

GB

ELECTRIC MIDIOVEN USER'S MANUAL

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG DES MIDI-BACSNKOFE

ES

MANUAL DE USUARIO DEL MiNiHORNO ELECTRICO

FR

MANUEL D'UTILISATION DE FOUR ELECTRIQUE

Dear customer,

Thank you for relying on products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the midi oven and keep it permanently so that the features of the midi oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

"Complies with AEE Regulation."

CONTENTS

Warnings	5
Electrical Connection and Safety	6
Explanation of the Oven and the Control Panel Technical Specifications	6
Specifications	7
Cooking Chart	8
Operation of the Oven	8
If Your Oven is not Working	9
Oven lamp	9
Maintenance and Cleaning	9
Yogurt fermentation and the use of steam cleaning function	10
Using the Digital Timer (*)	11
Compliance with AEEE regulations and Waste Disposal	15
Package Information	15

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance.

Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.

Appliance is not designed to be set from remote or to be remotely operated.

Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated.

Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.

This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.

Children should not tamper with the appliance.

Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children to touch these surfaces.

Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is suitable for use at home and similar environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door.

Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

Life time of this product is ten (10) years.

CAUTION!

The surfaces of the areas with this label are hot.
Do not touch.



ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Your appliance requires a current of 16 Amperes. Have the appliance installed by qualified persons, if required.

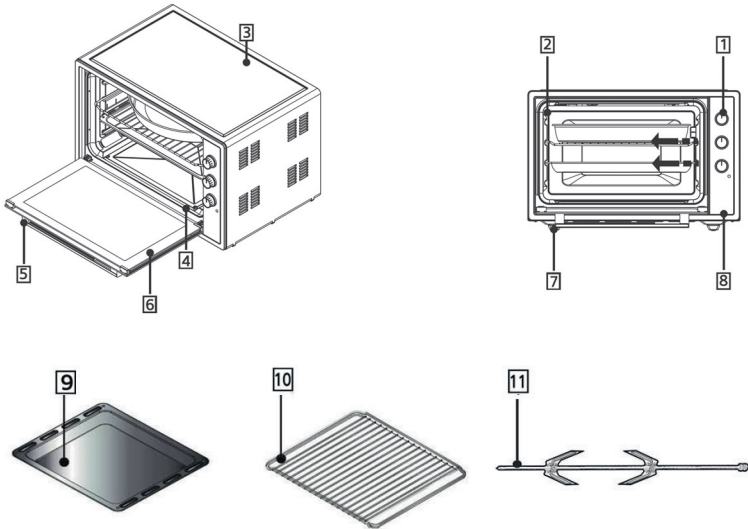
Your appliance is designed for a power supply of 230 V, 50Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed. Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets.

If the mains cord (plugged cord) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

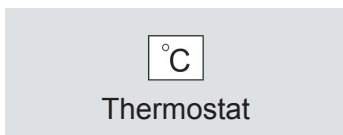
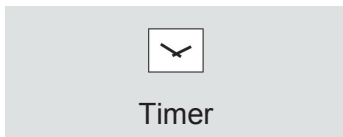
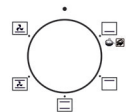
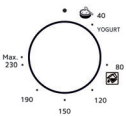
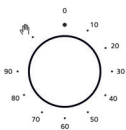
Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL




1. Control buttons
2. Boiler
3. Oven body
4. Heaters
5. Handle
6. Glass oven door

7. Feet of the oven
8. Control panel
9. Rectangular disc
10. Cable grid
11. Chicken rotation



Top heater
Bottom heater
Bottom and top heater
Bottom heater and Turbo Fan
Bottom and Top heater and Turbo fan

Timer: Set the timer to the recommended cooking time at the desired thermostat degree. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, programmer and thermostat buttons to zero position to turn off your device. When the timer is set to  position, it will be working independent of the time.

Thermostat: Thermostat ensures a temperature from 40 to 240 °C inside the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	M45	M70
External width	590 mm	632 mm
External depth	470 mm	485 mm
External height	330 mm	418 mm
Internal width	440 mm	466 mm
Internal depth	420 mm	390 mm
Internal height	240 mm	283 mm
Thermostat	40 - 240°C	
Timer (*)	0 to 90 min.	
Bottom heater	800 W	1000 W
Top heater	600 W	800 W
Supply voltage	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	13 - 15 W	
Oven lamp (*)	15 - 25 W	

(*): This feature is only available on some models.

COOKING CHART

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determine their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

Food	Thermostat setting (°C)	Cooking time (min.)	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	Center shelf
Cake	170-190	30-40	Center shelf
Pie	180-220	40-50	Center shelf
Muffin	160-180	30-40	Center shelf
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center shelf
Fish	220-MAX	30-40	Center shelf
Lamb	220-MAX	90-120	Center shelf
Mutton	220-MAX	90-120	Center shelf
Veal	220-MAX	90-120	Center shelf
Turkey	220-MAX	45-55	Center shelf
Poultry	220-MAX	75-100	Center shelf
Defrost	60-120	55-60	Center shelf

"Pre-heat your oven before cooking.

You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time."

OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.

Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

In order to make yoghurt: Boil the unpasteurised milk. Cure the boiled milk after it is cooled. Set the oven temperature to 40 - 50 °C, and operate the fan. Cook the cured milk in the oven for 3 to 3.5 hours in a pan with a lid.

Thawing: Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water. Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.

You may use thawing feature as specified in the cooking chart,

You can use the defrosting feature as described in the cooking table.

During defrosting, it is recommended to use top and bottom heater and turbo fan (☞). As the defrosting period differs depending on the weight of product, check the process from time to time.

Do not cook with square and round trays at the same time in the oven.

Before cooking, we recommend to pre-heat the oven for 8-10 minutes.

This oven is intended for use in house cooking. Please do not use it for other purposes.

IF THE OVEN DOES NOT WORK

Please check the device cable inserted in the wall socket correctly. Check the electrical mains.

Check the fuse.

Check if there is any damage on the power cable. If the problem continues, contact to authorized service.

OVEN LAMP (*)

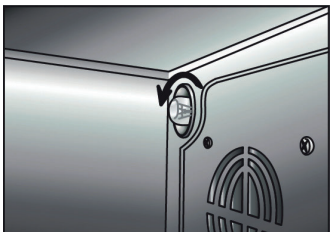
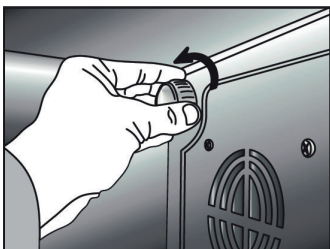


Figure 1

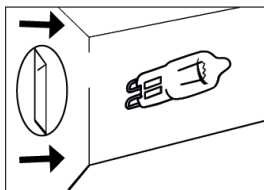


Figure 1.1

WARNING: Please ensure the device circuit is open before replacing the lamp to prevent to be exposed to a high voltage. (Open circuit means electrical power is off.)

First disconnect the device from power and ensure the device is cooled.

Remove the glass protection by turning as seen in the side figure.

Then remove the lamp by turning, insert the new lamp with same specifications. Lamp specifications should be as follows:

220-240 V,AC

15-25 W

Type E14

Finally insert the glass protection in place.

- 220-240 V,AC
- 15-25 W



MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the device.


Device will get overheated during operation or in a short period of time after operated. Do not touch the heated parts when operating.

Do not clean the inner parts, door and tray of the oven and the other parts with bristle brush, scrubber or knife, etc. Do not use abrasive detergents.

CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the pre-


heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.




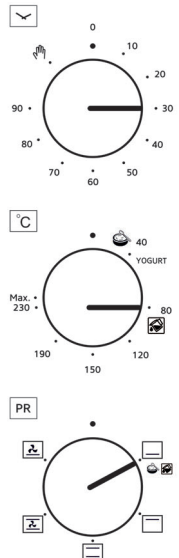
STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



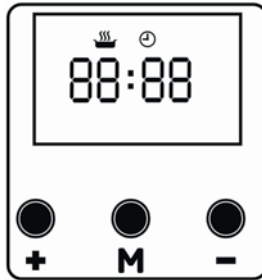
Digital clock usage

SUMMARY:

When the power is turned on for the first time, the timer's logo is displayed together with 00:00, and the time setting section flashes (the minutes section remains constant 00). The time can be set with the +, - buttons. Pressing the "M" button once, directs you to the minute setting section and the relevant section starts to flash (this time the hour section remains constant). Minutes setting can be done with the +, - buttons. Pressing the "M" button once again switches to automatic cooking mode. The automatic cooking logo and the time section flash (the automatic cooking minutes section remains constant). With the +, - buttons, cooking hour time can be adjusted. Pressing the "M" button once again shall cause the auto-cooking logo and minute section to flash.

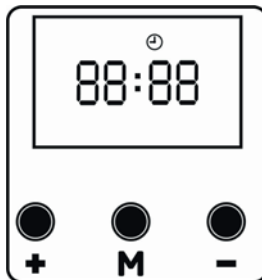
With the +, - buttons, cooking time can be set in minutes. If the cooking time has been set, the remaining cooking time is displayed when the "M" button is pressed again. If the cooking time is not set, the current time is displayed if the "M" button is pressed again. If the "M" key is not pressed during the cases that require confirmation, the automatic confirmation is given within 20 seconds.

GENERAL OUTLOOK



WHEN THE POWER IS ON

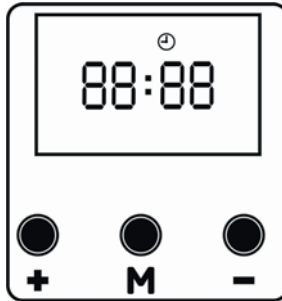
When the power is on for the first time, the oven is off. The timer and the timer's logo are flashing on the screen. The time displayed on the screen is not correct and must be set (see Time setting).



TIME SETTING

Press 'M' button first and then you can adjust the time forward by pressing button + and backwards by pressing button -. Long press on these buttons will change the time faster.

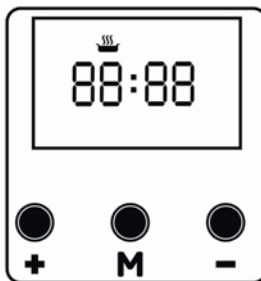
Note: If the - or + key is not pressed for 20 seconds, the time setting mode ends automatically. You can terminate the time setting mode immediately by pressing the 'M' key.



AUTOMATIC COOKING PROGRAM


Cooking time must be set in order to cook in the oven.

Press "M" button to set cooking time mode. First, the hour section flashes and is set with the - or + button. Then press again the "M" button and the minutes setting part flashes and is set in the same way with the -or + key. If the button "M" is pressed again, or if no button is pressed for 20 seconds, the counter starts counting. An audible buzzer will notify when the time is over. The "M" button can be used to switch off the buzzer.



COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND WASTE DISPOSAL

1- This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by Ministry of Environment and Urbanisation of Republic of Turkey. Complies with AEEE Regulation.

- 2-  This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points.

You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non-functional for children's safety.

PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Inhalt

Warnhinweise	15
Elektrischer Anschluss und elektrische Sicherheit Erläuterung von Ofen und	16
Bedienfeld	16
Technische Daten	17
Zubereitungstabelle	18
Ofen bedienen	18
Wenn Ihr Ofen nicht funktioniert	19
Ofenbeleuchtung	19
Wartung und Reinigung	19
Joghurt Fermentation und die Verwendung von Dampf Reinigungsfunktion	20
Digitalen Timer verwenden (*)	21
Konformität mit AEEE-Richtlinien und Abfallentsorgung Informationen zur	25
Verpackung	

Warnhinweise

Dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften hergestellt. Ein Betrieb entgegen den Regeln gefährdet Menschen und Geräte.

Stellen Sie sicherheitshalber keine entflammbaren und/oder entzündlichen Gegenstände oder Gegenstände, die schmelzen oder sich durch Hitze verformen könnten, in den Ofen, selbst wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.

Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, per Fernsteuerung eingestellt oder bedient zu werden.

Die Türfläche kann während des Gerätebetriebs heiß werden.

Gießen Sie kein kaltes Wasser auf das Blech oder in den Ofen, während die Oberfläche des Gerätes noch heiß ist. Die Oberfläche des Gerätes könnte durch die plötzliche Temperaturänderung beschädigt werden; zudem könnten Verbrühungen auftreten.

Eine langfristige intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, bspw. durch Öffnen eines Fensters oder eine bessere Belüftung, wie z. B. durch Erhöhen der Intensität einer mechanischen Belüftung. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes Vorhänge, Tüll, Papier und andere entflammbare (entzündliche) Gegenstände vom Gerät. Geben Sie keine entzündlichen oder entflammbaren Gegenstände auf oder in das Gerät.

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen oder einem Mangel an entsprechender Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie nicht von einer für die Sicherheit des Gerätes verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.

Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der Bedienung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen keine Änderungen am Gerät vornehmen.

Reinigung und Nutzerwartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht beaufsichtigt werden.

Während des Betriebs und kurz danach kann das Gerät sehr heiß sein; keine Oberflächen von Heizelementen berühren und darauf achten, dass auch Kinder diese nicht berühren.

Halten Sie Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Umgebungen.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab; lehnen Sie sich nicht daran, platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür oder am Griff, bewegen Sie das Gerät nicht durch Halten an der Tür.

Verwenden Sie Ihr Gerät nur zum Garen und Erhitzen von Lebensmitteln. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht für nicht vorgesehene Zwecke (als Raumheizung, für kommerzielle Zwecke usw.).

Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen.

Dieses Produkt hat eine Lebensdauer von 10 (zehn) Jahren.

Vorsicht!
Oberflächen der Bereiche mit diesem Etikett werden heiß.
Nicht berühren.



Elektrischer Anschluss und elektrische Sicherheit

Ihr Gerät erfordert eine Stromstärke von 16 Ampere. Lassen Sie das Gerät bei Bedarf von einer qualifizierten Person installieren.

Ihr Gerät ist auf eine Stromversorgung von 230 V bei 50 Hz ausgelegt. Falls Ihre Stromversorgung von den angegebenen Werten abweicht, wenden Sie sich bitte an qualifiziertes Personal.

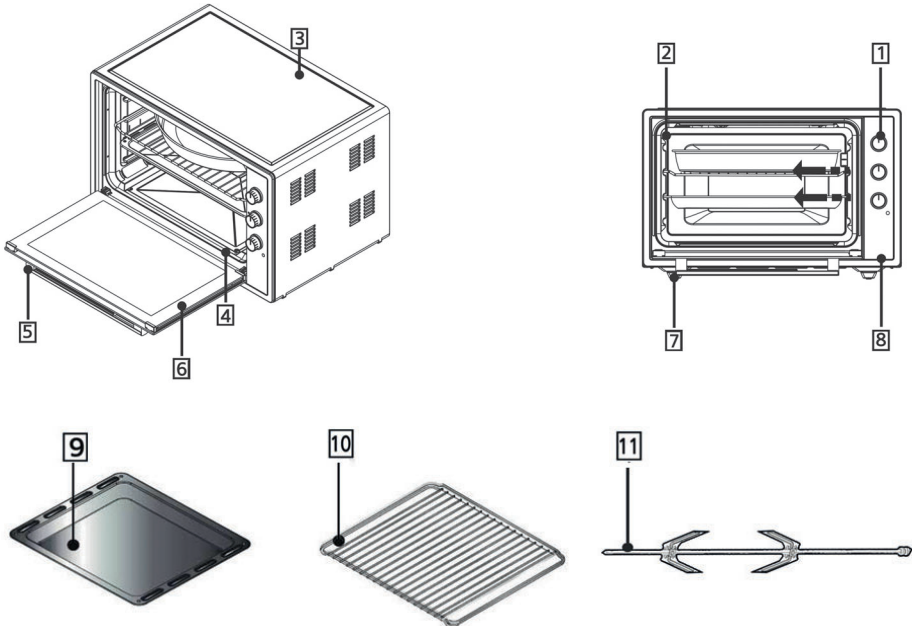
Das Gerät darf nur an eine gemäß den Vorschriften installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenden Sie sich an autorisierte Serviceanbieter, falls keine geerdete Steckdose am Aufstellungsort des Gerätes vorhanden ist.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund einer nicht geerdeten Steckdose.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

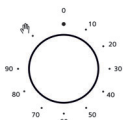
Das Netzkabel Ihres Gerätes darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Erläuterung von Ofen und Bedienfeld



- 1- Steuertasten
- 2- Kessel
- 3- Ofenkörper
- 4- Heizungen
- 5- Griff
- 6- Ofenglasabdeckung
- 7- Ofenfüße
- 8- Bedienfeld
- 9- Quadratisches Tablett
- 10- Drahtgitter
- 11- Huhn drehen

(*): Nur an manchen Modellen vorhanden.



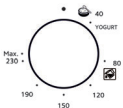
Timer



Oberes Heizelement



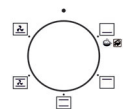
Unteres Heizelement



Thermostat



Unteres und oberes Heizelement



Programm




Unteres Heizelement und Turbogebläse



Unteres und oberes Heizelement und Turbogebläse

Timer: Stellen Sie den Timer auf die empfohlene Garzeit bei der gewünschten Temperatureinstellung ein. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, unterbricht der Timer die Stromversorgung der Heizelemente und gibt ein akustisches Signal aus. Zum Abschalten Ihres Gerätes stellen Sie die Timer-, Programm- und Thermostattasten auf die Null-Position ein. Wenn der

Timer auf die Position  eingestellt ist, arbeitet das Gerät zeitunabhängig.

Thermostat: Das Thermostat gewährleistet eine Temperatur von 40 bis 240 °C im Inneren des Ofens.

Technische Daten

Merkmale	M45	M70
Breite außen	590 mm	632 mm
Tiefe außen	470 mm	485 mm
Höhe außen	330 mm	418 mm
Breite innen	440 mm	466 mm
Tiefe innen	420 mm	390 mm
Höhe innen	240 mm	283 mm
Thermostat	40 - 240°C	
Timer (*)	0 to 90 min.	
Unteres Heizelement	800 W	1000 W
Oberes Heizelement	600 W	800 W
Versorgungsspannung	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbogebläse (*)	13 - 15 W	
Ofenbeleuchtung (*)	15 - 25 W	

(*): Dieses Merkmal ist nur bei einigen Modellen verfügbar.

Zubereitungstabelle

Nachstehend finden Sie Informationen zu Lebensmitteln, die wir zur Ermittlung ihrer Garzeiten in unseren Laboratorien getestet haben. Die Garzeiten können je nach Versorgungsspannung, Qualität und Menge der Lebensmittel und Temperatur variieren. Eventuell gelangen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Sie können mit den Angaben experimentieren und so verschiedene Ergebnisse erzielen.

Lebensmittel	Temperatureinstellung (°C)	Garzeit (Minuten)	Einschub
Kekse	170 – 180	25 – 30	Mittlerer Einschub
Kuchen	170 – 190	30 – 40	Mittlerer Einschub
Pastete	180 – 220	40 – 50	Mittlerer Einschub
Muffin	160 – 180	30 – 40	Mittlerer Einschub
Nudeln (gebacken)	190 – 210	20 – 30	Mittlerer Einschub
Fisch	Max. 220	30 – 40	Mittlerer Einschub
Lammfleisch	Max. 220	90 – 120	Mittlerer Einschub
Schafsfleisch	Max. 220	90 – 120	Mittlerer Einschub
Kalbfleisch	Max. 220	90 – 120	Mittlerer Einschub
Truthahn	Max. 220	45 – 55	Mittlerer Einschub
Geflügel	Max. 220	75 – 100	Mittlerer Einschub
Auftauen	60 – 120	55 – 60	Mittlerer Einschub

„Vor dem Garen Ofen vorheizen.

Sie können die Zeit bis zum erstmaligen Erlöschen der Temperaturleuchte als Vorheizzeit erachten.“

Ofen bedienen

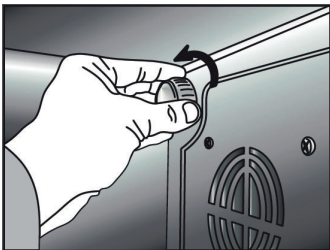
Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an. Bringen Sie den Timer in die manuelle oder automatische Garposition. Stellen Sie das Thermostat entsprechend den Werten in der Zubereitungstabelle auf eine geeignete Temperatur ein. Wenn Sie den Timer auf den manuellen Modus eingestellt haben, sollten Sie bei Abschluss des Garens einen Warnton hören.

Wenn Sie Ihren Ofen das erste Mal in Betrieb nehmen, können beim Aushärten der Schutzmaterialien an den Heizelementen Rauch und Gerüche entstehen. Dies ist normal und kein Verarbeitungsfehler.

So stellen Sie Joghurt her: Kochen Sie nicht pasteurisierte Milch. Fermentieren Sie die gekochte Milch, nachdem sie abgekühlt ist. Stellen Sie die Ofentemperatur auf 40 bis 50 °C ein und nehmen Sie das Gebläse in Betrieb. Lassen Sie die fermentierte Milch 3 bis 3,5 Stunden in einem Kochgeschirr mit Deckel im Ofen.

Auftauen: Nehmen Sie die aufzutauenden Lebensmittel aus ihrem Behälter und legen Sie sie auf den Rost. Schieben Sie das rechteckige Blech zum Auffangen von Tropfwasser unter den Rost. Dadurch kann das Tauwasser ablaufen. Verwenden Sie das Tauwasser nicht (aus Gesundheitsgründen), entsorgen Sie es. Sie können die Auftaufunktion wie in der Zubereitungstabelle angegeben nutzen.

BACKOFEN-LAMPE (*)



WARNUNG: Zum Vermeiden eines Stromschlags stecken Sie den Netzstecker des Geräts vor dem Lampenwechsel aus. (Wenn der Stromkreis offen ist, bedeutet dass der Strom abgeschaltet ist.)

Stellen Sie als erstes die Stromversorgung des Geräts ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, durch Drehen wie nebenan gezeigt.

Danach entnehmen Sie die Lampe drehend und stecken Sie eine gleichwertige neue Lampe ein. Die Eigenschaften der Lampe müssen wie folgt sein:

220-240 V,AC

15-25 W



Typ E14

Als letztes legen Sie den Glasschutz wieder ein.



Bild 1

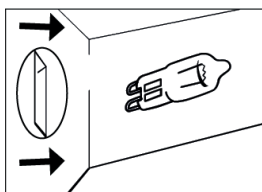


Bild 1.1

- 220-240 V,AC

- 15-25 W

PFLEGE UND REINIGUNG



Stecken Sie das Gerät aus.

Wenn das Gerät in Betrieb ist oder eben eingeschaltet wurde, wird das Gerät sehr heiß.


In diesem Fall vermeiden Sie die heißen Teile zu berühren.

Reinigen Sie die inneren Teile, den Deckel, das Blech und die restlichen Teile des Backofens nicht mit Gegenständen wie mit einer harten Bürste, einem Reinigungsdraht oder Messer. Verwenden Sie keine korrosiven, ätzenden Reinigungsmittel.

JOGHURT GÄRPROZESS

Während der Ofen leer ist  wird am Thermostat der Joghurt-Modus ausgewählt, der Schalter  auf die untere Garraumheizung eingestellt, 10 Minuten vorgewärmt und an einem separaten Platz der Gärprozess begonnen.

Gärprozess: Rohmilch bei 90°C ca. 10-15 Minuten kochen (Gärtemperatur) und anschließend auf 43-45°C abkühlen lassen. Die Milch wird in diesem Temperaturbereich durch Zugabe von Hefe im Verhältnis von 1-3 % sanft gemischt. Die Hefe hinzugefügte Milch wird ohne abgedeckt zu werden in das 1. Regal des vorgewärmten Ofens


platziert und nach dem Schließen der Ofentür  die Zeit manuell eingestellt. Nach 5 Stunden wird der fermentierte Joghurt aus dem Ofen entnommen und für 15-20 Minuten bei Raumtemperatur gelagert. Danach ohne zu schütteln mindestens 1 Tag in einem Kühlschrank bei 4°C stehen lassen. Nach einem Tag ist der Joghurt bereit für den Verzehr Guten Appetit




DAMPFREINIGUNG

Der im inneren des Ofens erzeugte Dampf ermöglicht das Reinigen des Ofens ohne irgendwelche Chemikalien zu benutzen.

Entfernen Sie alle Zubehörteile im inneren des Ofens. Geben Sie 2 Glas Wasser in den Tabletteneinsatz und stellen Sie es in das unterste Regal.

Drehen Sie den Thermostat in den  Dampfreinigungsmodus. Die Zeit auf 30 Minuten einstellen

Den Schalter auf die untere Garraumheizung  einstellen. Den Ofen 30 Minuten laufen lassen und danach den Innenraum mit einem feuchten Tuch abwischen.



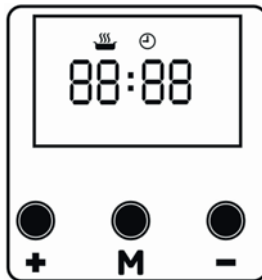
Nutzung der Digitaluhr

ZUSAMMENFASSUNG:

Wenn die erste Stromversorgung eingeschaltet ist, wird zusammen mit dem Logo der Uhr 00:00 angezeigt und der Stundeneinstellungsbereich beginnt zu blinken (die Minuteneinstellung bleibt konstant 00). Die Stunde kann mit den Tasten +, - eingestellt werden. Wenn Sie einmal die Taste "M" drücken, wird in den Minuteneinstellbereich gewechselt, Jetzt beginnt dieser Bereich zu blinken (diesmal bleibt die Stundenzonen konstant). Mit den Tasten +,- kann die Minute eingestellt werden. Durch erneutes Drücken der Taste "M" wird in den automatischen Backmodus geschaltet. Das Logo des automatischen Backmodus und die Stundenzonen blinken (die Minutenzone des automatischen Backmodus bleibt konstant). Mit den Tasten +,- kann die Backdauer eingestellt werden. Durch erneutes Drücken der Taste "M" beginnt das Logo des automatischen Backmodus und die Minutenzone zu blinken.

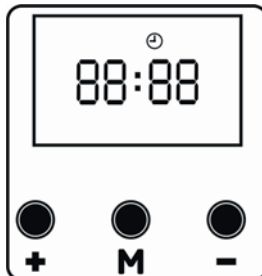
Mit den Tasten +,- kann die Backdauer in Minuten eingestellt werden. Wenn die Backdauer bereits eingestellt wurde, wird durch erneutes Drücken auf die Taste "M" die verbleibende Backdauer angezeigt. Wenn die Backdauer nicht eingestellt wurde, wird durch erneutes Drücken auf die Taste "M" die Uhr angezeigt. Wenn die Taste "M" nicht gedrückt wird, wenn eine Bestätigung erforderlich ist, erfolgt innerhalb von 20 Sekunden eine automatische Bestätigung.

ÜBERSICHT



WENN DER STROM EINGESCHALTET IST

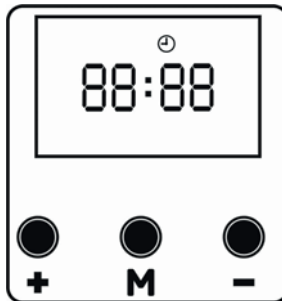
Wenn der Strom eingeschaltet ist, ist der Ofen ausgeschaltet. Auf der Anzeige blinken die Uhr und das Logo der Uhr. Die auf der Anzeige angezeigte Uhrzeit ist nicht korrekt und muss eingestellt werden (siehe Uhrzeiteinstellung).



UHRZEITEINSTELLUNG

Drücken Sie zuerst auf die Taste ‚M‘, danach erhöhen Sie mit + und verringern Sie mit - die Stunde. Durch langes Drücken auf diese Tasten lässt ändert sich die Stunde schneller ändern.

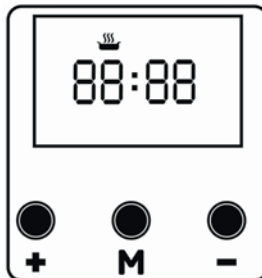
Not: Wenn 20 Sekunden lang die Taste - oder + nicht gedrückt wird, endet der Uhreinstellungsmodus automatisch. Wenn Sie möchten, können Sie durch Drücken der Taste ‚M‘ den Uhreinstellungsmodus sofort beenden.



AUTOMATISCHES BACKPROGRAMM!

Um im Ofen etwas backen zu können, muss eine Backdauer eingegeben werden.

Mit der Taste „M“ den Backdauereinstellungsmodus aufrufen. Zuerst beginnt die Stundeneinstellung zu blinken, danach wird die Stunde mit den Tasten - oder + eingestellt. Anschließend beginnt mit der Taste "M" die Minutenzone zu blinken und mit den Tasten - oder + wird die Minute eingestellt. Durch erneutes Drücken der Taste „M“ oder wenn 20 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, startet der Zähler. Eine akustische Warnung wird gegeben, wenn die Zeit abgelaufen ist. Mit der Taste "M" können Sie die Warnung verstummen lassen.



Konformität mit AEEE-Richtlinien und Abfallentsorgung

1- Dieses Produkt enthält keine der in der vom Ministerium für Umwelt und Urbanisierung der Republik Türkei veröffentlichten Kontrollverordnung zu elektronischen und elektronischen Altgeräten angegebenen gefährlichen oder verbotenen Materialien. Konformität mit AEEE-Richtlinie.

2-



Dieses Produkt wurde aus recyclingfähigen und wiederverwertbaren hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt. Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Einsatzzeit daher nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Sie können sich bei Ihrer örtlichen Stadtverwaltung nach diesen Sammelstellen informieren.

Durch Zuführung von Altgeräten zum Recycling können Sie beim Schutz der Umwelt und natürlichen Ressourcen helfen. Schneiden Sie vor Entsorgung des Produktes das Netzkabel ab und machen Sie es

zum Schutz von Kindern unbrauchbar.

Informationen zur Verpackung

Die Verpackung des Produktes besteht gemäß der nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen; entsorgen Sie sie bei von örtlichen Behörden angegebenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.

CONTENIDOS

Advertencias	25
Conexión eléctrica y seguridad	26
Descripción del horno y el panel de control Técnico	26
Especificaciones	27
Tabla de cocción	28
Funcionamiento del horno	28
Si el horno no funciona	29
Luz del horno	29
Mantenimiento y limpieza	29
Usar el programador digital (*)	30
Cumplimiento con las directivas RAEE y Eliminación de Residuos	34
Información de embalaje	

(*) **opcional**

ADVERTENCIAS

Este dispositivo fue producido conforme a las regulaciones de seguridad. Uso inadecuado puede causar daños a las personas y al dispositivo.

Aun cuando el dispositivo no funciona, no pongas cualquiera cosa combustible e inflamable y tampoco pongas cosas fusibles y las cosas que se derriten con el calor.

El dispositivo fue diseñado para poder ajustar desde fuera o ajustar utilizando el sistema de mando a distancia.

Superficie de la tapa de dispositivo puede calentarse cuando el dispositivo está funcionando.

Si la superficie del dispositivo está caliente no pongas agua fría dentro del horno o dentro de bandeja del horno. Superficie del dispositivo puede dañarse por cambio rápido de calor o puede causar escaldados.

Uso intensivo del dispositivo por largo tiempo puede requerir ventilación adicional, por ejemplo

puede requerir la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo se puede aumentar el nivel de la ventilación mecánica, si existe. Antes de empezar a utilizar el dispositivo, pon las cortinas, papeles u otras materiales inflamables en un lugar lejos de dispositivo. No pongas materiales inflamables o combustibles dentro o sobre el dispositivo.

Ten cuidado con los niños que se encuentran alrededor de dispositivo.

Este producto no fue diseñado para ser utilizado por las personas que carecen de la experiencia o conocimiento y por las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales (incluyendo los niños), sin la supervisión y la gestión por la persona responsable del uso del dispositivo.

El dispositivo se puede utilizar por las personas que carecen de la experiencia o conocimiento y por las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y por los niños de 8 años o mayores, con la condición de que existan reglamentos para el uso seguro del dispositivo y de que se entiendan los posibles peligros.

Los niños no deben jugar con el dispositivo.

La limpieza y el mantenimiento no se debe realizar por los niños sin supervisión.

El dispositivo puede calentarse mucho en poco tiempo cuando funciona o cuando empieza a funcionar; no toques las superficies de calentado , ni permites que los niños las toquen.

Mantén lejos el cable y el dispositivo de los niños menores de 8 años. Para asegurarse de que no van a jugar con el dispositivo, los niños deben ser bajo vigilancia.

El dispositivo es apto para uso en la casa o en los lugares parecidos.

No presione con un objeto sobre, no inclina objetos pesados a la tapa de horno cuando está abierta ni lèves el horno manteniendo de su tapa.

Utiliza solamente su dispositivo para cocinar o calentar su comida. Por favor no utilice su dispositivo fuera de su uso (para calentar el ambiente, para uso comercial, etc.).

Para evitar una posible choque eléctrico, antes de reemplazar la lámpara del dispositivo, asegúrese de que no esté enchufado.

¡ATENCIÓN!
Las áreas etiquetadas tienen superficies calientes. No tocar.



CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

El dispositivo requiere corriente 16A. Si es necesario, la instalación del dispositivo se puede realizar por personas capacitadas.

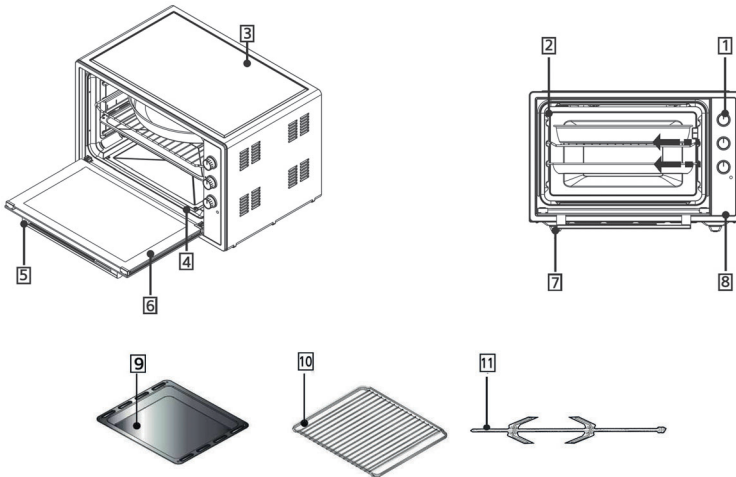
El dispositivo fue ajustado conforme a fuentes de electricidad de 230V,~ 50 Hz. Si los valores de red son diferentes de los que se mencionan aquí, comunica con las personas capacitadas.

La conexión de electricidad de su dispositivo solamente se puede realizar conforme a las indicaciones de toma de tierra. Si no existe enchufes con toma de tierra donde usted va a poner el dispositivo, debe comunicar con servicio autorizado. Los fabricantes no son responsables de los daños causados por uso sin toma de tierra.

Si la cable de alimentación (cable con enchufe) se daña, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o servicio o por una persona igualmente competente para evitar situaciones peligrosas.

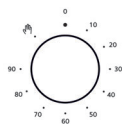
El cable del dispositivo no debe tocar a partes calientes del dispositivo.

EXPLICACIÓN DEL HORNO Y PANEL DE CONTROL



1. Botones de control
2. caldera
3. Cuerpo del horno
4. Calentadores
5. manejar
6. Tapa de vidrio del horno
7. Pies de horno
8. Panel de control
9. Bandeja cuadrada
10. Rejilla de alambre
11. Pollo giratorio

(*): Solamente existe en algunos modelos.



Termostato



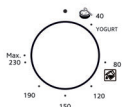
Calentador superior



Calentador inferior



Calentador superior e inferior



Temporizador



Calentador Inferior y Ventilador Turbo




PR



Calentador Superior y Ventilador Turbo

Programador

En modelos con fogón eléctrico (hotplate), grande fogón eléctrico no se puede funcionar al mismo tiempo con los calentadores del horno pero los fogones eléctricos pequeños y medianos se pueden funcionar al mismo tiempo con los calentadores del horno. Cuando parte de horno está cerrado los fogones eléctricos se pueden funcionar al mismo tiempo.

Temporizador: Ajuste el temporizador depende del tiempo de cocción recomendado en calor deseado de termostato. Cuando el tiempo ajustado se termina, el temporizador va a cortar la electricidad de los calentadores y se va a escuchar un sonido de advertencia. Para apagar el dispositivo lleva al valor cero los botones de programador, temporizador y termostato. Cuando el temporizador se lleva a posición , se funciona sin parar.

Termostato: Termostato proporciona un calor entre 40 -240 °C dentro del horno.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

especificaciones

	M45	M70
Ancho externo	590 mm	632 mm
Profundidad externa	470 mm	485 mm
Altura exterior	330 mm	418 mm
Largura Interior	440 mm	466 mm
Profundidade interno	420 mm	390 mm
Altura interno	240 mm	283 mm
Termostato	40 - 240°C	
Temporizador (*)	0 to 90 min.	
Aquecedor inferior	800 W	1000 W
Aquecedor superior	600 W	800 W
Voltagem de alimentação	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Ventilador turbo (*)	13 - 15 W	
Lâmpada de forno (*)	15 - 25 W	

(*): Solamente existe en algunos modelos.

TABLA DE COCCIÓN

En tabla de abajo puede encontrar los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Tiempos de cocción, tensión de red, la naturaleza del material que se va a cocinar se pueden variar depende de la cantidad y la temperatura. Es posible que no satisface su paladar las comidas que usted cocina usando estos valores. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

Alimentos	Configurar el termostato (°C)	Tiempo de cocción (min.)	Orden de la bandeja
Galletas	170-180	25-30	Bandeja del medio
Pastel	170-190	30-40	Bandeja del medio
Tarta	180-220	40-50	Bandeja del medio
<i>Muffin</i>	160-180	30-40	Bandeja del medio
Pasta (horneada)	190-210	20-30	Bandeja del medio
Pescado	220-MAX	30-40	Bandeja del medio
Cordero	220-MAX	90 - 120	Bandeja del medio
Cordero	220-MAX	90 - 120	Bandeja del medio
Ternera	220-MAX	90 - 120	Bandeja del medio
Turquía	220-MAX	45-55	Bandeja del medio
Aves de corral	220-MAX	75-100	Bandeja del medio
Descongelar	60-120	55-60	Bandeja del medio

“Antes de cocinar se recomienda pre-calentamiento del horno.

Puede aceptar como el tiempo de pre-calentamiento, el tiempo que pasa hasta que la lámpara de calor se apaga por primera vez.”

USO DEL HORNO

Conecta el horno al enchufe con toma de tierra. Lleva el temporizador a la posición de cocción automática o manual. Ajuste el termostato al adecuado valor de calor depende de la tabla de cocción. Si el temporizador está en posición manual, se escucha un sonido al final del tiempo de cocción.

Cuando por primera vez se funciona el horno se puede percibir un poco de humo y olor cuando se endurecen los materiales de protección que se encuentran sobre los calentadores. Es normal, no es un error de producción.

Descongelar: Saca el material que va a descongelar de su contenedor y posítionalo sobre las rejillas. Ponga la bandeja cuadrada debajo de la parrilla para recoger el agua que se suelta del material descongelado. Así se evita que el material descongelado se mantenga dentro de su propia agua. Nunca utilice agua que proviene de material descongelado (para su salud) deshace de esta agua.

Puede utilizar la característica de congelar según se determina en la tabla de cocción.

No se recomienda utilizar calentador superior, calentador inferior y ventilador turbo (☞) mientras el proceso de descongelar. Como que el tiempo de descongelación se cambia depende del peso del producto, hay que controlar de vez en cuando la congelación.

No realice cocción en el horno en bandeja oval y en bandeja cuadrada a la vez. Recomendamos precalentar el horno para 8-10 minutos antes de empezar el proceso de cocción.

Este horno se ha producido solamente para el uso en la casa. Por favor no utilice para otros fines.

SI EL HORNO NO FUNCIONA

Por favor controla si el dispositivo está bien enchufado. Controla la red de electricidad. Controla el fusible.

Controla para ver si existe daño en el cable de alimentación.

Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio autorizado.

LÁMPARA DEL HORNO (*)



VISO: Para evitar la posibilidad de choque eléctrico antes de reemplazar la lámpara asegúrese de que el circuito del dispositivo está puesto. (Si está puesto el circuito esto significa que no existe electricidad.)

Primero debe cortar la conexión eléctrica del dispositivo y después debe asegurarse de que el dispositivo ya es frío.

Destornilla la protección de vidrio como se muestra en la ilustración de al lado.

Después apaga la lámpara y quita la lámpara para poner una nueva con mismas características. Las características de la lámpara deben ser como siguientes:

220-240 V, AC

15-25 W

Tipo G9

Finalmente ponga la protección de vidrio en su lugar.

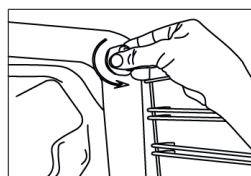


Imagen 1

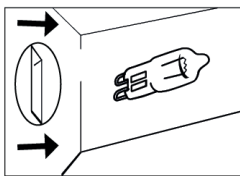


Imagen 1.1

- 220-240 V, AC
- 15-25 W

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Desenchufe el dispositivo.

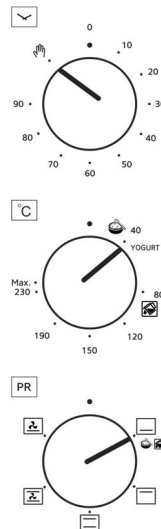
Cuando su dispositivo funciona o empieza a funcionar se calienta rápidamente.

Así que evite tocar las piezas calientes.

Limpie con herramientas de limpieza como cepillo duro, alambre de limpieza o cuchillo las partes interiores, la tapa, la bandeja y otras partes del horno. No utilice detergentes abrasivos o trazadores.

FERMENTACIÓN DE YOGUR


Cuando el horno está vacío se elige el modo de yogur desde la parte de termostato,  el interruptor se arregla para resistencia baja, se realiza pre-calentamiento durante 10 minutos y se empieza el proceso de fermentación en un lugar separado. Fermentación; la leche se bulle en 90°C (temperatura de fermentación) durante 10-15 minutos, después se deja a enfriar hasta 43-45°C. Cuando la leche baja a esta temperatura, se añade levadura de 1-3% y se mezcla lentamente. La leche que ya contiene levadura, se coloca dentro de la 1. estante del horno pre-calentado y la puerta del horno se cierra , el tiempo se arregla a la posición manual. Después de 5 hora yogur fermentado se saca de horno y se espera durante 15-20 minutos, yogur se pone en el refrigerador de 4°C y se espera al menos un día sin sacudir. Después de 1 día, yogur está listo para servir. Buen provecho.




LIMPIEZA A VAPOR

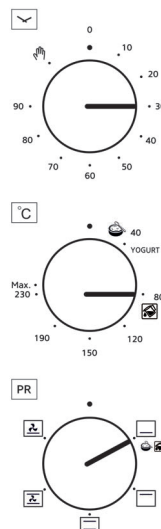
Gracias al vapor acumulado dentro de horno, la suciedad que se forma, se limpia sin utilizar productos químicos. Retire todos los accesorios que se encuentran dentro del horno.

Ponga 2 vasos de agua dentro de la bandeja cuadrada y ponga la bandeja al estante inferior.

Lleva el termostato en el modo  limpieza a vapor. Arregla el tiempo a 30 minutos.

Arregle el interruptor para  resistencia baja.

Haga funcionar el horno durante 30 minutos y después abra la puerta y limpie la superficie interior con la ayuda de un paño húmedo.

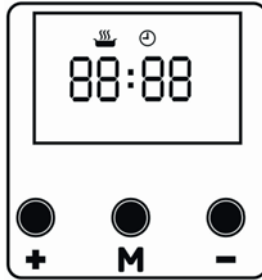


Uso de reloj digital

RESUMEN:

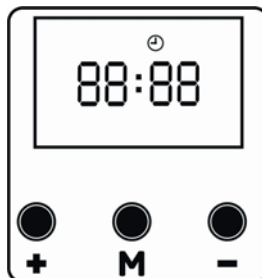
Cuando se suministra energía eléctrica por primera vez, junto con el logotipo del reloj se visualiza 00:00 y la zona de ajuste de las horas parpadea (la zona de los minutos se mantiene constante a 00). Las horas se pueden ajustar con los botones + y -. Cuando se presiona el botón "M" por 1 vez el reloj se mueve a la zona de ajuste de minutos y empieza a parpadear (esta vez se mantiene constante la zona de las horas). Los minutos se pueden ajustar con los botones + y -. Cuando se presiona el botón "M" por otra vez se mueve al modo de cocción automática. El logotipo de cocción automática y la zona de ajuste de las horas parpadean (la zona de los minutos de cocción automática se mantiene constante). Las horas de cocción automática se pueden ajustar con los botones + y -. Cuando se presiona el botón "M" por otra vez el logotipo de cocción automática y la zona de ajuste de los minutos parpadean. Los minutos de cocción se pueden ajustar con los botones + y -. Si el tiempo de cocción es ajustado, cuando se presiona el botón "M" por otra vez, se visualiza el tiempo de cocción restante. Si no se ajusta el tiempo de cocción, cuando se presiona el botón "M" por otra vez, se visualizan las horas. En los casos que requieren aprobación si no se presiona el botón "M" la aprobación automática se da dentro de 20 segundos.

VISIÓN GENERAL



CUANDO REGRESA A LA ELECTRICIDAD

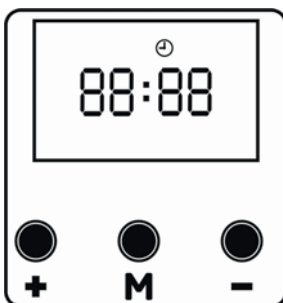
Cuando vuelve la electricidad, el horno está desactivado. En la pantalla las horas y el logo del reloj parpadean. La hora indicada en la pantalla no es correcta y debe ser ajustada (consulte ajuste del reloj).



AJUSTE DEL RELOJ

Primero presiona el botón "M", entonces usted puede ajustar el tiempo hacia delante con el botón + y hacia atrás con el botón -. A largo presionando estos botones, se puede cambiar el tiempo más rápidamente.

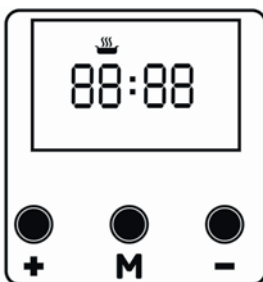
Nota: Si no se presionan los botones + y - durante 20 segundos, el modo de ajuste del reloj se termina automáticamente. Si se desea se puede terminar inmediatamente el modo de ajuste del reloj presionando el botón "M" .



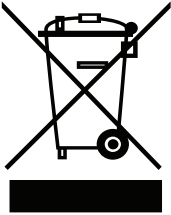
PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA!

Para hacer la cocción en el horno tiene que introducir el tiempo de cocción.

Entre en el modo de ajuste del tiempo de cocción presionando el botón "M". Antes parpadea la zona de las horas y se ajusta con los botones + y -. Después presionando el botón "M" parpadea la zona de ajuste de los minutos y se ajusta igualmente con los botones + y -. Si se presiona el botón "M" por otra vez o si no se presiona algún botón durante 20 segundos, el contador empieza a contar. Al final del período se emitirá una señal de sonido. El señal se puede desactivar presionando el botón "M".



CONFORMIDAD CON REGULACIONES DE AEEE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



1. Este producto, no contiene materiales dañinos o materiales prohibidos que se mencionan en Reglamento para el Control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos que publicó Ministerio de Medio Ambiente y Urbanismo de República de Turquía. Conforme a Reglamento de AEEE.

2. Este producto fue fabricado de materiales y piezas que se pueden reciclar y reutilizar y de calidad alta W. Por este razón al final de vida útil no se puede tirar el producto con desechos domésticos y otros. Lleva el producto a un punto de recogida

para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a los gobiernos locales sobre estos puntos. Por favor ayude a la protección del medio ambiente y de los recursos naturales reciclando los productos utilizados. Antes de tirar el producto, para la seguridad de los niños, corte el cable de electricidad y ponga el producto en estado no operable.

DATOS DE EMBALAJE

Embalaje del producto fue producido de material reciclable conforme a nuestra regulación nacional. No se deshaga los residuos de embalaje con residuos domésticos u otros residuos, para tirar lleva los residuos a los puntos de recogida que las autoridades locales determinan.

CONTENU

Avertissements	25
Raccordement électrique et sécurité	26
Description du four et du panneau de commande	26
Spécifications	27
Tableau de cuisson	28
Utilisation du four	28
Si votre four ne fonctionne pas	29
Lampe du four	29
Maintenance et nettoyage	29
Yogourt fermentation et l'utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur	30
Utilisation du temporisateur numérique (*)	31
Conforme à la directive DEEE relative aux équipements électriques et électroniques usagés	35
Informations relatives à l'emballage	

(*) **en option**

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité. Toute utilisation contraire aux règles peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'appareil.

Ne mettez pas des matériaux inflammables ou susceptibles de fondre ou de se déformer sous l'effet de la chaleur dans le four pour faire face à d'éventuels risques même lorsque vous n'utilisez pas votre appareil.

L'appareil n'est pas conçu pour être réglé à distance ou d'être utilisé à distance.

La surface de la porte peut atteindre des températures élevées lorsque vous utilisez l'appareil.

Ne versez pas de l'eau froide sur le plateau ou à l'intérieur du four pendant que la surface de l'appareil est encore chaude. La surface de l'appareil peut s'endommager à la suite d'un changement brusque de température et causer des brûlures.

Une utilisation intensive à long terme de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture du hublot, ou une meilleure ventilation, telle que l'augmentation du niveau de ventilation mécanique. Éloignez les rideaux, les tulles, le papier ou les matériaux inflammables de l'appareil avant de commencer à l'utiliser. Évitez de placer les matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

Surveillez les enfants lorsque ceux-ci sont en présence de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou ayant l'expérience et les connaissances insuffisantes, à condition qu'ils soient surveillés ou formés sur la façon d'utiliser l'appareil et sur les dangers que cela implique.

Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Les interventions de nettoyage et de maintenance qui reviennent à l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants.

L'appareil peut devenir très chaud durant ou peu de temps après son utilisation. Évitez de toucher les surfaces de l'élément chauffant ou de laisser les enfants y toucher.

Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil ou du cordon d'alimentation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux endroits similaires.

N'exercez pas de pression sur la porte du four à l'aide d'objets lourds lorsque celle-ci est ouverte. Évitez de vous appuyer, de placer des objets lourds sur la porte ou de manipuler l'appareil en tenant la porte.

Utilisez votre appareil uniquement pour cuire et réchauffer les repas. N'utilisez pas votre appareil à des fins non autorisées (chauffage de la pièce, pour un usage commercial, etc.)

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule pour éviter les risques de choc électrique.

La vida útil de este producto es de 10 (diez) años.

ATTENTION !

Les surfaces des zones portant cette étiquette sont chaudes.
Évitez de les toucher.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

Votre appareil nécessite un courant de 16 ampères. Faites installer l'appareil par des personnes qualifiées si nécessaire.

L'appareil a été conçu pour une alimentation de 230 V, 50 Hz. Si ces valeurs ne correspondent pas à celles énoncées, demandez l'aide de personnes qualifiées.

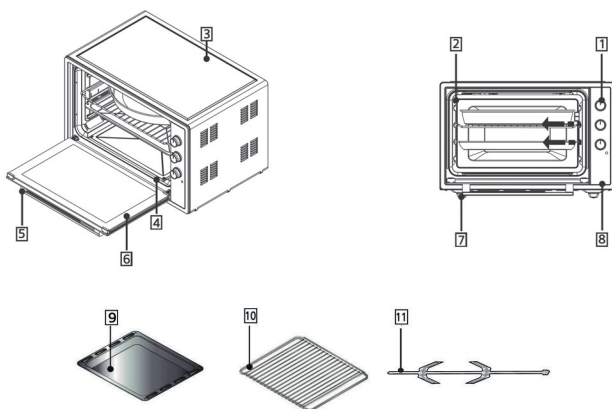
Les branchements électriques de votre four ont été conçus pour les normes des prises de terre. Si une prise de terre n'est pas disponible à l'emplacement de l'appareil, contactez le centre d'entretien agréé.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des prises non reliées à la terre.

Si le cordon secteur (cordon enfichable) est endommagé, faites-le remplacer par l'importateur ou son agent de service ou un personnel tout aussi compétent pour prévenir toute situation dangereuse.

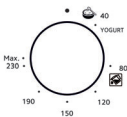
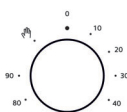
Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les composants chauds de l'appareil.

DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE



1. Boutons de contrôle
2. Chaudière
3. Corps du four
4. Chauffe-éléments
5. Poignée
6. Couvercle en verre du four
7. Pieds de four
8. Panneau de contrôle
9. Plateau carré
10. Grille métallique
11. Poulet Rotatif

(*) Disponible seul dans certains modèles



Minuterie



Thermostat



Programmeur



Élément chauffant supérieur



Élément chauffant inférieur



Élément chauffant inférieur et supérieur




Élément chauffant inférieur et turboventilateur



Élément chauffant inférieur et supérieur et turboventilateur

Minuterie : Réglez la minuterie pour le temps de cuisson recommandé au degré de thermostat souhaité. Une fois le temps défini écoulé, la minuterie coupe l'alimentation des éléments chauffants et émet un avertissement grâce à un léger son. Réglez les boutons de la minuterie, du programmeur et du thermostat à la position zéro pour éteindre l'appareil. Lorsque la minuterie

est réglée à la position , il fonctionne indépendamment du temps.

Thermostat : Le thermostat permet de faire varier la température interne du four entre 40 et 240 °C.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques	M45	M70
Largeur extérieure	590 mm	632 mm
Profondeur extérieure	470 mm	485 mm
Hauteur extérieure	330 mm	418 mm
Largeur intérieure	440 mm	466 mm
Profondeur intérieure	420 mm	390 mm
Hauteur intérieure	240 mm	283 mm
Thermostat	40 - 240°C	
Minuterie (*)	0 to 90 min.	
Élément chauffant inférieur	800 W	1000 W
Élément chauffant supérieur	600 W	800 W
Tension d'alimentation	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turboventilateur (*)	13 - 15 W	
Ampoule du four (*)	15 - 25 W	

(*) : Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

TABLEAU DE CUISSON

Retrouvez ci-dessous des informations relatives aux aliments que nous avons testés dans nos laboratoires afin de déterminer leurs temps de cuisson. Les temps de cuisson varient en fonction de la tension du secteur, de la quantité d'aliments à cuisiner et de la température. Les repas cuisinés à l'aide de ces valeurs pourraient ne pas convenir à vos goûts. Vous pouvez découvrir des valeurs différentes en essayant d'obtenir de nouvelles saveurs et des résultats qui conviennent à vos goûts.

Aliments	Réglage du thermostat (°C)	Temps de cuisson (min.)	Position de la grille
Cookie	170 à 180	25 à 30	Médiane
Gâteau	170 à 190	30 à 40	Médiane
Tarte	180 à 220	40 à 50	Médiane
Muffin	160 à 180	30 à 40	Médiane
Pâtes (au four)	190 à 210	20 à 30	Médiane
Poisson	220-MAX	30 à 40	Médiane
Agneau	220-MAX	90 à 120	Médiane
Mouton	220-MAX	90 à 120	Médiane
Veau	220-MAX	90 à 120	Médiane
Dinde	220-MAX	45 à 55	Médiane
Volaille	220-MAX	75 à 100	Médiane
Dégivrage	60 à 120	55 à 60	Médiane

« Préchauffez votre four avant la cuisson.

Considérez le temps requis pour l'allumage de l'indicateur d'avertissement de température comme temps de préchauffage. »

UTILISATION DU FOUR

Branchez la fiche sur la prise de terre. Réglez la minuterie en mode cuisson manuelle ou automatique. Réglez le thermostat à la température appropriée en fonction des valeurs préconisées dans le tableau de cuisson. Si vous avez réglé la minuterie en mode cuisson manuelle, un signal sonore retentit à la fin de la cuisson.

Durant la première utilisation de votre four, le durcissement des matériaux de protection des éléments chauffants peut provoquer de la fumée et des odeurs. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

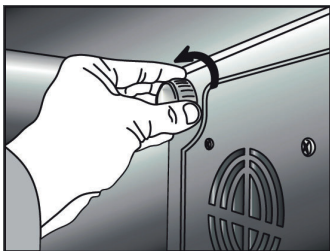
Pour fabriquer du yaourt : Faites bouillir du lait non pasteurisé. Traitez le lait bouilli après refroidissement. Réglez la température du four entre 40 et 50 °C et mettez en marche le ventilateur. Faites cuire le lait traité dans le four pendant 3 heures ou 3 heures et demie à l'aide d'une casserole avec couvercle.

Décongélation : Retirez l'aliment à décongeler de son récipient et placez-le sur la grille.

Faites coulisser le plateau rectangulaire situé en dessous de la grille pour recueillir l'eau. Ainsi, l'aliment décongelé ne restera pas dans l'eau. N'utilisez pas l'eau des aliments décongelés (pour des raisons de santé) et versez-la.

Utilisez la fonction de décongélation tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson.

LAMPE D'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DU FOUR (*)



REMARQUE : Assurez-vous que le circuit électrique est ouvert avant de remplacer la lampe d'éclairage intérieur du four pour éviter la possibilité de choc électrique. (L'ouverture du circuit électrique signifie que l'alimentation électrique est coupée)

Débrancher d'abord le raccordement électrique de l'appareil et après assurez-vous que l'appareil est refroidi. Enlevez le protecteur en verre en retournant comme indiqué sur la figure à côté. Dévisser la lampe après en retournant pour remplacer avec une lampe de même propriété. La propriété de la lampe doit être comme suit :

220-240 V,AC

15-25 W

Type E 14

Monter le protecteur en verre finalement à sa place.



Image 1

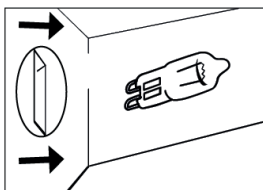




Image 1.1

- 220-240 V,AC
- 15-25 W


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débrancher la fiche de courant de votre appareil. Votre appareil sera très chaud pendant le fonctionnement ou après le fonctionnement. Éviter tout contact avec les parties chaudes du four en conséquence. Ne pas tenter de nettoyer les pièces internes, la porte, le plateau et les autres pièces de votre four avec les matières telles que la brosse dure, la file de nettoyage ou le couteau. Ne pas utiliser un détergeant abrasif ou traceur.

TRAITEMENT DU YAOURT

Sélectionnez  le mode Yaourt à partir du thermostat pendant que le four est vide, réglez le commutateur  à la résistance la plus faible, préchauffez pendant 10 minutes et lancez le traitement à un autre endroit.


Pour le traitement, faites bouillir le lait cru que vous avez acheté à 90 °C pendant quelques minutes, puis laissez-le refroidir à 43-45 °C (température de traitement). Ajoutez 1 à 3 % de levure, remuez lentement pendant que le lait est à cette température. Mettez le lait mélangé à la levure à la 1re étagère du four préchauffé sans fermer le

couvercle, fermez la porte du four,  puis réglez la minuterie au mode manuel. Après 5 heures, retirez le yaourt traité du four et conservez-le à la température ambiante pendant 15 à 20 minutes. Conservez-le pendant un jour sans le secouer à une température de 4 °C au réfrigérateur. Le yaourt est prêt à la consommation après un jour. Bon annéfit


NETTOYAGE À LA VAPEUR

Cela permet le nettoyage des impuretés ramollies par la vapeur produite à l'intérieur du four sans utilisation de produits chimiques.

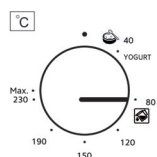
Retirez tous les accessoires du four. Mettez 2 verres d'eau à l'intérieur du plateau carré et placez le plateau à l'étagère inférieure.

Réglez le thermostat au  mode de nettoyage à la vapeur.

Réglez la minuterie à 30 minutes.

Réglez le commutateur  à la résistance la plus faible.

Après avoir utilisé le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et nettoyez la surface interne du four à l'aide d'un chiffon humide.

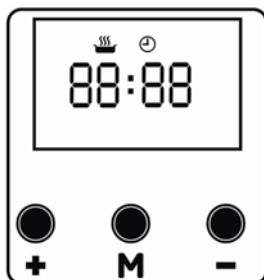


Utilisation de l'Horloge Numérique

RÉSUMÉ :

Quand l'électricité est revenue, le logo de l'horloge s'affiche à 00:00 et la section de réglage de l'heure clignote (la section des minutes reste constante en 00). L'heure peut être réglée avec les boutons +, Si vous appuyez une fois sur le bouton "M", il passe à la section de réglage de la minute et commence à clignoter (cette fois, le fuseau horaire reste constant). Les minutes peuvent être réglées avec les boutons +, -. Appuyez à nouveau sur le bouton "M" pour passer au mode de cuisson automatique. Le logo de cuisson automatique et la section de temps clignotent (la section minutes de cuisson automatique reste constante). Avec les boutons +, -, le réglage des heures du temps de cuisson peut être fait. En appuyant de nouveau sur le bouton "M", le logo de cuisson automatique et la section des minutes clignotent. Avec les boutons +, -, le réglage des minutes du temps de cuisson peut être fait. Si le temps de cuisson a été réglé, le temps de cuisson restant s'affiche lorsque le bouton "M" est à nouveau appuyé. Si le temps de cuisson n'est pas réglé, l'heure s'affiche si le bouton "M" est à nouveau appuyé. Si la touche "M" n'est pas enfoncée pendant la confirmation, la confirmation automatique est donnée dans les 20 secondes.

APERÇU GÉNÉRAL



QUAND L'ÉLECTRICITÉ EST REVENUE

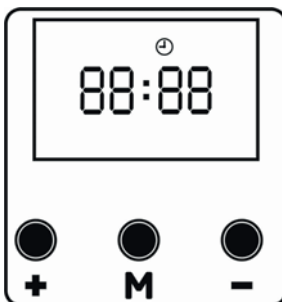
Quand l'électricité est revenue, le four est éteint. L'horloge et le logo de l'horloge clignotent sur l'écran. L'heure affichée sur l'écran n'est pas correcte et doit être réglée (voir Configuration horloge).



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Appuyez d'abord sur la touche 'M' puis sur + vers l'arrière avec - en avant. Appuyez longuement sur ces touches pour changer l'horloge plus rapidement.

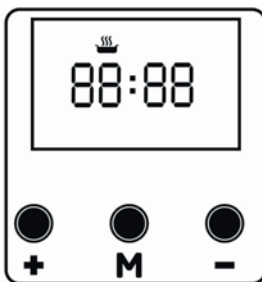
Note : Si la touche - ou + n'est pas enfoncée pendant 20 secondes, le mode de réglage de l'horloge se termine automatiquement. Vous pouvez terminer immédiatement le mode de réglage de l'horloge en appuyant sur la touche 'M'.



PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE !

Le temps de cuisson doit être entré pour cuire au four.

Appuyez sur le bouton "M" pour accéder au mode de cuisson. Tout d'abord, le réglage de l'heure clignote et est réglé avec la touche - ou +. Ensuite, le bouton "M" est réglé avec la touche - ou + de la même manière que le réglage des minutes clignote. Si le bouton "M" est à nouveau appuyé, ou si aucun bouton n'est appuyé pendant 20 secondes, le compteur commence à compter. Un avertissement sonore sera donné lorsque le temps sera écoulé. Le bouton "M" peut être utilisé pour fermer l'avertissement.



CONFORME AUX DIRECTIVES DEEE RELATIVES AUX ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGÉS ET LA MISE AU REBUT

1- Cet appareil ne contient pas de substances dangereuses et interdites indiquées dans la « Directive européenne relative au contrôle des déchets d'équipements électriques et électroniques » publiée par le ministère de l'Environnement et de l'Urbanisme de la République de Turquie. Conforme à la directive DEEE relative aux équipements électriques et électroniques usagés.

2-



Cet appareil est constitué de matériaux et de pièces de qualité supérieure recyclables et réutilisables. Cependant, ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de son cycle de vie. Apportez-le dans un centre de collecte d'équipements électriques et électroniques usagés. Vous pouvez vous renseigner auprès de vos autorités locales pour des informations sur ces centres de collecte.

Vous pouvez participer à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en donnant vos appareils usagés pour le recyclage. Avant de jeter l'appareil, coupez le cordon d'alimentation et rendez-le non fonctionnel pour

la sécurité des enfants.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

L'emballage de l'appareil est constitué de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les ordures ménagères. Jetez-les dans les centres de collecte d'emballage indiqués par les autorités locales.

