

GB

ELECTRIC MIDIOVEN USER'S MANUAL

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG DES MIDI-BACKOFENS MANUAL

ES

DE USUARIO DEL MiNiHORNO ELECTRICO MANUEL

FR

D'UTILISATION DE FOUR ELECTRIQUE

Dear Customer,

Thank you for relying on our 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 mini 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 AEEE Regulation."

CONTENT

Warnings 4

Electrical Connection and Safety 7

Explanation of the Oven and the Control Panel 7

Technical Specifications 8

Cooking Chart 11

Operation of the Oven 11

If Your Oven is not Working 12

Oven lamp 12

Maintenance and Care 12

Using yoghurt curing and Steam cleaning
function 13

Compliance with AEEE regulations and Waste Disposal 14

Packaging Information 15

(*) option

WARNINGS

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. The usage life of this product is 10 (ten) years.

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

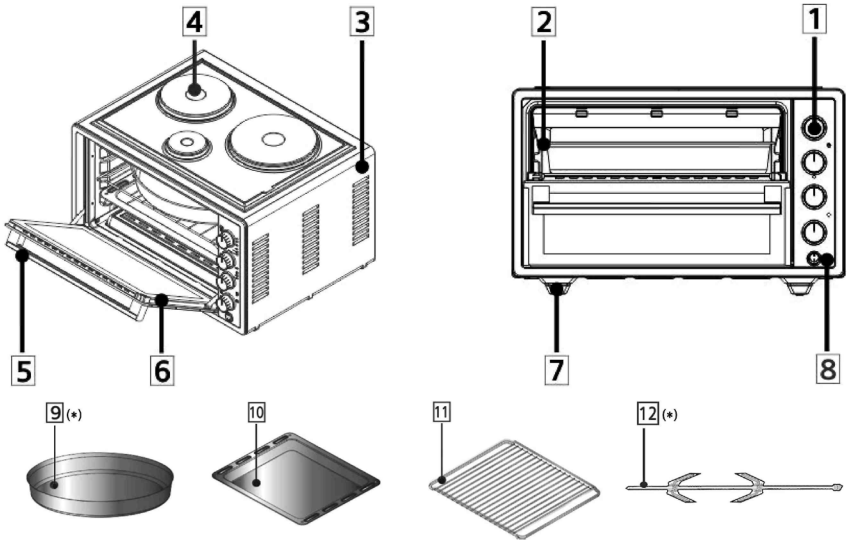
Your appliance is designed for a power supply of 230 V, 50Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

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.

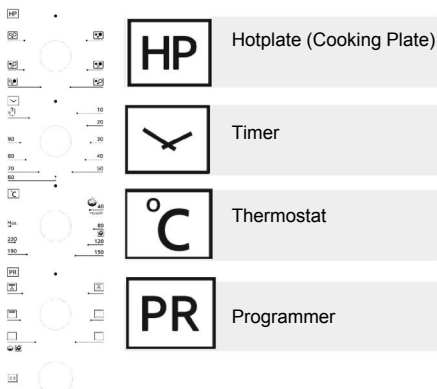
EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



- 1 Control buttons
- 2 Inner boiler of the oven
- 3 Oven body
- 4 Hotplate (option*)
- 5 Handle
- 6 Oven glass door


- 7- Oven pedestals
- 8- Control panel
- 9- Circular tray (option*)
- 10- Rectangular tray
- 11- Wire grill
- 12- Chicken roast set (option*)

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Timer:

Enables adjusting of cooking time. 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, program and thermostat buttons to “0” to turn off your appliance.

When the timer is set to  , it shall operate indefinitely.

Thermostat:

Thermostat ensures a temperature from 40 to 220 °C inside the oven. Used with oven program function button. When the temperature in your oven reaches the set value, the thermostat will break the circuit and thermostat light will go off. If the temperature drops below the set temperature, the thermostat will be activated and the indicator light will illuminate.

Programmer:

Allows you to select oven functions. Functions are described in the next section. The function selection button and oven thermostat button shall be set to a desired temperature rate. Otherwise selected function button does not operate. Hotplate and oven functions do not operate simultaneously.

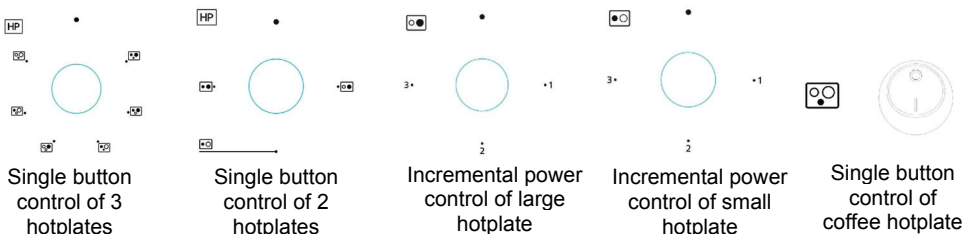
Chicken roast function:

Only chicken roast motor operates. Provides chicken roast by rotating the skewer. Grill heater can also be used for roasting.

Hotplate Programmer:

Enables selection of Hotplate (Cooking Plate) functions.

Hotplates can be controlled from a single button or individual buttons. Does not operate with oven functions simultaneously.



Operation of the Oven Functions

Oven functions may change based on the model each mini-midi oven may not include all of the specified oven functions.

Upper and Lower Heating



Upper and Lower heating are activated. The food is cooked simultaneously from top and bottom. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Lower heating



Only lower heating are activated. It is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.

Turbo fan backed up with Grill



Grill heater operates with fan motor simultaneously. Suitable for meatballs, chicken and pastry to be roasted.

Grill



The grill cooker is used to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while

High heating



Only upper heating are activated. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Turbo fan supported lower heating



Lower heating operates with turbo fan motor simultaneously. The hot air is dispersed homogeneously in the oven. To cook the bottom parts of crispy pita or spicy pancake.

Turbo fan supported upper and lower heating



Turbo fan, upper and lower heating are activated simultaneously. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Properties			
External width			532 mm
External depth			458.5 mm
External height (*)			331.5 /353.5 mm
Internal width			395 mm
Internal depth			390 mm
Internal height			196.5 mm
Thermostat			40-220°C
Timer (*)			0-90 minutes
Bottom heater			650 W
Top heater			650 W
Grill heater (*)			1300 W
Supply voltage			220-240V, ~ 50/60Hz.
Turbo fan (*)			13 to 15 W
Oven lamp (*)			15-25 W
Chicken Roast (*)			4-6 W
Hotplate (*)	Ø 180		1500 W
	Ø 145		1000 W
	Ø 80		300 W

Dimensions may vary due to options product has.

(*): **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
Cake	170-190	30-40	Center
Pie	180-220	40-50	Center
Muffin	160-180	30-40	Center
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center
Fish	220-MAX	30-40	Center
Lamb	220-MAX	90-120	Center
Mutton	220-MAX	90-120	Center
Veal	220-MAX	90-120	Center
Turkey	220-MAX	45-55	Center
Poultry	220-MAX	75-100	Center
Defrost	60-120	55-60	Center

"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.

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,

Using ( ) functions during defrost is recommended.


As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while.

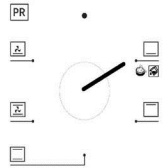
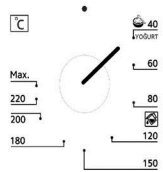
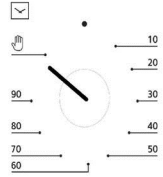
Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven. We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking. This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

FERMENTING 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 fermenting at somewhere else.


For fermenting, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for 10-15 minutes, and then cool it down to 43-45°C (yeasting temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the yeast added milk 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 fermented 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.

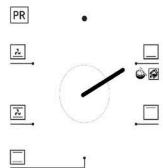
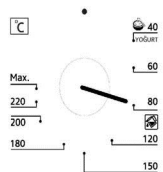
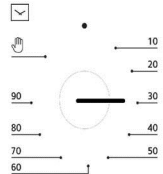


STEAM CLEANING

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.



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

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

Please check if the power cord is plugged to the outlet securely.

Check the electrical installation.

Check the fuse.

Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)

Replacement of the Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

(Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down.

Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

Type G9 Bulb



220-240 V,
AC 15-25 W

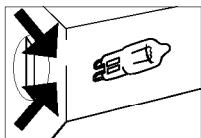


Figure 1

Type E14 Bulb



220-240 V,
AC 15 W



Figure 2

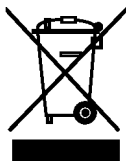
MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated. In this case, do not touch hot parts.

Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

Does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation".
Complies with AEEE Regulations.



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.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für das Interesse, dass Sie unseren Produkten entgegengebracht haben. Unser Ziel ist es, im Einklang mit dem Gesamtqualitätsansatz, in unseren modernen Anlagen sowie einem präzisen Arbeitsumfeld ohne die Umwelt zu beschädigen, zu gewährleisten, dass Sie dieses Produkt effizient nutzen können.

Wir empfehlen für eine langlebige und effiziente Nutzung des Mini-Backofens wie am ersten Tag, die Bedienungsanleitung vor der Nutzung sorgfältig durchzulesen und immer gut aufzubewahren.

HINWEIS :

Diese Bedienungsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Es ist möglich, dass manche der Eigenschaften, die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt werden, für Ihr Gerät nicht zutreffen.

Die Produktbilder sind schematisch.

Dieses Produkt wurde in modernen Anlagen umweltfreundlich hergestellt.
„Entspricht der AEEE-Verordnung.“

INHALT

Hinweise	17
Stromanschluss und Sicherheit	20
Erläuterungen zum Backofen und zur Steuertafel	20
Technische Eigenschaften	21
Gartabelle	24
Handhabung des Backofens.....	24
Verwendung von Joghurtgärung und Dampfreinigungsfunktion	25
Wenn Ihr Backofen nicht funktioniert	26
Backofen-Lampe.....	26
Pflege und Reinigung	26
Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten.....	27
Verpackungsinformationen	27

(*) Option

HINWEISE

Dieses Gerät wurde im Einklang der Sicherheitsrichtlinien produziert. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen an der Person und Schäden am Gerät führen.

Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist legen Sie keine Objekte in den Backofen, die entflammen oder schmelzen oder durch Wärme geschädigt werden können.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es von außen eingestellt oder mit einer Fernbedienung eingeschaltet werden kann.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Deckeloberfläche erhitzen.

Schütten Sie kein kaltes Wasser auf das Backblech oder in den Backofen solange es heiß ist. Plötzliche Temperaturwechsel können zu Schäden auf der Oberfläche oder zu Verbrühungen führen.

Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts, kann eine zusätzliche Belüftung notwendig sein, z. B. das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere Belüftung oder Steigerung der mechanischen Belüftungsstufe. Vor der Anwendung des Geräts entfernen Sie brennbare Materialien wie Vorhänge, Schleier oder Papier (entflammbar). Legen Sie keine Materialien in den Backofen, die einfach entflammbar oder brennbar sind.

Achten Sie auf Kinder in der Nähe des Geräts.

Es ist nicht vorgesehen, dass das Gerät von Personen die physisch, sinnlich oder geistig behindert sind (einschließlich Kinder) oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Bildung benutzt wird, bevor nicht die Überwachung und Bedienung des Geräts durch eine Person, die für die Sicherheit des Geräts verantwortlich ist, gewährleistet wurde.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Wissen nur unter der Bedingung benutzt werden, dass eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erteilt und über eventuelle Gefahren aufgeklärt wurde.

Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Verwendung darf ohne Aufsicht nicht von Kinder vorgenommen werden.

Das Gerät erhitzt sich stark, wenn es in Betrieb ist oder kurze Zeit zuvor eingeschaltet wurde; fassen Sie die Heizoberflächen nicht an, vermeiden Sie das Kinder es anfassen.

Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Kinder sollten zur Gewährleistung ihrer Sicherheit, die Kinder unter Aufsicht halten.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Drücken oder legen Sie nicht mit schweren Objekten auf den Backofen, wenn der Deckel offen ist und tragen Sie den Backofen nicht am Deckel.

Verwenden Sie Ihr Gerät nur zum Aufwärmen und Zubereiten von Speisen. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke (den Raum zu erhitzen, gewerblich u. Ä.). Um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht eingesteckt ist, wenn Sie die Leuchte wechseln.

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

STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT

Ihr Gerät benötigt 16 Ampere Strom. Falls notwendig, lassen Sie den Aufbau des Geräts durch qualifiziertes Personal installieren.

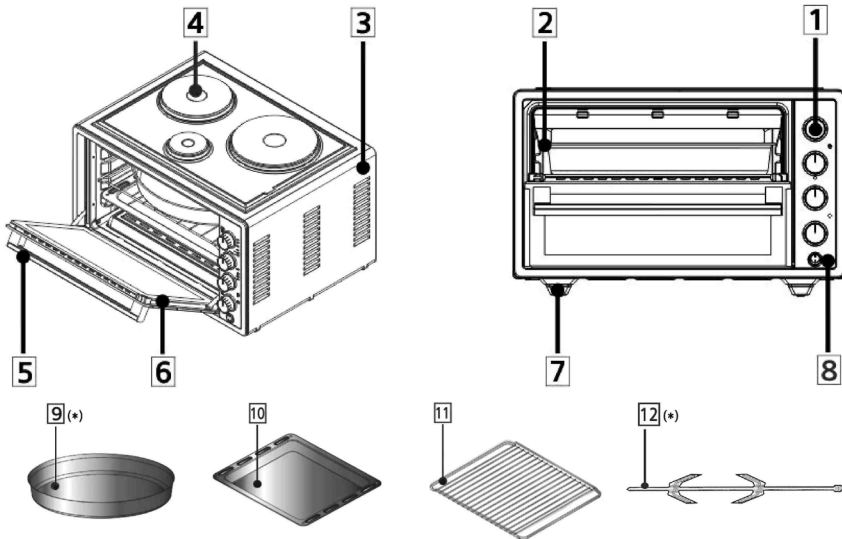
Ihr Gerät ist für eine Stromquelle von 230 V, 50Hz eingestellt. Wenn Ihre Netzwerkwerte von den angegebenen Werten abweichen, wenden Sie sich an qualifizierte Personen.

Der Stromanschluss Ihres Geräts darf nur an sachgemäß geerdete Steckdosen erfolgen. Sollte am Standort Ihres Geräts keine geerdete Steckdose vorhanden sein, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst. Für Schäden aufgrund von ungeerdeten Steckdosen übernimmt die Herstellerfirma keinerlei Verantwortung.

Sollte die Versorgungsleitung (Kabel mit Stecker) beschädigt sein, muss diese durch den Hersteller oder eine Service-Werkstatt oder einem gleichwertigen Fachpersonal ausgewechselt werden.

Das Kabel Ihres Geräts sollte die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

ERLÄUTERUNG DES BACKOFENS UND DES BEDIENFELDS



- | | | | |
|---|-----------------------|-----|------------------------|
| 1 | Bedienknöpfe | 7- | Backofen-Sockel |
| 2 | Ofeninnenkessel | 8- | Bedienfeld |
| 3 | Gehäuse des Backofens | 9- | Rundes Blech (Option*) |
| 4 | Hotplate (Option*) | 10- | Quadrat-Blech |
| 5 | Griff | 11- | Back-Rost |
| 6 | Glastür des Backofens | 12- | Gegrillye Hänchen |

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	HP	Hotplate (Kochplatte)
		Timer
	°C	Thermostat
	PR	Programmierer

	Oberer Grill
	Unterer Grill
	Oberer und unterer Grill
	Unterer Grill und Turbo-Ventilator
	Turbo Ventilator
	Oberer und unterer Grill und Turbo-Ventilator
	Unterer Grill und Turbo Ventilator
	Grillheizung

Timer:

Hier können Sie die Garzeit einstellen. Sobald die eingestellte Dauer abläuft wird der Timer den Strom der Heizelemente abstellen und mit einem Klingelton eine Warnung abgeben. Bringen Sie zum Ausschalten des Geräts, die Timer-, Programm- und Thermostattaste auf die Position „0“.

Wenn der Timer auf eingestellt wird, wird es dauerhaft betrieben.

Thermostat:

Das Thermostat wird innerhalb des Backofens eine Temperatur von 40 - 220°C gewährleisten. Die Programme des Backofens wird mit dem Bedienknopf verwendet. Wenn die Temperatur in Ihrem Backofen den von Ihnen eingestellten Wert erreicht, unterbricht der Thermostat den Stromkreis und die Thermostatleuchte erlischt. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert fällt, wird der Thermostat wieder aktiviert und die Thermostatleuchte leuchtet auf.

Programmierer:

Ermöglicht die Auswahl der Ofenfunktionen. Im nächsten Abschnitt werden die Funktionen beschrieben. Sie müssen auch den Thermostatkopf des Backofens mit dem Funktionswahlknopf auf einen ausgewählten Temperaturwert einstellen. Andernfalls funktioniert die ausgewählte Funktionstaste nicht gleichzeitig. Hotplate und die Funktionen des Backofens funktionieren nicht gleichzeitig.

Funktion gegrilltes Hähnchen:

Nur der Motor der Hähnchen Grillfunktion funktioniert. Ermöglicht das rotierende Garen des in den Spieß gesteckten Hähnchens. Es wird auch zum Braten der Oberfläche mit einer Grillheizung verwendet.

Hotplate-Programmierer:

Ermöglicht die Auswahl der Kochstellenfunktionen (Hotplate). Kochstellen können sowohl mit einer einzigen Taste als auch mit separaten Tasten bedient werden. Es funktioniert nicht gleichzeitig mit den Ofenfunktionen.

Steuerung von 3 Kochzonen mit einem Knopf	Steuerung von 2 Kochzonen mit einem Knopf	Stufenweise Leistungsregelung der großen Kochplatte	Stufenweise Leistungsregelung der kleinen Kochplatte	Steuerung von Coffee hotplate mit einem Knopf

Verwendung der Ofenfunktionen

Die Ofenfunktionen können je nach Modell variieren. Nicht alle Mini-Midi-Ofenmodelle bieten alle oben genannten Ofenfunktionen.

Oberer und unterer Grill



Die obere und untere Heizung sind aktiviert. Das Essen wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Zum Beispiel ist es für Kuchen, Torten oder Kuchen und Aufläufe in Backformen geeignet. Backen Sie mit einem Tablett.

Unterer Grill



Nur die untere Heizung ist aktiviert. z.B. geeignet für Pizzen und Lebensmittel, die von unten gebräunt werden müssen.

Turbolüfter mit Grillunterstützung



Der Grill arbeitet mit dem Lüftermotor. Es ist für die Verwendung in Lebensmitteln wie Fleischbällchen, Hühnerstückchen usw. geeignet.



Nur der obere Grill ist aktiviert. Dank des Turbolüfters wird die Wärme gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Beispiel ist es für Kuchen, Torten oder Kuchen und Aufläufe in Backformen geeignet. Backen Sie mit einem Tablett.

Bodengrill mit Turbolüfterunterstützung



Die untere Heizung arbeitet zusammen mit dem Turbolüftermotor. Die heiße Luft wird gleichmäßig im Ofen verteilt. Es ist ideal, wenn Lebensmittel wie Lahmacun und Pide besser und knuspriger gebacken werden sollen.

Oberer und unterer Grill mit Turbolüfterunterstützung



Der Turbolüfter wird mit dem oberen und unteren Grill aktiviert. Dank des Turbolüfters wird die Wärme gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Beispiel ist es für Kuchen, Torten oder Kuchen und Aufläufe in Backformen geeignet. Backen Sie mit einem Tablett.

Grill



Es wird zum Grillen von fleischartigen Lebensmitteln wie Steak, Wurst und Fischstücken verwendet. Beim Grillen sollte in das Tablett in das untere Regal Wasser gegeben werden.

Eigenschaften		
Äußere Breite	532 mm	
Äußere Tiefe	458.5 mm	
Äußere Höhe (*)	331.5~353.5 mm	
Innere Breite	395 mm	
Innere Tiefe	390 mm	
Innere Höhe	196.5 mm	
Thermostat	40-220°C	
Timer (*)	0-90 Minuten	
Heizstrahler unten	650 W	
Heizung oben	650 W	
Grillheizung (*)	1300 W	
Spannungsversorgung	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo Ventilator (*)	13-15 W	
Backofen-Lampe (*)	15-25 W	
Gegrillte Hähnchen (*)	4-6 W	
Hotplate (*)	Ø 180	1500 W
	Ø 145	1000 W
	Ø 80	300 W

Die Produktabmessungen können je nach Option variieren.

(*): **Nur an manchen Modellen vorhanden.**

GAR-TABELLE

Die Garwerte für Lebensmittel, die in unseren Labors getestet wurden finden Sie auf der folgenden Tabelle. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Eigenschaften der Materialien, Menge und Temperatur Abweichungen zeigen. Unter Verwendung dieser Werte kann es möglich sein, dass die Speisen nicht Ihrem Geschmack entsprechen. Mit verschiedenen Versuchen können Sie die unterschiedlichen Werte für Ergebnisse, die Ihrem Geschmack entsprechen bestimmen.

Speisen	Thermostat-Temperatur	Kochzeit (dak.)	Regalreihe
Plätzchen	170-180	25-30	Mittleres
Kuchen	170-190	30-40	Mittleres
Blätterteig	180-220	40-50	Mittleres
Kuchen	160-180	30-40	Mittleres
Pasta (im Ofen)	190-210	20-30	Mittleres
Fisch	220-MAX	30-40	Mittleres
Lammfleisch	220-MAX	90-120	Mittleres
Schaffsfleisch	220-MAX	90-120	Mittleres
Kalbsfleisch	220-MAX	90-120	Mittleres
Truthahn	220-MAX	45-55	Mittleres
Hähnchen-Stücke	220-MAX	75-100	Mittleres
Abtauen	60-120	55-60	Mittleres

“Heizen Sie Ihr Backofen vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Als Vorheizdauer können Sie die Zeit, die bis zum ersten Auslösen des Lichtes vergeht, annehmen.”

NUTZUNG DES BACKOFENS

Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Bringen Sie den Timer auf manuelles oder automatisches Garen. Stellen Sie das Thermostat auf eine Temperatur entsprechend der Gartabelle ein. Falls der Timer auf die gewünschte Zeit eingestellt ist, wird zum Ende der Backzeit ein Warnsignal ertönen.



Beim ersten Betreiben des Backofens wird durch die Verhärtung des Schutzmaterials auf den Heizelementen ein leichter Rauch und Geruch verursacht. Dies ist jedoch ein natürlicher Zustand, kein Herstellungsfehler.

Abtauen:

Nehmen Sie das Material zum Abtauen aus der Verpackung und legen Sie es auf den Grill. Legen Sie als Auffangblech für das Wasser vom aufgetauten Material das Quadratblech ein.

Somit werden die Nahrungen nicht in Ihrer eigenen aufgetauten Flüssigkeit stehen. Das Auftauwasser auf keinen Fall verwenden (aus Gesundheitsgründen) und schütten Sie es weg.



Die Auftau-Eigenschaft können Sie entsprechend der Gartabelle benutzen.

Es wird empfohlen, während dem Auftauen ( )-Funktionen zu verwenden.


Da sich die Auftaudauer je nach dem Produktgewicht ändert, sollten Sie den Auftauprozess zwischendurch kontrollieren. Backen Sie nicht gleichzeitig mit dem Quadratblech und Rundblech. Bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen führen Sie eine Vorerhitzung von ca. 8-10 Minuten durch.

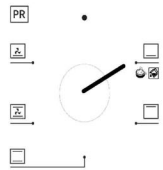
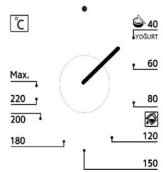
Dieses Gerät darf nur für Kochvorgänge im Haus verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

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.

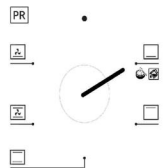
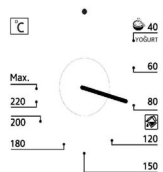
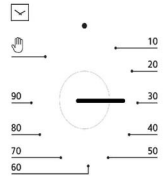


DAMPFREINIGUNG

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.



(*): Nur an manchen Modellen vorhanden.

WENN IHR BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT

Prüfen Sie ob der Stecker Ihres Geräts richtig in der Steckdose sitzt.

Prüfen Sie die Netzversorgung.

Prüfen Sie die Versicherungen.

Prüfen Sie ob am Stromkabel eine Beschädigung vorhanden ist oder nicht. Falls noch immer ein Problem vorhanden ist, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

BACKOFEN-LAMPE (*)

Wechsel der Halogen-Lampen

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 in den Abbildungen gezeigt. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben, wird das Benutzen von Plastikhandschuhe behilflich sein.

Danach entnehmen Sie die Lampe drehend und stecken Sie eine gleichwertige neue Lampe ein. Bringen Sie den Glasschutz wieder an, stecken Sie das Netzkabel des Geräts in die Steckdose und schließen Sie den Austausch ab. Jetzt können Sie Ihren Ofen benutzen.

Tip G9 Lampe



220-240 V,
AC 15-25 W

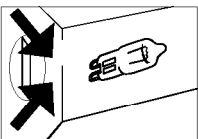
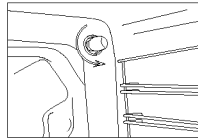


Abbildung 1

Tip E14 Lampe



220-240 V,
AC 15 W



Abbildung 2

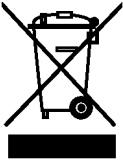
PFLEGE UND REINIGUNG

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.

Es enthält keine schädlichen und verbotenen Substanzen, die in der Verordnung zur Kontrolle von Elektro- und Elektronikaltgeräten festgelegt sind. Es entspricht der AEEE-Verordnung.



Dieses Gerät ist aus hohen qualitativen Teilen und Materialien produziert, welche Eigenschaften zur Wiederverwertung besitzen. Entsorgen Sie daher das Gerät nach dem Gebrauch nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll oder sonstigen Abfällen. Bringen Sie es an eine Sammelstelle für elektrische und elektronische

Altgeräte. Sie finden Informationen zu diesen Sammelstellen bei Ihren regionalen Verwaltungen.

Helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen und geben Sie Altgeräte zur Wiederverwertung ab. Vor der Entsorgung der Geräte schneiden Sie zur Sicherheit für Kinder, das Kabel ab und machen Sie es unbrauchbar.

INFORMATION ZUR VERPACKUNG

Verpackung des Produktes, produziert aus wieder verwertbarem Materialien entsprechend der nationalen Umweltschutzgesetze. Entsorgen Sie Altverpackungen nicht mit dem Hausmüll oder sonstigen Müll, sondern an den Sammelstellen, die von der regionalen Verwaltung hierfür vorgesehen ist.

Estimados Clientes,

Le damos gracias por la confianza que muestra en nuestros productos. Nuestro objetivo, depende de nuestro entendimiento de calidad total, es hacerle utilizar con lo más alto rendimiento este producto nuestro que hemos producido en nuestras instalaciones modernas, en un ambiente delicado y sin hacer daño a naturaleza.

Le aconsejamos leer atentamente este manual de usuario antes de utilizar el horno y guardar el manual para usos futuros a fin de garantizar el funcionamiento con alto rendimiento de horno como el primer día.

NOTA :

Este manual de usuario fue preparado para múltiples modelos. Es posible que su dispositivo no tenga algunas especialidades que se mencionan en este manual.

Imágenes de los productos son esquemáticas.

Este producto fue producido en instalaciones modernas que no dañan el medio ambiente. "Conforme a Reglamento de AEEE."

CONTENIDO

Advertencias	30
Conexión Eléctrica y Seguridad.....	33
Descripción de Panel de Control del Horno.....	33
Características Técnicas.....	34
Tabla de Cocción.....	37
Uso del Horno.....	37
Uso de función de fermentación de yogur y limpieza a vapor	38
Si El Horno No Funciona	39
Lámpara del horno.....	39
Mantenimiento y Limpieza	39
Conformidad Con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos	40
Datos de Embalaje.....	40

(*) opción

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 calentador, 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 lleses 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.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

El dispositivo requiere corriente 16 A. Si es necesario, la instalación del dispositivo se debe llevar a cabo por una persona capacitada.

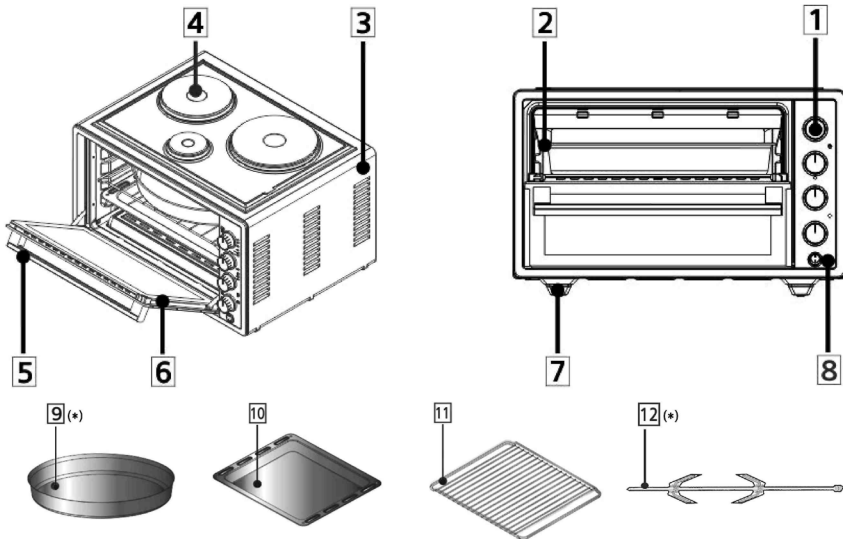
El dispositivo fue ajustado conforme a fuentes de electricidad de 250 V 50 Hz. Si valores de su red son diferentes de los que se mencionan aquí, comunica con las personas capacitadas.

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 interior de horno
- 3- Cuerpo del horno
- 4- Hotplate (opción) - fogón eléctrico
- 5- Mango
- 6- Tapa de vidrio del horno

- 7- Pies del horno
- 8- Panel de control
- 9- Bandeja oval (opción)
- 10- Bandeja cuadrada
- 11- Rejilla de alambre
- 12- Set Rotatorio de Pollo (opción*)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	HP	Hotplate (Fogón de Cocción)
		Temporizador
	°C	Termostato
	PR	Programador

	Calentador superior
	Calentador inferior
	Calentador Superior e Inferior
	Calentador Inferior y Ventilador Turbo
	Ventilador Turbo
	Calentador Superior y Ventilador Turbo
	Parrilla Inferior y Ventilador Turbo
	Calentador de Parrilla

Temporizador:

Le permite configurar el tiempo de cocción. Cuando el tiempo ajustado se termina, el temporizador va a cortar la electricidad de los calentadores y fogón de cocción y se va a escuchar un sonido de advertencia. Para apagar el dispositivo lleva al valor "0" los botones de programador, temporizador y termostato. Cuando el temporizador se lleva a posición X, se funciona sin parar.

Termostato:

Termostato proporciona un calor entre 40-220 °C dentro del horno. Programa el horno utilizando la perilla de control. El termostato corta el circuito y se apaga la luz del termostato cuando la temperatura de su horno llega al valor establecido. El termostato se reactiva y la luz del termostato se enciende cuando la temperatura cae por debajo del valor establecido.

Programador:

Le permite seleccionar las funciones del horno. En la siguiente sección se describe las funciones: También debe llevar la perilla del termostato del horno con la perilla de funciones a un valor definido de temperatura. En caso contrario, la perilla seleccionada de función no funcionará. Las funciones de horno y hotplate no funcionan a la vez.

Función giratoria para pollo:

Solo funciona el motor de asador giratorio de pollo. Facilita la cocción del pollo girando el pollo puesto en una brocheta. También se utiliza a fin de freír la superficie con la ayuda de calentador de parrilla.

Programador de Hotplate (Fogón de Cocción):

No funciona simultáneamente con las funciones del horno.

--	--	--	--	--

Control con un sólo botón de 3 fogones de cocción

Control con un sólo botón de 2 fogones de cocción

Control gradual de potencia de grande fogón de cocción

Control gradual de potencia de pequeño fogón de cocción

Control con un sólo botón de fogón de café

Uso de Funciones del Horno

Las funciones del horno pueden variar conforme al modelo: No todos los modelos de horno mini-midi incluyen todas las funciones del horno que se mencionaron anteriormente.

Calentamiento superior e inferior



Se activan los calentadores superior e inferior. Los alimentos se calientan al mismo tiempo desde la parte superior e inferior. Es adecuado, por ejemplo, para pasteles, en tartas moldes para hornear y guisos. Cocine con una sola bandeja.

Calefacción Inferior



Solo se activa el calentador inferior. Es adecuado, por ejemplo, para pizzas y alimentos que requieren un dorado desde el fondo.

Ventilador Turbo Con Soporte de Parrilla



Parrilla funciona junto con el motor del ventilador. Es adecuado para utilizar en alimentos tales como albóndigas, pollos y empanadas.



Solo se activa el calentador superior. Gracias a la función de ventilador turbo, el calor se distribuye en el horno homogéneamente. Es adecuado, por ejemplo, para pasteles, en tartas moldes para hornear y guisos. Cocine con una sola bandeja.

Calefacción inferior con soporte de ventilador turbo



El calentador inferior funciona junto con el motor de ventilador turbo. El aire caliente se distribuye uniformemente en el horno. Es ideal para alimentos como Lahmacun (pizza turca) y pide (pita) que se deben cocinar bien desde parte inferior y que deben ser crujientes.

Calefacción superior e inferior con soporte de ventilador turbo



El ventilador turbo se activa con los calentadores superior e inferior. Gracias a la función de ventilador turbo, el calor se distribuye en el horno homogéneamente. Es adecuado, por ejemplo, para pasteles, en tartas moldes para hornear y guisos. Cocine con una sola bandeja.

Parrilla



Se utiliza para asar los alimentos del tipo de la carne tales como bistec, salchichas y trozos del pescado. Cuando se asa, la bandeja inferior de rafa debe llenarse de agua.

Especialidades	
Anchura externa	532 mm
Profundidad externa	458.5 mm
Altura externa (*)	331.5 /353.5 mm
Anchura interna	395 mm
Profundidad interna	390 mm
Altura interna	196.5 mm
Termostato	40-220°C
Temporizador (*)	0 -90 minutos
Calentador inferior	650 W
Calentador superior	650 W
Calentador de parrilla (*)	1300 W
Tensión de Alimentación	220-240V, ~ 50/60Hz.
Ventilador turbo (*)	13-15 W
Lámpara del horno (*)	15-25 W
Horno Giratorio de Pollo (*)	4-6 W
Hotplate (*)	Ø180 1500 W
	Ø 145 1000 W
	Ø 80 300 W

Las dimensiones se pueden variar conforme las opciones.

(*): 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.

Comidas	Grado de termostato (°C)	Tiempo de cocción (minutos)	Línea de estante
Galleta	170-180	25-30	Estante medio
Pastel	170-190	30-40	Estante medio
Empanada	180-220	40-50	Estante medio
Pastel	160-180	30-40	Estante medio
Pasta (al horno)	190-210	20-30	Estante medio
Pescado	220-MAX	30-40	Estante medio
Carne de cordero	220-MAX	90-120	Estante medio
Carne de oveja	220-MAX	90-120	Estante medio
Carne de ternera	220-MAX	90-120	Estante medio
Pavo	220-MAX	45-55	Estante medio
Parte de pollo	220-MAX	75-100	Estante medio
Descongelar	60-120	55-60	Estante 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 al posición de cocción automática o manual. Ajuste el termostato al adecuado valor de calor depende de tabla de cocción. Si el temporizador no está programado en el tiempo deseado, se escucha un sonido al final de tiempo de cocinar.

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

Descongelar:

Saca la material que va a descongelar de su contenedor y posiciona sobre las rejillas. Ponga la bandeja cuadrada debajo de la parrilla para aguas que se soluciona de material descongelado.

Así se evita que la material descongelada se mantenga dentro de su propia agua. Nunca utilice agua que proviene de material descongelada (para su salud) deshace de esta agua.



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

Durante la descongelación, no se recomienda utilizar las funcione ( ).


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.

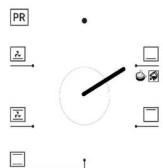
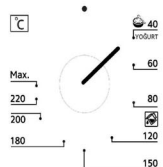
Este horno se ha producido solamente por el uso en la casa. Por favor no utilice para otros fines.

FERMENTACIÓN DE YOGUR

Cuando el horno está  vació 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.




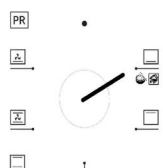
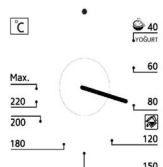
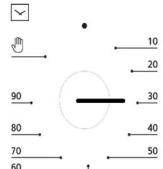
LIMPIEZA A VAPOR

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.



(*): **Solamente existe en algunos modelos.**

SI EL HORNO NO FUNCIONA

Por favor controla si el dispositivo está bien enchufado.

Controla red de electricidad.

Controla el fusible.

Controla para ver si existe daños en el cable de alimentación. Si el problema persiste, póngase en contacto con servicio autorizado.

LÁMPARA DEL HORNO (*)

Cambio de Lámpara del Horno

ADVERTENCIA: 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 abajo. Si tiene dificultades para girarla, usar guantes de plástico le ayudará a girar.

Después apaga la lámpara y quita la lámpara para poner una nueva con mismas características. Coloque de nuevo a su lugar la protección del vidrio, enchufe el cable de alimentación del dispositivo y complete el proceso. Ahora puede utilizar su horno.

Lámpara Tipo G9



220-240 V,
AC 15-25 W

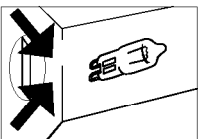
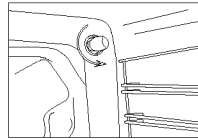


Figura 1

Lámpara Tipo E14



220-240 V,
AC 15 W

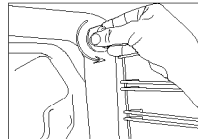


Figura 2

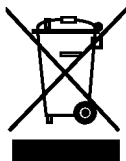
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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.

No contiene sustancias dañinas y prohibidas definidas en Reglamento de Control de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos Conforme a Reglamento de AEEE.



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.

Cher Client,

Nous vous remercions pour votre confiance à nos produits. Notre objectif est de vous assurer que vous utilisez ce produit avec la meilleure efficacité, qui est produit dans nos installations modernes, dans un environnement de travail rigoureux, sans endommager la nature conformément à la compréhension de la qualité totale.

Nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation et de le conserver en permanence avant d'utiliser votre four afin que votre four midi puisse maintenir ses caractéristiques de premier jour pendant une longue période et vous servir le plus efficacement possible.

NOTE:

Ce manuel d'utilisation est préparé pour plusieurs modèles. Certaines fonctionnalités mentionnées dans le manuel peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

Les images du produit sont schématiques.

Ce produit est fabriqué dans des installations modernes respectueuses à l'environnement sans nuire la nature. "Conforme à la réglementation DEEE."

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements	43
Connexion Électrique et Sécurité	44
Description du Four et Panneau de Commande.....	44
Spécifications Techniques	45
Tableau de Cuisson.....	51
Utilisation du Four.....	51
Information Sur l'Emballage	52
Fermentation de yaourt et Nettoyage à la vapeur	52
Si Votre Four Ne Fonctionne Pas	53
Lampe du four	53
Entretien et Nettoyage	53
Respect à la Règlementation DEEE et Élimination des Déchets	54

(*) option

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est fabriqué conformément au règlement de sécurité. Une utilisation incorrecte entraînera des blessures corporelles et endommagera l'appareil.

Ne placez aucun objet combustible, inflammable, pouvant fondre ou dégradé par la chaleur dans le four, même lorsque votre appareil ne fonctionne pas.

L'appareil n'est pas configuré pour fonctionner avec un système de contrôle externe ou à distance.

Lorsque l'appareil est en marche, la surface de couverture peut être exposée à des températures élevées.

Lorsque la surface de l'appareil est encore chaude, ne versez pas d'eau froide dans le plateau ou le four. En raison d'un échange de chaleur soudain, la surface de l'appareil peut être endommagée et provoquer des brûlures.

Une utilisation intensive pendant une période prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre ou une ventilation plus efficace, par exemple augmenter le niveau de ventilation mécanique le

cas échéant. Gardez les rideaux, le papier, la tulle ou les matériaux inflammables à distance de l'appareil avant de commencer à l'utiliser. Ne placez pas de matériaux facilement inflammables ou combustibles dans ou sur l'appareil.

Soyez prudent avec les enfants autour de l'appareil.

Tant que le contrôle et la gestion concernant l'utilisation de l'appareil n'est pas effectué par une personne responsable de la sécurité de l'appareil, l'utilisation de l'appareil n'est pas destinée à des personnes à handicaps physique, sensorielle et mentale (y compris les enfants) ou qui manquent d'expérience et de connaissance.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes dont les capacités physiques, perceptuelles et mentales sont diminuées et avec un manque de connaissances sous surveillance ou si des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et la compréhension des dangers associés rencontrés sont données.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L'appareil sera très chaud lorsqu'il fonctionne ou peu de temps après qu'il commence à fonctionner; ne touchez pas les surfaces chauffantes et ne permettez pas aux enfants de les toucher.

Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil est adapté pour une utilisation à la maison et dans des lieux similaires.

N'appuyez pas sur le couvercle avec des objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, ne penchez pas, ne mettez pas d'objets lourds ou ne transportez pas en tenant par la porte du four.

Utilisez votre appareil uniquement pour la cuisson et le chauffage de vos repas. Veuillez ne pas utiliser votre appareil à des fins autres que son but (chauffage de l'environnement, usage commercial, etc.). Pour éviter un choc électrique potentiel, assurez-vous que la prise ne soit pas branchée avant de changer la lampe de votre appareil.

La durée de vie de ce produit est de 10 ans.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

Votre appareil nécessite un courant de 16 Ampères. Si nécessaire, faites installer l'appareil par un personnel qualifié.

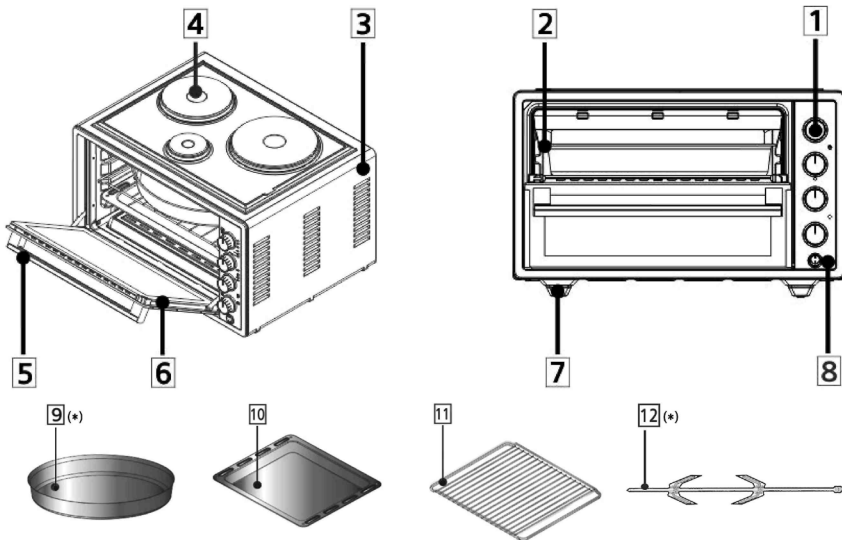
Votre appareil est réglé conformément à l'alimentation électrique de 230 V, 50Hz. Si les valeurs de votre réseau diffèrent des valeurs spécifiées, contactez des personnes qualifiées.

La connexion électrique de votre appareil ne doit être réalisée qu'avec des prises de terre installées conformément aux instructions. S'il n'y a pas de prise de terre à l'emplacement de votre appareil, communiquez avec le service autorisé. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des prises sans mises à la terre.

Si le cordon d'alimentation (câble à fiche) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de maintenance ou par un personnel qualifié en même temps pour éviter une situation dangereuse.

Le câble de votre appareil ne doit pas toucher les parties chaudes de votre appareil.

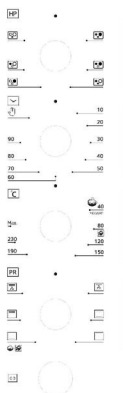
DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE



- 1 Boutons de commande
- 2 Réservoir intérieur du four
- 3 Corps du four
- 4 Plaque de cuisson (option*)
- 5 Poignée
- 6 Porte en verre du four

- 7- Pieds du four
- 8- Panneau de commande
- 9- Plateau rond (option*)
- 10- Plateau carré
- 11- Grille métallique
- 12- Ensemble de rotation de

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Plaque de Cuisson



Minuterie



Thermostat



Programmeur



Chauffage Supérieur



Chauffage Inférieur



Chauffage Inférieur et Supérieur



Chauffage Inférieur et Ventilateur Turbo



Ventilateur de Turbo



Chauffage Inférieur et Supérieur et



Ventilateur T Chauffage Grille et Ventilateur



Turbo Chauffage Grille

Minuterie:

Cela permet de régler le temps de cuisson. Une fois le temps défini écoulé, la minuterie éteint les éléments chauffants, la zone de cuisson et avertit par une sonnerie. Pour éteindre votre appareil, réglez la minuterie, le bouton de programme et de thermostat à '0'.

Lorsque la minuterie est réglée sur  elle fonctionnera indéfiniment.

Thermostat:

Le thermostat fournit des températures de l'ordre de 40 à 220 °C dans le four. Le four est utilisé avec le bouton de commande de programme. Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint la valeur que vous avez fixée, le thermostat interrompt le circuit et la lumière du thermostat s'éteint. Si la température tombe en dessous de la valeur définie, le thermostat se rallume et le voyant du thermostat s'allume.

Programmeur:

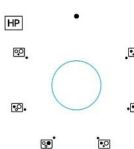
Permet de sélectionner les fonctions du four. La section suivante décrit les fonctions. En même temps que le bouton de sélection de fonction, vous devez régler le bouton de thermostat du four sur une valeur de température sélectionnée. Sinon, le bouton de fonction que vous avez sélectionné ne fonctionnera pas. Les fonctions de plaque de cuisson et de four ne fonctionnent pas en même temps.

Fonction de rotation de poulet:

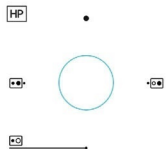
Seulement le moteur de rotation de poulet fonctionne. Il permet de faire tourner et cuire le poulet en brochette. Il est également utilisé pour la friture de la surface avec le chauffage grille.

Programmeur de Plaque de Cuisson:

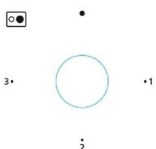
Cela vous permet de sélectionner les fonctions des plaques de cuisson (Compartiment de Cuisson).



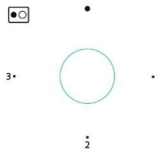
Commande de 3 compartiments de cuisson par un seul bouton



Commande de 2 compartiments de cuisson par un seul bouton



Commande de puissance graduelle de



Commande de puissance graduelle de petite



Commande de plaque de cuisson à café par un seul

Utilisation des Fonctions du Four

Les fonctions du four peuvent varier selon le modèle: Chaque modèle de four mini-midi peut ne pas inclure toutes les fonctions de four mentionnées ci-dessus.

pour les aliments que nous désirons frire la surface supérieure comme les boulettes de viande, le poulet et le petit pâté.

Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage supérieur et inférieur entrent en jeu. Les aliments sont chauffés du haut et du bas en même temps. Il convient aux gâteaux, aux tartes ou aux gâteaux et aux gâteaux et aux ragoûts dans les moules de cuisson. Faites cuire avec un seul plateau.

Chauffage Inférieur



Seulement le chauffage inférieur entre en jeu. Par exemple; il convient aux pizzas et aux aliments qui doivent être bruns par le bas.

Ventilateur Turbo Par Support de Grille



Le chauffage grille fonctionne avec le moteur de ventilateur. Il convient à utiliser



Seulement le chauffage supérieur entre en jeu. Grâce à la fonction ventilateur turbo, la chaleur est uniformément répartie dans le four. Il convient aux gâteaux, aux tartes ou aux gâteaux et aux gâteaux et aux ragoûts dans les moules de cuisson. Faites cuire avec un seul plateau.

Grille



Il est utilisé pour griller des aliments de type viande tels que des steaks, des saucisses et des morceaux de poisson. Lorsque vous faites griller, le plateau doit être placé à l'étagère inférieure et de l'eau dans le plateau.

Chauffage inférieur assisté par un turbo-ventilateur



Le chauffage inférieur fonctionne avec le moteur de ventilateur turbo. L'air chaud est réparti uniformément dans le four. Idéal pour une meilleure cuisson et des aliments croustillants tels que le lahmacun et le pita.

Chauffage inférieur et supérieur assisté par un turbo-ventilateur



Le turbo-ventilateur entre en jeu avec les chauffages supérieur et inférieur. Grâce à la fonction ventilateur turbo, la chaleur est uniformément répartie dans le four. Il convient aux gâteaux, aux tartes ou aux gâteaux et aux gâteaux et aux ragoûts dans les moules de cuisson. Faites cuire avec un seul plateau.

Caractéristiques	
Largeur externe	532 mm
Profondeur externe	458.5 mm
Hauteur externe (*)	331.5 /353.5 mm
largeur interne	395 mm
profondeur interne	390 mm
hauteur interne	196.5 mm
Thermostat	40-220°C
Minuterie (*)	0-90 min.
Chauffage Inférieur	650 W
Chauffage Supérieur	650 W
Chauffage Grille (*)	1300 W
Tension d'alimentation	220-240V, ~ 50/60HZ.
Ventilateur turbo (*)	13-15 W
Lampe de four (*)	15-25 W
Rotation de poulet (*)	4-6 W
Plaque de Cuisson (*)	Ø 180 1500 W
	Ø 145 1000 W
	Ø 80 300 W

Les dimensions du produit peuvent varier selon les options.

(*) : Disponible seulement à certains modèles.

TABLEAU DE CUISSON

Veillez trouver les informations sur les types d'aliments que nous testons et déterminons les valeurs de cuisson dans nos laboratoires dans le tableau ci-dessous. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité des aliments à cuire, de la quantité et de la température. En utilisant ces valeurs, la nourriture que vous cuisinez peut ne pas être adapté à votre goût. En faisant des expériences, vous pouvez déterminer différentes valeurs pour différents goûts et résultats qui sont appropriés pour votre goût.

Aliments	Degré de thermostat	Temps de cuisson	Rang
Cookie	170-180	25-30	Étagère
Gâteau	170-190	30-40	Étagère
Petit pâté	180-220	40-50	Étagère
Cake	160-180	30-40	Étagère
Pâtes (au four)	190-210	20-30	Étagère
Poisson	220-MAX	30-40	Étagère
Viande d'agneau	220-MAX	90-120	Étagère
Viande de mouton	220-MAX	90-120	Étagère
Viande de veau	220-MAX	90-120	Étagère
Dinde	220-MAX	45-55	Étagère
Morceau de	220-MAX	75-100	Étagère
Dégivrage	60-120	55-60	Étagère

"Préchauffez votre four avant la cuisson.

Vous pouvez accepter le temps de préchauffage comme temps jusqu'à ce que le voyant de température s'éteigne pour la première fois."

UTILISATION DU FOUR

Branchez la fiche dans une prise de terre. Tournez la minuterie à la cuisson manuelle ou automatique. Réglez le thermostat à la température appropriée selon les valeurs du tableau de cuisson. Vous entendrez un avertissement sonore à la fin de la cuisson, quand la minuterie est réglée à l'heure souhaitée. Lors du premier fonctionnement de votre four, une légère fumée et une légère odeur peuvent apparaître lors du durcissement des matériaux de protection sur les éléments chauffants. Ceci est normal, pas une erreur de production.

Dégivrage:

Retirez l'aliment à dégivrer de son emballage et mettez-le sur la grille. Mettez le plateau carré pour égoutter l'eau dissoute sous la grille.

Ainsi, les produits à dégivrer n'attendront pas dans leur eau dégivrée. Ne jamais utiliser d'eau dissoute (en termes de santé) et versez.



Vous pouvez utiliser la fonction de dégivrage comme décrite dans le tableau de cuisson,

Pendant le dégivrage, il est recommandé d'utiliser les fonctions ( ).


Comme les temps de dégivrage varient en fonction du poids du produit, vérifiez le dégivrage par intermittence. Ne faites pas cuire dans un plateau carré ou un plateau rond en même temps dans le four. Nous vous recommandons de préchauffer votre four 8-10 minutes avant de commencer la cuisson.

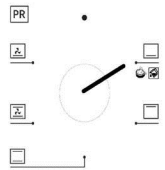
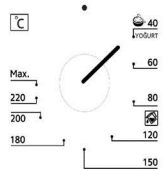
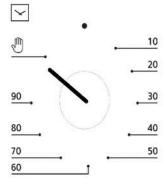
Ce four est produit uniquement pour la cuisine domestique. Veuillez ne pas l'utiliser pour toute autre fin.

FERMENTATION DU YOGOURT

Lorsque le four est vide, le mode yogourt  est sélectionné dans la section thermostat, le commutateur  est réglé sur la résistance inférieure, le préchauffage est fait pendant 10 minutes et le processus de fermentation est commencé dans un endroit séparé..


Fermentation; après avoir bouilli pendant 10-15 minutes le lait cru que nous avons acheté à 90°C, nous refroidissons jusqu'à 43-45°C (température de fermentation). Lorsque le lait est dans cette plage de température, il est légèrement mélangé avec 1-3% de levure ajoutée. Le lait additionné de levure est installé dans la 1. étagère du four


préchauffé sans fermer la bouche et en fermant la porte du four,  le temps est réglé sur la position manuelle. Après 5 heures, le yogourt fermenté est retiré du four et laissé à température ambiante pendant 15-20 minutes, le yogourt est mis dans un réfrigérateur à 4°C pendant au moins 1 jour sans être secoué. Le yogourt est prêt à être consommé à la fin de 1 jour. Bon appétit.

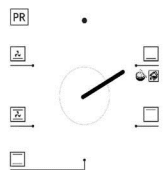
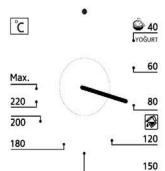
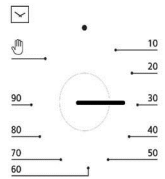


NETTOYAGE À VAPEUR

Grâce à la vapeur qui sera formée dans le four, cela permet de nettoyer les saletés ramollies sans utiliser de produits chimiques. Retirez tous les accessoires dans le four. Placez le plateau à l'étagère la plus inférieure en mettant de 2 verres d'eau dans le plateau carré.

Réglez le thermostat en mode de  nettoyage à vapeur. Réglez le temps à 30 minutes

Réglez le commutateur  à la position de résistance inférieure. Après le démarrage du four pendant 30 minutes, ouvrez le couvercle et nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.



(*): Disponible seulement à certains modèles.

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Veillez vérifier si la fiche du câble de l'appareil est correctement branchée.

Vérifiez le réseau électrique.

Vérifiez le fusible.

Vérifiez l'absence de dommages au cordon d'alimentation. Si le problème persiste, communiquer avec le service autorisé.

LAMPE DE FOUR (*)

Remplacement de la Lampe du Four

AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit allumé sans changer la lampe.

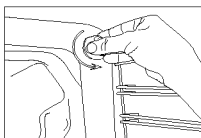
(le circuit ouvert signifie que le courant est coupé)

Commencez par débrancher l'appareil du secteur et assurez-vous qu'il ait refroidi.

Retirez la protection du verre en la tournant comme indiqué sur les figures suivantes. Si vous avez de la difficulté à tourner, utilisez un gant en plastique pour vous aider à tourner.

Ensuite, retirez la lampe en la tournant et installez la nouvelle lampe répondant aux mêmes spécifications. Remplacez la protection en verre, branchez le câble électrique dans la prise et terminez le processus de remplacement. Maintenant, vous pouvez utiliser votre four.

Lampe Type G9



220-240 V,
AC 15-25 W

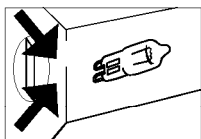


Figure 1

Lampe Type E14



220-240 V,
AC 15 W



Figure 2

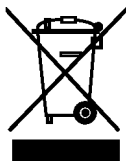
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez votre appareil de la prise murale.

Il fait très chaud lorsque votre appareil fonctionne ou immédiatement après qu'il commence à fonctionner. Dans ce cas, évitez le contact avec les parties chaudes.

Ne nettoyez pas les parties internes de votre four, le couvercle, le plateau et d'autres parties du four avec des outils tels qu'une brosse dure, un fil

Il ne contient pas de substances nocives et interdites spécifiées dans le Règlement sur le Contrôle des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. Conforme à la réglementation DEEE.



Ce produit est fabriqué à partir de pièces et matériaux recyclés et réutilisables de haute qualité. Pour cette raison, ne pas jeter le produit avec les déchets de ménage ou d'autres déchets à la fin de sa durée de vie utile. Emmenez-les à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Demandez à votre gestion locale de ces points de collecte.

Aidez à protéger l'environnement et les ressources naturelles en recyclant les produits utilisés. Avant de mettre le produit au rebut, coupez le cordon d'alimentation et rendez-le inutilisable pour la sécurité des enfants.

INFORMATION D'EMBALLAGE

L'emballage du produit est fait de matériaux recyclables, conformément à notre Législation Nationale. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les ordures ménagères ou autres déchets, disposez-les aux points de collecte spécifiés par l'autorité locale.

