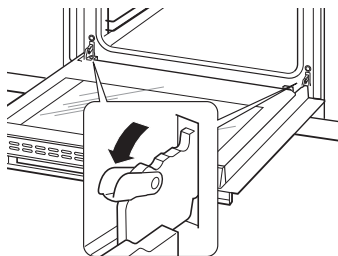


Un aparato defectuoso o reparaciones inadecuadas son peligrosas y pueden provocar riesgos de electrocución. Para reparar el aparato, contacte con un servicio postventa autorizado. Si el producto está defectuoso, desenchufe el aparato de la toma de alimentación o retire el fusible de la caja de fusibles o ponga el interruptor en posición 0 y contacte el servicio postventa. El aislamiento de los cables de los aparatos electrodomésticos puede derretirse al entrar en contacto con las piezas calientes del aparato. Nunca ponga el cable de conexión en contacto con piezas calientes del aparato. Si su aparato no está conectado a la red con un enchufe o una toma de corriente, debe instalarse un dispositivo de corte omnipolar (con una apertura de contacto de 3mm como mínimo) para respetar las recomendaciones de seguridad.

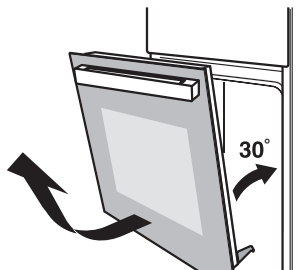
Retirar la puerta del horno

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.



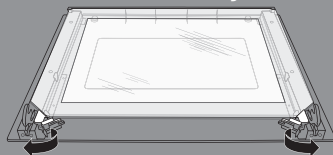
2. Cierre la puerta hasta un ángulo de 30° aproximadamente. Sujete la puerta con una mano en cada lado. Levante y saque lentamente la puerta del horno.



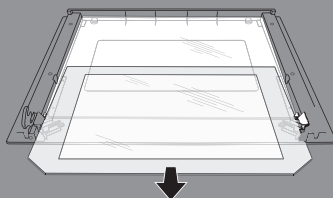
3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta, consulte la acción en la siguiente imagen.
4. Levante el cristal exterior de la puerta y sáquelo, después saque el cristal central de la misma manera.

ADVERTENCIA

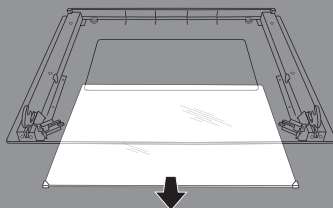
No saque la puerta a la fuerza y evite que se rompa el cristal durante el proceso de desmontaje.



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 para el modo ECO**

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.