

**ROSIÈRES** 

**Mod. RFE9163/1MIN**

**Istruzioni d'uso, manutenzione e installazione**

**Use and maintenance instructions**

**Gebrauchs- und Wartungsanleitung**

**Instrucciones de uso y mantenimiento**

**Manuel d'utilisation et d'entretien**

QUELF0UR.COM

## INDICE

<b>Istruzioni per l'utente</b>	<b>3-6</b>
<b>Dati tecnici</b>	<b>7</b>
<b>Pannello di controllo</b>	<b>8</b>
<b>Descrizione simboli cruscotto</b>	<b>9-10</b>
<b>Consigli per l'uso del grill</b>	<b>11</b>
<b>Il programmatore elettronico</b>	<b>12-13</b>
<b>Smontaggio della porta forno</b>	<b>14</b>
<b>Pulizia vetro interno estraibile</b>	<b>14</b>
<b>Sostituzione della lampadina</b>	<b>15</b>
<b>Pulizia e manutenzione del forno</b>	<b>16</b>
<b>Allacciamento elettrico</b>	<b>17</b>
<b>Istruzioni per l'installazione nel mobile</b>	<b>18-19</b>
<b>Certificato di garanzia</b>	<b>20</b>
<b>Normativa sullo smaltimento degli elettrodomestici</b>	<b>21</b>

QUELFOUR.COM

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25/01/92.

Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

## AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

Si raccomanda di conservarlo per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all'installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.

Gli elementi dell'imballaggio (p. es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).

Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento, oltre a provocare disturbi nel funzionamento.

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti. Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.

Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.

Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detersivi, spray per il forno, ecc.

QUELFOR.COM

Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, in particolare se di vetro può diventare molto caldo: c'è pericolo di ustione, non toccare e tenere lontani i bambini.

Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.

Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua.

Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.

Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite.

Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).

Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

- aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno di pari caratteristiche e adeguato alla portata dell'apparecchio.

- Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.

- Il conduttore di terra (giallo/verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.

### **Attenzione:**

nel caso si renda necessario sostituire il cavo di alimentazione, assicurarsi di rispettare il seguente codice-colore durante il collegamento dei singoli fili:

BLU - NEUTRO (N)

MARRONE - FASE (L)

GIALLO-VERDE - TERRA ( $\perp$ )

## **Il primo utilizzo**

Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.

Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 20 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.

Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

QUELFOUR.COM



## Dimensioni esterne del forno

Altezza 480mm  
Larghezza 897mm  
Profondità 569mm

**Tensione di alimentazione:** 220/240 V~ 50/60 Hz

## Assorbimento resistenze:

resistenza superiore 1050W  
resistenza inferiore 1550W  
resistenza circolare 2500W  
resistenza grill 2500W  
motoventilatore radiale 25W  
lampada forno 2 x 25W  
motoventilatore raffreddamento 25W

**Potenza massima assorbita:** 2270/2700 W

## Energy Label

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici.  
Norma EN 50304

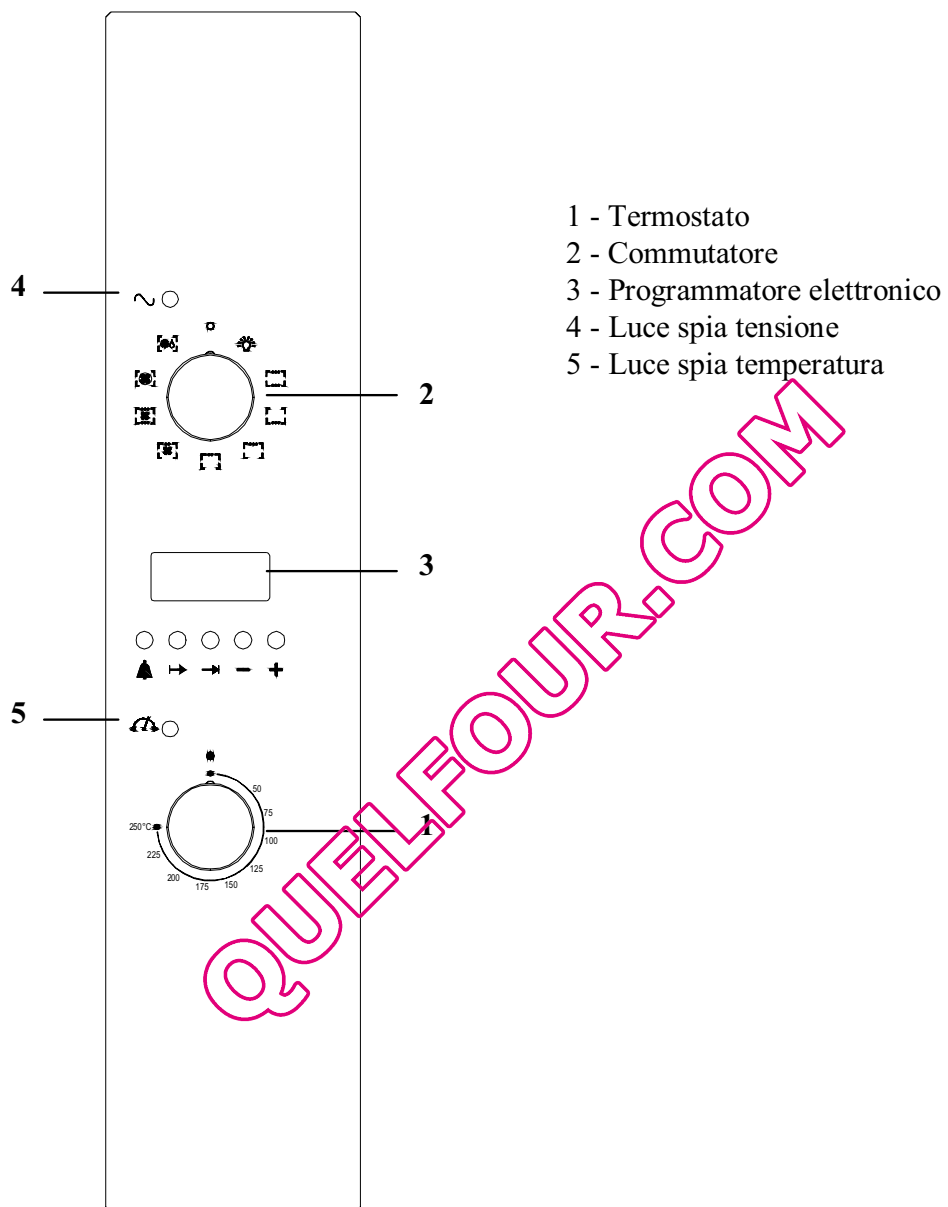
Consumo energia convezione Naturale -

funzione di riscaldamento:  Tradizionale

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata -

funzione di riscaldamento:  Ventilato

## PANNELLO DI CONTROLLO



## USO DEL SELETTORE



### LUCE



### COTTURA TRADIZIONALE

Selezionare la temperatura desiderata; la spia gialla si accenderà fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



### SUOLA

Selezionare la temperatura desiderata.

Questo tipo di cottura è particolarmente delicata e lenta.



### CIELO

Selezionare la temperatura desiderata.

Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.



### GRILL

Selezionare la temperatura desiderata, tenendo la porta del forno chiusa.

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo.



### GRILL VENTILATO

Selezionare la temperatura desiderata.

L'azione della ventola, combinata all'azione del grill, permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.



### **COTTURA TRADIZIONALE VENTILATA**

Selezionare la temperatura desiderata, tenendo la porta del forno chiusa.

Questo tipo di cottura è l'integrazione fra convenzionale e ventilato.

Cottura indicata per cuocere pane, pizza, lasagne, ecc.

Si consiglia di riscaldare il forno prima dell'utilizzo.



### **COTTURA VENTILATA**

Questo tipo di cottura consente la diffusione del calore in maniera regolare e omogenea in tutte le parti del forno.

È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando i relativi tempi di cottura.



### **SCONGELAMENTO**

La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno.

Entra in funzione solamente la ventola, senza propagazione di calore in quanto il termostato non è operante.

La porta del forno dev'essere chiusa. Questa funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.

QUELFOUR.COM

## Uso del grill

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto possibile, mentre la leccarda per la raccolta dei grassi dovrà occupare il gradino sottostante.

### ATTENZIONE:

**MENTRE IL GRILL È IN USO LE PARTI ACCESSIBILI SCOTTANO.**









**Nota:** non usare fogli di alluminio per coprire il vassoio del grill né per avvolgere l'alimento da cuocere. I fogli di alluminio posti sotto al grill potrebbero prendere fuoco ed in ogni caso l'elevato calore riflesso danneggerebbe l'elemento grill.

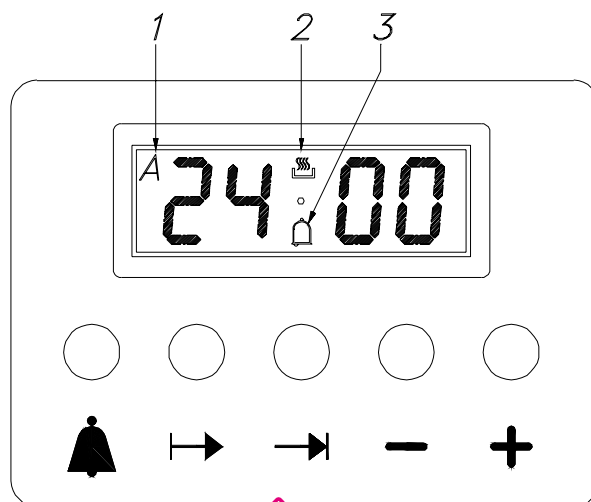
In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc.) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.

Indichiamo alcuni tempi di cottura, a titolo orientativo:

Cibi da grigliare	Tempo di cottura in minuti	
	sopra	sotto
carni basse o sottili	6	4
Carni normali	8	5
Pesce squamato	10	8
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2

## Programmatore elettronico

-  Timer
-  Tempo di cottura con funzionamento automatico
-  Fine del tempo di cottura
-  Avanza nella numerazione in tutte le programmazioni
-  Retrocede nella numerazione in tutte le programmazioni
-  Programma automatico
-  Durata e modo manuale
-  Controllo dei minuti



### Impostazioni

Dopo aver premuto un pulsante di funzione, si può impostare il tempo desiderato con i tasti +/- . La regolazione è più veloce tenendo premuto il tasto voluto. Premendo leggermente il tasto di funzione e rilasciando lo, appare sul display la funzione prescelta e vi rimane per 5 secondi, durante i quali si può eseguire l'impostazione (con una mano sola). Cinque secondi dopo aver rilasciato il tasto funzione o aver terminato l'impostazione, il display ritorna sull'ora (orologio). Un programma impostato si avvia immediatamente. La selezione del programma è accompagnata da un segnale acustico.

### Impostazioni dell'ora (orologio)

Selezionare la funzione orologio premendo contemporaneamente i tasti Durata e Fine del tempo di cottura, regolare l'orologio con i tasti +/- . Tutti i programmi impostati si cancellano e il relè è spento.

### Funzionamento manuale

Premere contemporaneamente i tasti  e  (il simbolo auto viene cancellato) si illumina il simbolo di una pentola.

Qualunque programma impostato si cancella.

### Funzionamento semi-automatico e durata della cottura

Premere il tasto Durata di cottura e impostare la durata con i tasti +/- . Appare il simbolo di una pentola.

L'uscita del relè si attiva.

Se orologio = ora di termine cottura, il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il segnale acustico entra in funzione e il simbolo A lampeggia.

### **Funzionamento semi automatico e ora di termine cottura**

Premere il tasto dell'ora di termine cottura e impostare l'ora desiderata con i tasti +/-.

I simboli A e della pentola si illuminano.

L'uscita del relè si attiva.

Se orologio = ora di termine cottura, il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il segnale acustico entra in funzione e il simbolo A lampeggia.

### **Funzionamento completamente automatico**

Premere il tasto della durata e impostare il tempo desiderato con i tasti +/- . Appare il simbolo A.

Il relè si accende e appare il simbolo della pentola.

Selezionare la funzione Ora di termine cottura, appare l'ora minima di impostazione. Con i tasti +/- impostare l'ora desiderata.

Il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il simbolo della pentola appare di nuovo quando l'ora dell'orologio = il tempo di accensione calcolato.

Dopo aver impostato il programma automatico il simbolo A lampeggia. Il segnale acustico è attivo il simbolo della pentola e il relè sono spenti.

### **Controllo dei minuti**

Premere il tasto Controllo dei minuti e impostare il tempo desiderato con il tasto +/-.

Mentre il tempo impostato scorre il simbolo campanello è acceso.

Allo scadere del tempo impostato parte il segnale acustico.

### **Segnale acustico**

Il segnale acustico resta attivo per 7 minuti da quando il ciclo di controllo dei minuti o il programma di cottura sono terminati.

Premendo qualunque tasto di funzione il segnale smette.

### **Avvio del programma e verifica**

Un programma impostato viene eseguito quando si sia impostato anche il tempo desiderato.

I timer restanti possono essere verificati in qualunque momento selezionando la relativa funzione.

### **Errore di impostazione**

L'impostazione non è corretta se l'ora dell'orologio è tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura.

L'errore viene indicato con un segnale acustico e con l'intermittenza del simbolo Auto.

L'impostazione errata può essere corretta reimpostando o l'ora di inizio o quella di fine cottura.

### **Annullamento di un programma**

Un programma può essere annullato selezionando la funzione manuale.

Un programma impostato che giunge a conclusione si annulla automaticamente.

## Smontaggio della porta del forno (cerniere con levette mobili) - fig. 1

Per facilitare la pulizia del forno, è possibile togliere la porta agendo sulle cerniere come descritto in seguito.

Le cerniere **A** sono dotate di 2 levette mobili **B**.

Se la levetta **B** viene sollevata, la cerniera si libera dalla sua sede.

Si può allora sollevare la porta verso l'alto ed estrarla facendola scivolare verso l'esterno; per effettuare questa operazione, afferrare la porta ai lati, vicino alle cerniere.

Per reinstallare la porta, procedere in senso inverso e per prima cosa inserire le cerniere nelle loro sedi.

Prima di richiudere la porta, non dimenticare di abbassare le 2 levette mobili **B** utilizzate per agganciare le cerniere.

## Smontaggio del vetro interno della porta del forno (fig. 2)

Per rimuovere il vetro interno della porta del forno servitevi di una moneta per fare leva nei due incavi **A**, fino a ottenere lo sganciamento dei 2 piolini **B** dalle loro sedi.

Sollevare il vetro ed estrarlo dalla sede superiore.

Per rimontare il vetro nella porta, ripetere le operazioni precedenti in senso inverso: reinsertare il vetro nelle sedi appoggiandolo sui bordi della porta. Premere sul vetro, fino a far rientrare i piolini nella posizione iniziale.

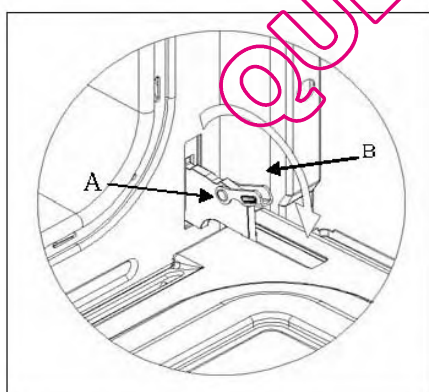


Fig. 1

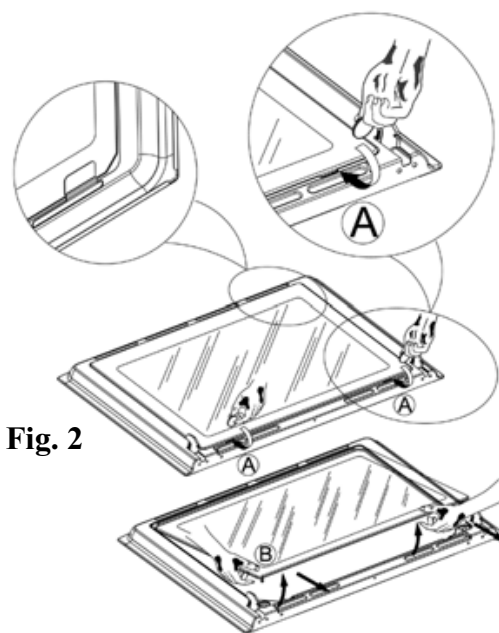


Fig. 2



## Come cambiare la lampadina del forno

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica oppure portare in stato OFF l'interruttore omnipolare.

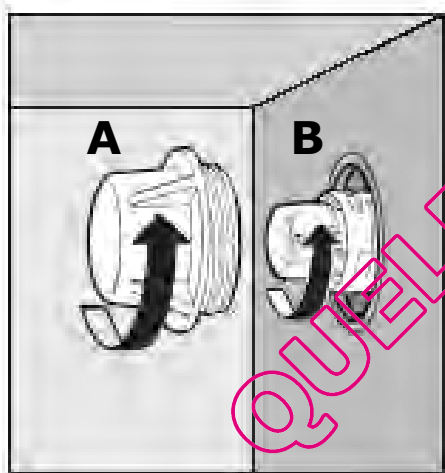
Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.

La lampada del forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- tensione di alimentazione 220-240 V (50/60Hz)
- potenza 25 W.
- Attacco tipo: E-14
- Temperatura massima di esercizio 300°C

Togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario.

Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A.



## Allacciamento elettrico

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.

Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra è contraddistinto dai colori giallo verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con l'apertura minima fra i contatti di 3mm., dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

La presa o l'interruttore onnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

**Importante:** in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).

**Importante:** la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

### ATTENZIONE:

la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola.

Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

## **Installazione del forno nel mobile**

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte.

I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C:

materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono a causa di deformazioni o scollature.

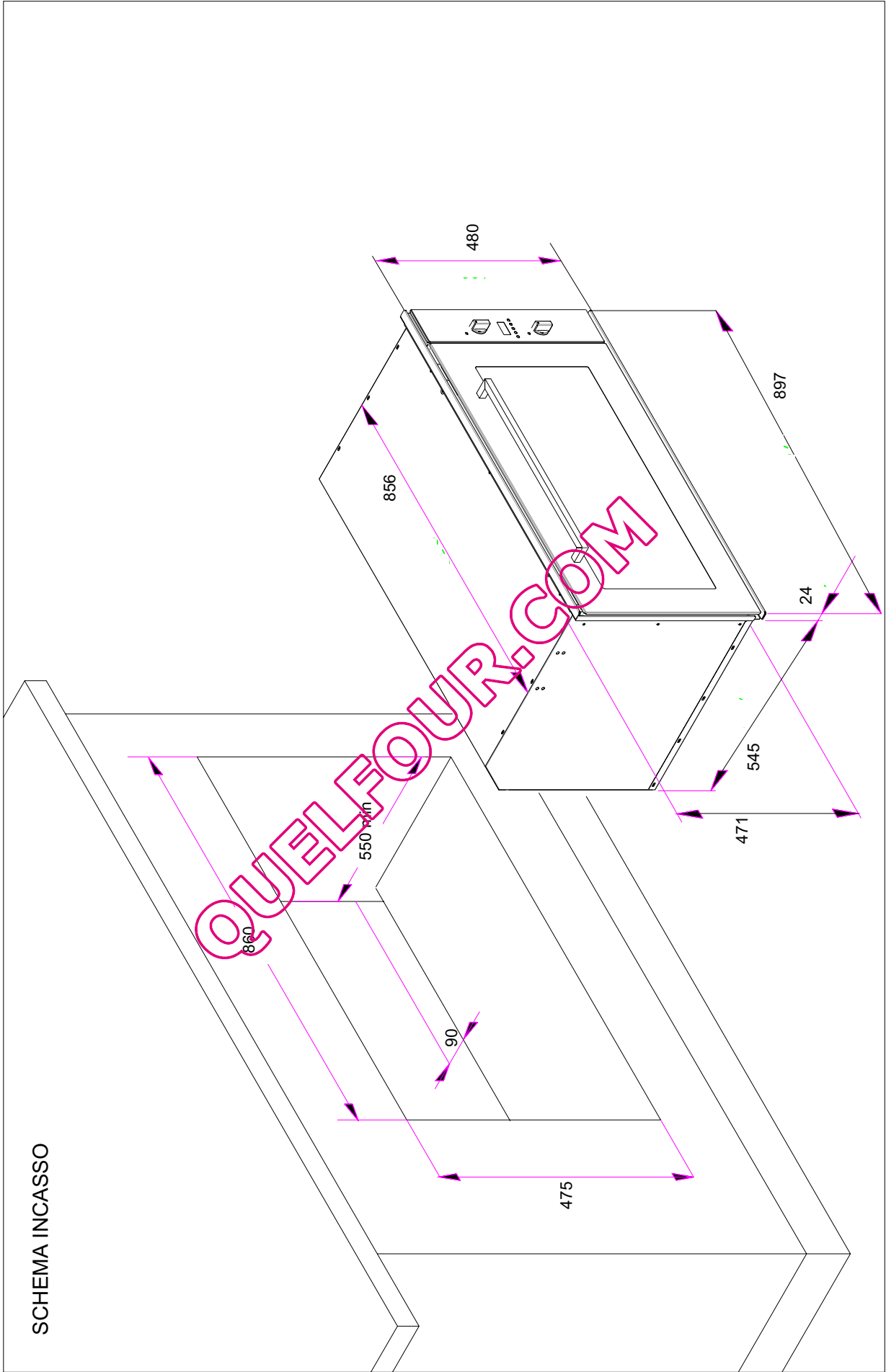
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Il forno può essere alloggiato sotto il piano di lavoro, oppure a colonna con 4 viti.

Seguire scrupolosamente le indicazioni del disegno alla pagina seguente.

QUELFOUR.COM



## SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

### **CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?**

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato,

in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

### **ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?**

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

### **ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?**

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

### **UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.**

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)




E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso cui il prodotto è stato acquistato.

QUELFOUR.COM

## **Table of contents**

**Instructions for the user**

**Technical specifications**

**Control panel**

**Oven functions**

**Using the grill**

**Using the electronic programmer**

**Removing the oven door**

**Cleaning the removable glass panel**

**Replacing the bulb**

**Cleaning and maintenance**

**Electrical connection**

**Instructions for building in the oven**

**Technical support**

**Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE)**

QUELFOR.COM

QUELFOUR.COM



## DECLARATION OF CE COMPLIANCE

This appliance, in the parts that are to come into contact with food substances, is compliant with provisions of directive EEC 89/109.

This appliance is compliant with European Directives 73/23/ EEC and 89/336/ EEC, respectively replaced by 2006/95/CE and 2004/108/EC and subsequent modifications.

## GENERAL WARNINGS

This manual is an integral part of the appliance.

It is necessary to keep it for the life cycle of the oven and to read it carefully for the installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.

Unplug the appliance before undertaking any sort of intervention on it.

Attention: earth connection is required by law.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use the appliance to heat the room.

The manufacturer will not be held liable if accident prevention measures are not observed.

The manufacturer will not be held liable for any damage to persons or property due to poor or lacking maintenance of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Heat forms during cooking and the appliance door, especially if made in glass, can become very hot. To prevent burns, do not touch the door and keep children away.

Do not carry out any modifications, tampering or repair attempts, especially with tools such as screwdrivers on the inside or outside of the appliance.

Repair work, especially on the electrical parts, must be performed only by specialized personnel.

Improper repair work can cause serious accidents, damage the appliance and equipment as well as impair proper operation.

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.

If the oven shows visible signs of damage, do not use it.

Unplug it and contact the assistance service.

The oven must be unplugged as soon as an operating problem is discovered.

Make sure the power cord of the appliance is not crushed by the oven door as this may damage the electrical insulation.

If the power cord has been damaged, it must be replaced by the technical service centre in order to avoid the creation of hazardous situations.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign bodies or pets inside the oven.

Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on.

The oven gets extremely hot during operation.

The oven remains hot for a long time, even after it has been turned off, and cools off very slowly until reaching room temperature. Wait for a suitable period of time before carrying out any work such as cleaning.

When opening the oven door, steam and water droplets may come out.

If the oven contains steam, it is not advisable to insert the hands.

Superheated grease and oil may easily catch fire.

Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.

The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.

Use insulated glove or pot holders.

When using and maintaining the oven, be careful not to get fingers caught in the door hinges to avoid crushing or other injuries.

This is specially important when children are around.

Leave the door open only in an ajar position.

If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers.

Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

All work on the appliances must be carried out by qualified personnel.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

If the cord is damaged, replace it right away as follows:

- Open the terminal box cover, remove the power cord and replace it with one having the same characteristics and suitable for the appliance's load.
- This operation must be carried out by a qualified technician.
- The earth wire (yellow/green) must absolutely be about 10 mm longer than the power line wires.

**Attention:**

should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE - NEUTRAL (N)  
BROWN - LIVE (L)  
YELLOW-GREEN - EARTH (⊥)

**Preparation of the oven and pre-use**

Attention: the oven must be unplugged from the electrical mains. Before using the oven, carefully clean the interior, the racks and the drip pan with non-abrasive soap and lukewarm water. Insert the racks and the drip pan into their respective runners. When this operation is complete, plug the oven into the electrical mains and bring it up to maximum temperature for at least 20 minutes in order to eliminate any residual grease, oil or resins from manufacturing which may cause unpleasant odours during cooking; then ventilate the room.

After completing this simple operation, the oven is ready to cook for the first time.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### Dimensions:

Height: 480mm  
Width: 897mm  
Depth: 569mm

**Voltage regulations:** 220-240V~ 50/60 Hz

### Heating elements:

Upper heating element 1050 W  
Lower heating element: 1550 W  
Circular heating element: 2500 W  
Grill heating element: 2500 W  
Radial fan: 25 W  
Oven light: 2 x 25 W  
Cooling fan: 25 W

**Max. power input:** 2270/2700 W

### Energy Label

Energy Label Directive 2002/40/CE of electric ovens. Norm EN 50304.

Energy consumption (based on standard load):

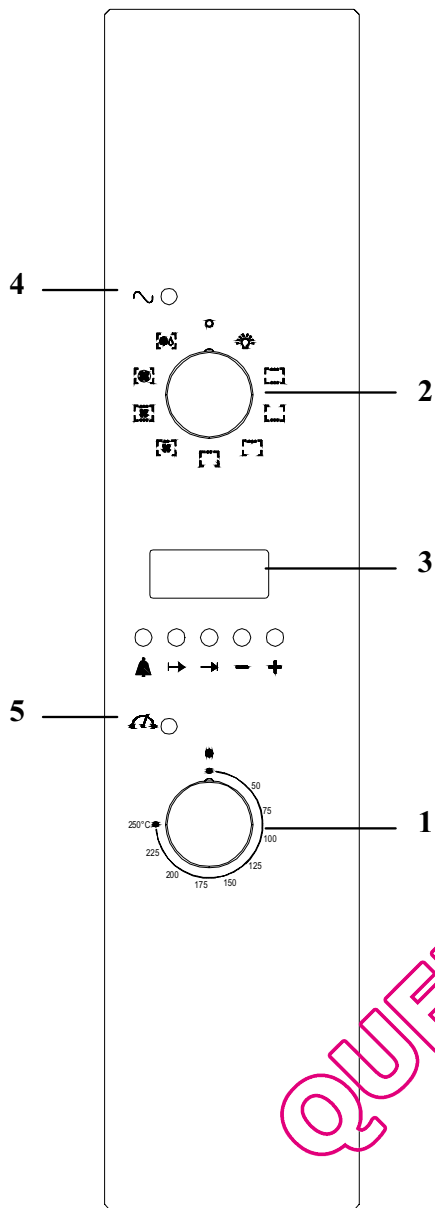
Conventional



Forced air convection



# Control panel



- 1 - Thermostat
- 2 - Selector
- 3 - Electronic programmer
- 4 - Power supply pilot light
- 5 - Temperature pilot light

QUELFOR.COM

## OVEN FUNCTIONS



### **Light**

The separate Light function will illuminate the oven cavity. This function is also useful when cleaning the oven interior.



### **Traditional cooking**

This method of cooking provides traditional cooking with heat from the top and lower elements. Particularly suitable for traditional roasting and baking on the centre shelf only.



### **Lower element only**

This method of cooking uses the lower element to direct heat upward to the food. For slow-cooking recipes or for warming up meals.



### **Top element only**

This method of cooking uses the outer part of the top element to direct heat downwards onto the food. For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.



### **Grilling**

An ideal way to produce a healthy small roast as all the fats are drained whilst cooking. Always make sure that the oven pan is in place to collect the fats and meat juices when cooking.



### **Grilling and fan assist**

For cooking a small roast. The fan eliminates any possibility of hot spots and produces an evenly cooked small roasts.



### **Traditional cooking and fan assist**

This method of cooking provides heat from the outer top and the lower elements, plus the use of the fan to circulate the heat and ensure a fast and even distribution. Suitable for baking pastries and biscuits on multiple levels when browning is required.

## **Fan**

This method of cooking uses the circular element located around the fan while the heat is distributed, resulting in a faster, more efficient operation. Cooking with the fan on allows different kinds of food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

## **Defrost**

The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food: remove frozen portions of meat completely from packaging and place over the grill rack to allow proper circulation.

## **Using the oven**

To obtain good results, you are advised to pre-heat the oven to maximum temperature for approximately 10 minutes. Place the food inside and set the thermostat to the required temperature. When the oven has reached the set temperature, the light on the control panel will go out.

QUELFURN.COM

## How to use the grill

Lay the food in the wire shelf or in a tray in case of small pieces.

The rack must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below. Close the door and turn on the grill.

**CAUTION: WHILE THE GRILL IS OPERATING, THE ACCESSIBLE PARTS ARE VERY HOT.**

Note:









Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to wrap the food being cooked, as the reflected heat will damage the grill element and the aluminium foil can catch fire.

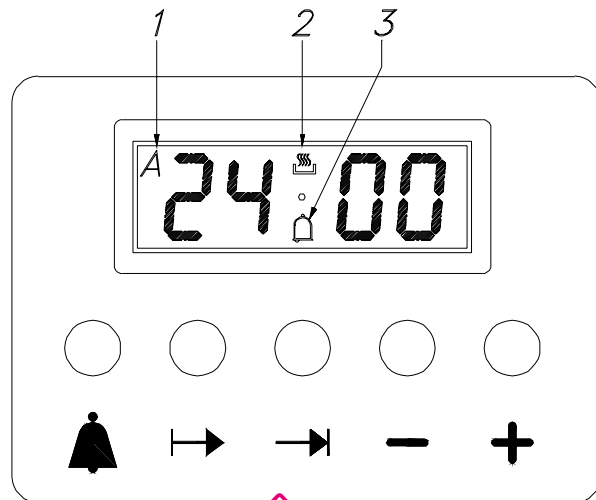
Dishes for grilling	Cooking times in minutes	
	Top side	Under side
Slices of thin meat	6	4
Slices of meat of medium thickness	8	5
Slices of thin descaled fish	10	8
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	5	2

QUELFORUM.COM



## Electronic Programmer

-  Timer
-  Cooking time with automatic function
-  End of cooking time
-  Move back numbers in all programs
-  Move ahead numbers in all programs
-  Automatic program
-  Duration and manual mode
-  Minute control





### Settings

After pressing a function button, the required time can be set via the +/- keys. For quicker regulation, keep the required key pressed. By pressing the function key and then releasing it, the pre-selected function appears on the display and remains for 5 seconds: during this time the setting can be performed (with one hand). Five seconds after releasing the function key or finishing the setting, the display returns to the clock. Any program set will start immediately. Program selection is accompanied by the sounding of a buzzer.

### Setting the time (clock)

Select the clock function by simultaneously pressing the Duration and End of cooking time keys and adjust the clock by means of the +/- keys. All the programs set will be cancelled and the relay will switch off.

### Manual operation

Simultaneously press the  and  (the auto symbol will be cancelled): the saucepan symbol will light up.

Any program set will be cancelled.

### Semi-automatic operation and cooking duration

Press the Cooking duration key and set the duration by means of the +/- keys. The saucepan symbol will appear.

The relay output will be activated.

If clock = end of cooking time, the relay and saucepan symbol will be off.

The buzzer will sound and symbol A will blink.

### **Semi-automatic operation and end of cooking time**

Press the end of cooking time key and set the required time by means of the +/- keys. The symbol A and the symbol of the saucepan will light up.

The relay output will be activated.

If clock = end of cooking time, the relay and saucepan symbol will switch off.

The buzzer will sound and the symbol A will blink.

### **Completely automatic operation**

Press the duration key and set the required time by means of the +/- keys. The symbol A will appear.

The relay will come on and the saucepan symbol will appear.

Select the End of cooking time function - the minimum setting time will appear. Set the required time by means of the +/- keys.

The relay and the saucepan symbol will switch off.

The saucepan symbol will re-appear when the clock time = the calculated switch-on time.

After setting the automatic program the symbol A will blink. The buzzer will sound and the saucepan symbol and relay will switch off.

### **Minute control**

Press the Minute control key and set the required time by means of the +/- keys.

While the set time runs, the bell symbol will appear.

When the set time elapses, the buzzer will sound.

### **Buzzer**

The buzzer remains active for 7 minutes after the minute control cycle or the cooking program have finished.

Press any function key to stop the buzzer.

### **Program start-up and check**

A set program is run when the required time has also been set. The remaining timers can be checked at any time by selecting the relevant function.

### **Setting error**

The setting is not correct if the clock time is between the beginning of cooking time and the end of cooking time.

The error is indicated via sounding of a buzzer and blinking of the Auto symbol. An incorrect setting can be corrected by re-setting either the beginning or end of cooking time.

### **Cancelling a program**

A program can be cancelled by selecting the manual function.

A set program is automatically cancelled when it reaches the end of its cycle.

### Removing the oven door (fig.1)

To make it easier to clean the oven, the door may be removed.

The hinges A are fitted with 2 mobile U-bolts B which block the door when it is completely open if they are hooked onto sections C of the hinges.

After this has been done, the door must be lifted up and taken out.

When carrying out this operation, hold the sides of the oven door beside the hinges. To refit the door first slide the hinges into their grooves.

Lastly, before closing the door do not forget to detach the 2 mobile U-bolts B which were used to hook the 2 hinges.

**Note:** Clean the oven door using non-abrasive products.

### Removing the oven door inner glass panel (fig. 2)

Do not use any abrasive medium that could cause damage. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.

To remove the oven door inner glass panel, use a coin to perform a levering action in the two grooves (A) until the two pins (B) are released from their housing.

Then raise the glass and take it out from the top.

To refit the door, repeat the two previous operations in reverse.

Reinsert the glass by resting it on the inner door and pushing it in. Press on the glass until the pins slot back into their initial position.

Fig. 1

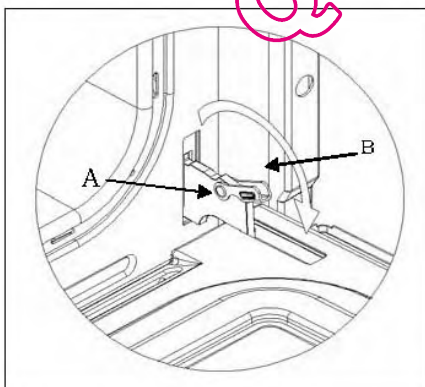
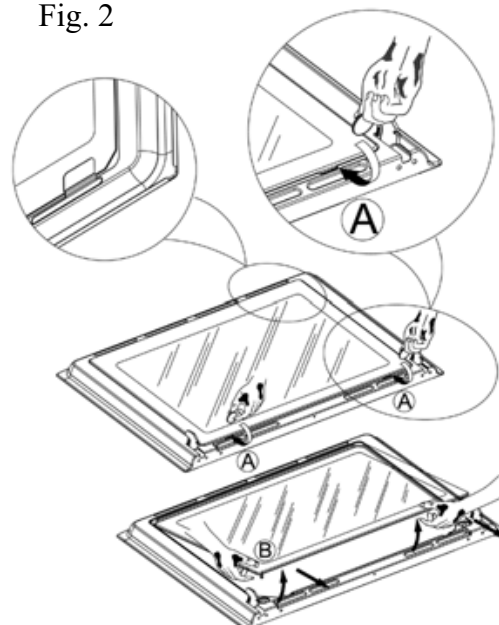


Fig. 2

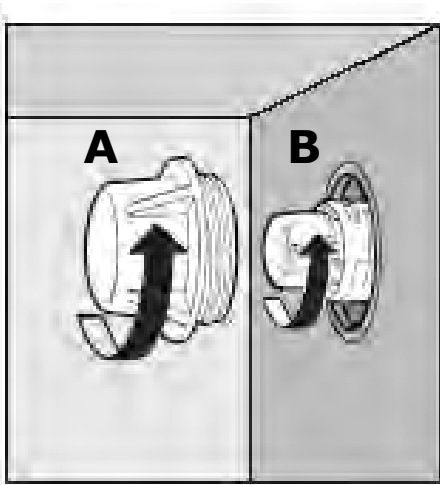


## Replacing the bulb

**Important:** Disconnect the oven from the power supply.

To replace the oven bulb **B**, remove the protective cover **A** by turning it anti-clockwise. Replace the burnt-out bulb and fit the protective cover back in place **A**.

**N.B.:** Use only 25 W, E-14 type, T 300°C bulbs.



QUELFOR.COM

## Electrical connection

Insert the plug into a power socket with a third contact corresponding to the earth socket that must be connected in an efficient manner.

For plugless models, fit a standard plug on the cord that is able to withstand the load indicated on the typeplate. The earth wire is marked with yellow and green colours. This operation must be carried out by a qualified technician.

If the socket is incompatible with the appliance's plug, have a qualified technician replace the socket with a suitable one. The connection to the mains can also be made by placing an omnipolar switch between the appliance and the mains with a minimum opening distance of 3 mm between the contacts, suitably sized for the load and satisfying the relative standards.

The yellow-green earth wire must not be interrupted by the switch.

The socket or omnipolar switch used for the connection must be easily accessible from the installed appliance.

**Important:** during installation, position the power cord so that no point reaches temperatures more than 50°C above room temperature.

The appliance satisfies safety requirements set by current regulations.

The electrical safety of this appliance is ensured only when the same is correctly connected to an efficient earthing system as required by current electrical safety standards (if in doubt, request a qualified technician to thoroughly check the system)

**Important: the manufacturing company accepts no responsibility for any damage to persons or property resulting from failure to connect the earth line.**

### CAUTION:

**The power supply voltage and frequency are indicated on the typeplate.**

**Check that the electrical capacity of the system and power supply sockets is suitable for the maximum power of the appliance indicated on the plate. If in doubt, contact a qualified technician.**

## INSTRUCTION FOR INSTALLATION

To ensure the built-in appliance works correctly, the unit must correspond to certain characteristics.

The panels of the units near the oven must be made of heat-resistant material.

Especially as regards veneered wooden furniture, the glues must withstand temperatures of up to 120°C:

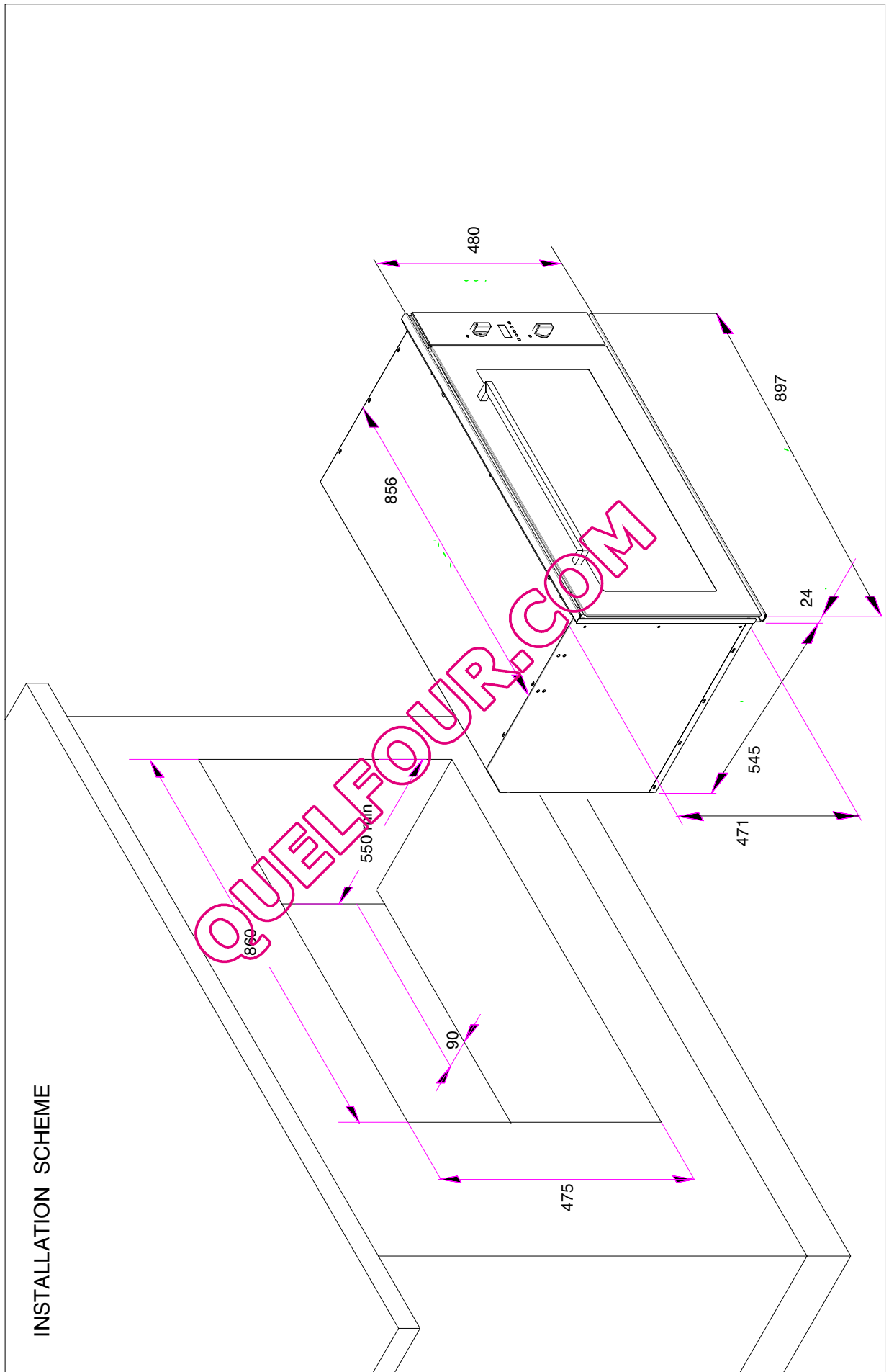
plastic or binders that cannot withstand this temperature will deform or come unstuck.

In compliance with safety regulations, once the appliance is built in, contact with electrical components must no longer be possible.

All protective coverings must be fixed so they cannot be removed without the aid of a tool.

The oven can be used below the worktop or in a column unit by means of 4 screws.

Please see the drawing on the following page.



## CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.


**PRODUCT SERIAL NUMBER.** Where can I find it?

It is important you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

This will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

This household appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). If you make sure this product is disposed of properly, you will help to prevent possible negative consequences for the environment and for people's health, which otherwise might occur due to incorrect treatment of this product at the end of its life cycle.



The symbol  on the product indicates that this appliance may not be handled as normal domestic waste. In fact, it must be taken to the nearest collection point for the recycling of electrical and electronic waste. It must be disposed of in accordance with current environmental regulations on waste disposal. For more information about treatment, salvage and recycling of this product, please contact the nearest local authorities, the organization that collects waste at home, or the shop where it was purchased.

QUELF0UR.COM



## **Inhalt**

**Benutzerhinweise**

**Technische Daten**

**Schalterblende**

**Ofen funktionen**

**Grillbenutzung**

**Elektronischer Programmierer**

**Abmontieren der Backofentür**

**Herausnehmen der internen Glasscheibe aus der Backofentür**

**Austauschen der Glühbirne**

**Reinigung und Instandhaltung des Backofens**

**Anweisungen zum Einbau in Küchenmöbel**

**Kundenbetreuung**

QUELFOR.COM

QUELFOUR.COM

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG

Dieses Gerät entspricht in den Teilen, die ihrem Zweck gemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, der EWG-Richtlinie 89/109.

Den Europäischen Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG, in der Folge ersetzt durch 2006/95/EG und 2004/108/EG und folgende Änderungen, entsprechendes Gerät.

## HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil des Gerätes.

Es sollte während der gesamten Nutzungszeit des Gerätes aufbewahrt und vor der Installation, dem Gebrauch, der Wartung, Reinigung und Behandlung des Gerätes aufmerksam durchgelesen werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Achtung: Die Erdung ist laut Gesetz obligatorisch.

Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Der Backofen darf nicht für die Raumbeheizung verwendet werden.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf die Nichtbefolgung der Unfallverhütungsvorschriften zurückzuführen sind.

Der Hersteller kann zudem nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung sämtliche sich als erforderlich erweisenden Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

Verpackungsteile (z.B. Folien, Polystyrol) stellen eine besonders hohe Gefahrenquelle für Kinder dar (Achtung! Erstickungsgefahr!) und sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Das Gerät darf nur von erwachsenen benutzt werden, die zuvor die vorliegenden Gebrauchsanweisungen sorgfältig durchgelesen haben.

Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Während des Garens entwickelt sich Wärme, die Gerätetür, besonders wenn sie aus Glas ist, kann sehr heiß werden: es besteht Verbrennungsgefahr, nicht berühren und Kinder fern halten.

Auf keinen Fall dürfen im und am Gerät Änderungen oder Umrüstungen oder Reparaturversuche, z.B. unter Anwendung von Werkzeugen (Schraubenzieher, usw.), vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere von elektrischen Komponenten, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen können zu schweren Körperverletzungen führen, das Gerät und dessen Ausrüstungen beschädigen und zu Betriebsstörungen führen.

Die in den Kundendienststellen reparierten Geräte werden Routine-Prüfungen unterzogen, dazu gehört eine Durchgangsprüfung des Erdstromkreises.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung oder für die Durchführung von Reparaturen ist der Kundendienst zu verständigen. Bei sichtbaren Schäden darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall ist der Backofen vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist der Backofen sofort vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Sich vergewissern, dass die Anschlusskabel von anderen elektrischen Haushaltsgeräten nicht in der Backofentür eingequetscht werden, da deren Isolierung beschädigt werden könnte.

Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

Vor dem Schließen der Backofentür ist sicherzustellen, dass sich im Backofen keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.

Im Backofen dürfen keine wärmeempfindlichen oder entflammbaren Medien wie Reinigungsmittel, Backofenspray, usw. aufbewahrt werden.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß.

Der Backofen bleibt auch noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß und kühlt sich nur sehr langsam auf Raumtemperatur ab. Dies ist z.B. vor der Reinigung des Backofens zu beachten.

Beim Öffnen der Backofentür können Dampf oder Wassertropfen austreten. Ist im Backofen Dampf vorhanden, ist es zu vermeiden, diesen mit den Händen zu berühren.

Durch die Hitze flüssig gewordene Fette und Öle sind leicht brennbar. Es ist äußerst gefährlich, Öl für das Braten von Fleisch im Backofen zu erhitzen und sollte demnach vermieden werden. Auf keinen Fall darf brennendes Öl oder Fett mit Wasser gelöscht werden (Achtung! Explosionsgefahr!). Für das Löschen der Flammen dürfen ausschließlich nasse Tücher verwendet werden.

Der Rost, die Kochzonen und die Kochtöpfe werden sehr heiß.

Demnach sind Schutzhandschuhe zu tragen oder Geschirrhandtücher zu verwenden.

Während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens ist zur Vermeidung von Quetschungen oder Verletzungen darauf zu achten, dass die Finger nicht in die Scharniere der Backofentür geraten. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten.

Die Backofentür nur einen Spalt breit offen lassen. Eine geöffnete Backofentür kann zu Unfällen führen, die auf Stolpern oder Quetschungen der Finger zurückzuführen sind.

Die Backofentür darf nicht als Sitz-, Stütz- oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Alle Eingriffe an den Haushaltsgeräten müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Für die Wartung und das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmassnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.)

Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

**Achtung:**

Falls das Netzkabel ausgetauscht werden sollte, achten Sie beim Anschluss der einzelnen Kabel unbedingt auf die folgende Farbenbelegung:

BLAU - NULLLEITER (N)  
BRAUN - PHASE (L)  
GELB-GRÜN - ERDE ( $\perp$ )

**VORBEREITUNG DES BACKOFENS**

Achtung: Der Backofen ist vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Vor dem Gebrauch sind das Innere des Backofens, der Rost und das Abtropfblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser zu reinigen.

Den Rost und das Abtropfblech einschieben. Danach den Backofen an das Stromversorgungsnetz anschließen und ca. 20 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb nehmen.

Auf diese Weise werden eventuelle bei der Herstellung verursachte Fette, Öle und Harze entfernt, die während des Garens zu schlechten Gerüchen führen können.

Den Raum gut lüften. Erst danach kann der Backofen definitiv in Betrieb genommen werden.

QUELLE: [www.QUELLE.COM](http://www.QUELLE.COM)

## TECHNISCHE DATEN

### Maße:

Höhe: 480mm  
Breite: 897mm  
Tiefe: 569mm

**Versorgungsspannung:** 220-240V~ 50/60 Hz

### Aufnahme Watt (Leistung):

Oberhitzewiderstand: 1050 W  
Unterhitzewiderstand: 1550 W  
Gebläsewiderstand: 2500 W  
Grillwiderstand: 2500 W  
Radialgebläse: 25 W  
Leuchte: 2 x 25 W  
Tangentialgebläse: 25 W

**Maximalleistung:** 2270/2700 W

### Energy Label

Richtlinie Energieetikettierung 2002/40/EG für Elektrobacköfen.  
Norm EN 50304.

Energieverbrauch (bei standardbeladung):

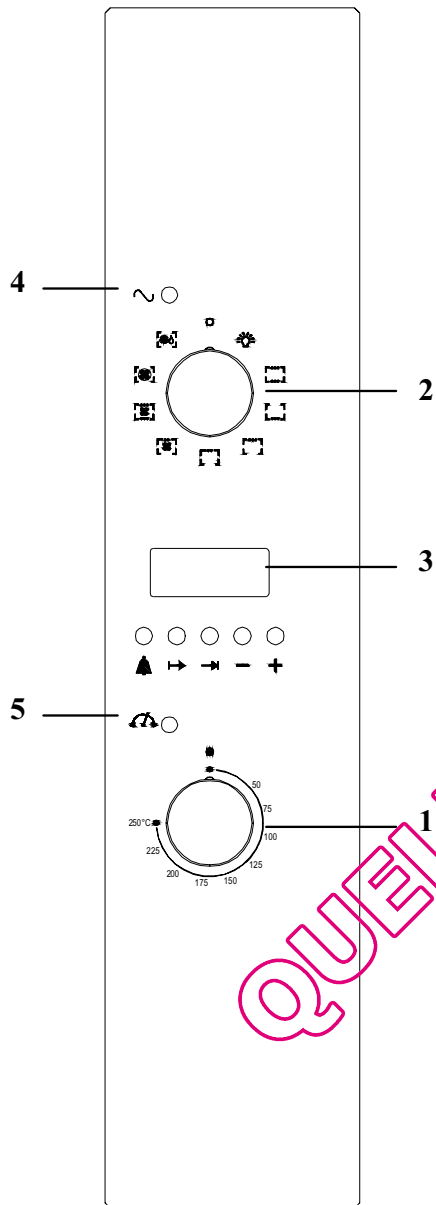
Conventionelle Beheizung



Umluft / Heißluft



# Schalterblende



- 1 - Thermostat
- 2 - Funktionsschalter
- 3 - Elektronischer Programmierer
- 4 - Kontrolllicht Stromspannung
- 5 - Kontrolllicht Temperatur

QUELFOR.COM



## OFENFUNKTIONEN



### OFENBELEUCHTUNG



### TRADITIONELLES GAREN

Die gewünschte Temperatur wählen; die gelbe Kontrollleuchte schaltet sich bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur ein.

Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, ist es angezeigt ihn vorzuheizen.



### UNTERHITZE

Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür einstellen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



### OBERHITZE

Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.



### GRILL

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen.



### UMLUFTGRILL

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen.



### UMLUFTOBER- / UNTERHITZE

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen.

Diese Funktion stellt eine Ergänzung der klassischen Beheizungsart durch Umluft dar und eignet sich besonders zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne usw.



### GAREN MIT VENTILATION

Diese Garart ermöglicht eine geregelte und gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen.

Es können zwei verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch), mit Berücksichtigung der Garzeiten zubereitet werden.

**[\*0] AUFTAUEN**

Die Backofenbeleuchtung und die grüne Kontrollleuchte schalten sich wie bei allen anderen Funktionen ein.

Nur das Gebläse setzt sich in betrieb, da der Thermostat nicht in Betrieb ist, wird keine Wärme erzeugt.

Die Backofentür muss geschlossen ein. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel mit nur einem 1/3 des normalerweise üblichen Zeitaufwandes aufgetaut.

QUELF0UR.COM

## Grillbenützung

Legen Sie bitte die Speise auf den entsprechenden Rost oder in eine Form mit niedrigen Seitenwänden.

Den Rost in die höchste Schiene direkt darunter schieben.

Je nach Speise (z. B. Fleisch, Fisch, Geflügel, usw.) muß man diese drehen, damit beide Seiten den Infrarotstrahlen ausgesetzt werden.

**ACHTUNG: WÄHREND DER GRILL FUNKTIONIERT, WERDEN DIE AUßEREN KOMPONENTEN HEIß, WESHALB MAN KINDER VOM OFEN FERNHALTEN SOLLTE.**









Anmerkung:

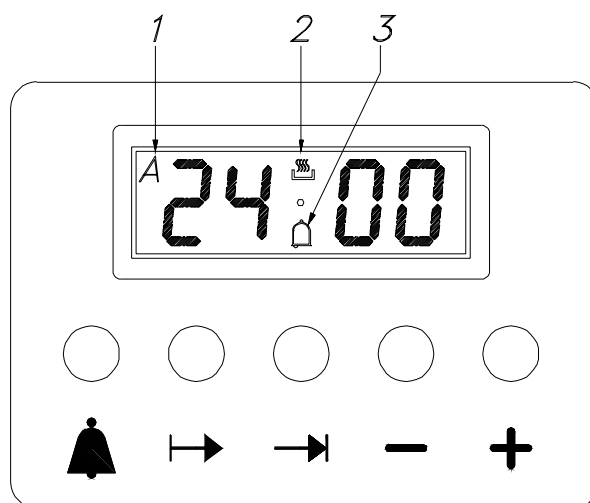
Keine Alufolie zum Abdecken des Grillgitters oder zum einwickeln der zu grillenden Speisen benutzen, da diese unter dem Grill Feuer fangen kann. Auf jeden Fall könnte das Grillelement durch starke Hitze beschädigt werden.

Wir geben Ihnen hier als Anhaltspunkt einige Grillzeiten an:

Grillspeisen	Grillzeit in Minuten	
	Oben	Unten
Flache oder dünne Fleischstücke	6	4
Normale Fleischstücke	8	5
Fisch ohne Schuppen	10	8
Fisch (Forelle, Lachs)	15	12
Würste	12	10
Toast	5	2

## Elektronischer Programmierer

-  Timer
-  Back- oder Bratzeit bei automatischer Funktionsweise
-  Ende der Back-Bratzeit
-  Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen rückwärts
-  Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen vorwärts
-  Automatisches Programm
-  Dauer und Funktionsweise Handbetrieb
-  Minutenkontrolle





### Einstellungen

Nachdem man die Funktionstaste gedrückt hat, kann man die gewünschte Dauer mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die Einstellung geht schneller, wenn man die gewählte Taste gedrückt hält. Wenn man leicht auf die Funktionstaste drückt und sie dann losläßt, erscheint auf dem Display die gewählte Funktionsweise und bleibt 5 Sekunden lang sichtbar, während derer man mit einer Hand die Einstellung vornehmen kann. Fünf Sekunden nach Loslassen der Funktionstaste oder nach Ende der Einstellung erscheint auf dem Display wieder die Uhrzeit. Das eingestellte Programm läuft sofort an. Bei der Wahl des Programms hört man ein akustisches Signal.

### Einstellung der Uhrzeit

Die Uhrzeitfunktion wählt man, indem man gleichzeitig auf die Tasten Dauer und Ende der Brat-/Backzeit drückt und dann die Uhr mit Hilfe der Tasten +/- einstellt. Alle eingestellten Programme werden gelöscht und das Relais ist ausgeschaltet.

### Handbetrieb

Indem man gleichzeitig auf die Tasten  oder  drückt (wobei das Auto-Symbol gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol auf.

Jedes andere, vorher eingestellte Programm wird gelöscht.

### Halbautomatische Funktionsweise und Dauer der Brat-/Backzeit

Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und dieselbe mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Kochtopfsymbol.

Der Relaisausgang wird aktiviert.

Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, schalten sich das Relais und das Kochtopfsymbol aus.

Das akustische Signal tritt in Funktion und das Symbol A beginnt zu blinken.

### **Halbautomatische Funktionsweise und Ende der Brat-/Backzeit**

Die Taste für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die Symbole A und Kochtopf leuchten auf.

Der Relaisausgang wird aktiviert.

Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, sind das Relais und das Kochtopfsymbol ausgeschaltet.

Das akustische Signal tritt in Funktion und das Symbol A beginnt zu blinken.

### **Vollständiger Handbetrieb**

Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Symbol A.

Das Relais schaltet sich ein und es erscheint das Kochtopfsymbol.

Nun die Funktion Ende der Brat-/Backzeit wählen, es erscheint die nächstmögliche Uhrzeit; mit Hilfe der Tasten +/- die gewünschte Zeit einstellen.

Relais und Kochtopfsymbol sind ausgeschaltet.

Das Kochtopfsymbol erscheint erst dann wieder, wenn die Uhrzeit und die berechnete Brat- und Backzeit übereinstimmen.

Nachdem das automatische Programm eingestellt worden ist, blinkt das Symbol A. Das akustische Signal ist aktiv, das Kochtopfsymbol und das Relais sind ausgeschaltet.

### **Minutenkontrolle**

Die Taste Minutenkontrolle bedienen und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Taste +/- einstellen. Während die eingestellte Zeit abläuft, bleibt das Glockensymbol eingeschaltet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit tritt das akustische Signal in Funktion.

### **Akustisches Signal**

Das akustische Signal bleibt 7 Minuten lang aktiv, nachdem der Minutenkontrollzyklus oder das Brat-/Backprogramm beendet sind.

Das Signal wird ausgeschaltet, indem man auf eine der Funktionstasten drückt.

### **Programmbeginn und Kontrolle**

Ein eingestelltes Programm beginnt erst, wenn auch die gewünschte Brat- oder Backzeit eingestellt worden ist. Die anderen Timer können jederzeit kontrolliert werden, indem man die entsprechende Funktion wählt.

### **Einstellungsfehler**

Die Einstellung ist nicht korrekt, wenn die Uhrzeit zwischen Beginn der Brat-/Backzeit und Ende derselben liegt.

Dieser Fehler wird durch ein akustisches Signal und durch Blinken des Auto-Symbols angezeigt.

Eine falsche Einstellung kann korrigiert werden, indem man entweder den Beginn oder das Ende der Brat-/Backzeit neu einstellt.

### **Annullierung eines Programms**

Ein Programm kann annulliert werden, indem man die Funktion Handbetrieb wählt.

Ein eingestelltes Programm, das beendet ist, wird automatisch annulliert.

## Abmontieren der Ofentür (abb. 1)

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür abmontieren. Die Backöfen haben zwei verschiedene Arten von Scharnieren, die untereinander austauschbar sind:

Der Scharniertyp A hat zwei bewegliche Bügel B, die, wenn sie in die Sektoren C der Scharniere eingehakt werden, die Ofentür bei vollständiger Öffnung blockieren. Man muß nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharniere wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schienen und nimmt vor dem Schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel B ab, mit deren Hilfe die zwei Scharniere eingehakt wurden.

## Herausnehmen der internen Glasscheibe aus der Ofentür (abb. 2)

Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden, da diese Schäden verursachen können.

Kratzer auf der Oberfläche der Glasscheibe können gefährliche Defekte verursachen.

Um die interne Glasscheibe aus der Ofentür zu entfernen, eine Münze als Hebel in den Rillen (A) ansetzen, bis die beiden Füße (B) aus ihren Sitzen kommen.

Die Scheibe anheben, wie auf Abbildung 4 zu sehen ist, und von oben herausnehmen.

Um die Scheibe wieder einzusetzen, die beiden oben beschriebenen Arbeitsschritte im umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Die Scheibe einsetzen und dazu an der Innenseite der Tür aufsetzen und in Position drücken. Gegen die Scheibe drücken, bis die Füße in ihrer ursprünglichen Stellung einrasten.

Abb. 1

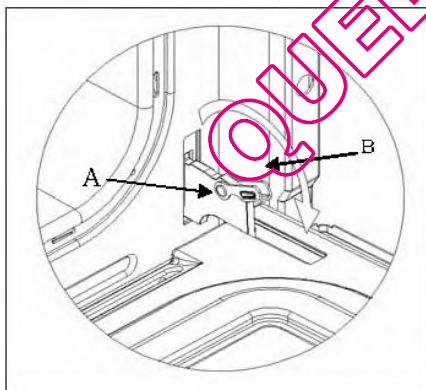
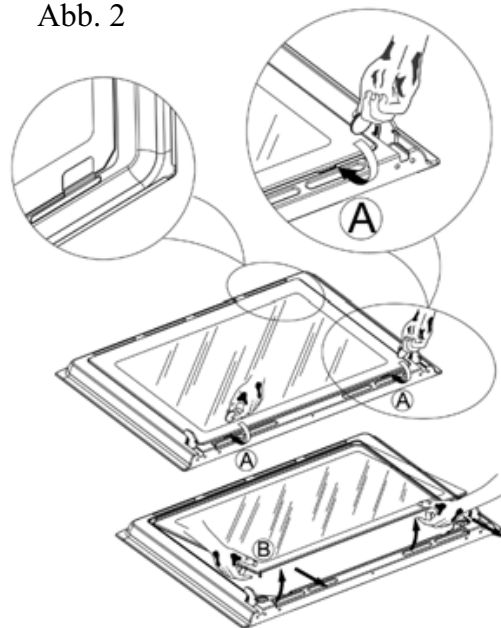


Abb. 2



## ERSATZ DER GLÜHBIRNE DER OFENBELEUCHTUNG

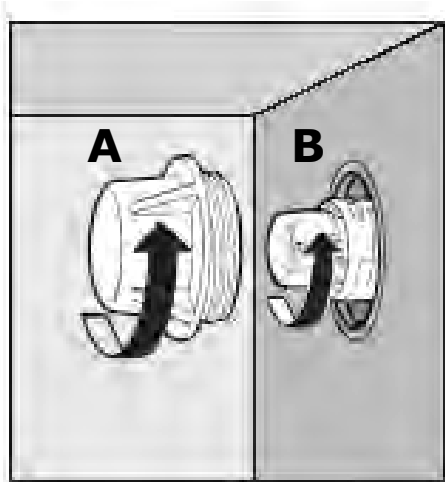
Der Ofen ist mit einer Glühbirne ausgestattet, die folgende Merkmale hat:

25 W

Schraubsockel E-14

T 300°C

**Achtung:** Zuerst die Stromzufuhr unterbrechen. Falls die Glühbirne der Ofenbeleuchtung ausgetauscht werden muß, muß man die Schutzabdeckung "A" entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, die Glühbirne austauschen und dann die Schutzabdeckung "A" wieder anbringen.



QUELFOR.COM

## Reinigung und Instandhaltung des Backofens

**Wichtig:** Bevor man mit Instandhaltungsmaßnahmen beginnt, den Stromstecker aus der Steckdose ziehen oder die Stromzufuhr ganz unterbrechen.

Die Komponenten aus rostfreiem Stahl und mit Emaillebeschichtung bleiben wie neu, wenn man sie mit Wasser und Spezifischen Produkten reinigt und danach sorgfältig trockenwischt. Man sollte die Benutzung von chlorhaltigen Produkten oder Chlorlösungen, Natronlauge, Scheuermitteln, Salzsäure, Essig und anderen kratzenden Produkten vermeiden. Flecken auf dem Backofenboden (Soße, Zucker, Eiweiß, Fett) werden durch Spritzer oder Überlaufen de Speisen verursacht. Spritzer entstehen beim Braten von Fleischstücken durch zu hohe Temperatur, während das Überlaufen durch Verwendung zu kleiner Gefäße oder durch falsches Abschätzen des zunehmenden Volumens beim Backen verursacht wird.

Diese beiden Probleme können gelöst werden, indem man Gefäße mit hohem Rand oder die zum Backofen gehörende Fettpfanne benutz. Der Backofenboden sollte möglichst schnell bei warmen Ofen gereinigt werden; je länger man damit wartet, um so schwerer ist es, die Flecken zu entfernen.

Außerdem raten wir Ihnen, bei noch warmem, aber schon ausgeschaltetem Ofen, gleich nach Benutzung, ein mit Ammoniak (es reichen ein paar Tropfen) getränktes Tuch auf den Boden zu legen, dann den Ofen zu schließen und nach etwa zehn Minuten trockenzuwischen.

QUELFOR.COM



## **Anweisungen zur Installierung des Backofens im Küchenmöbel**

Der Backofen kann unter der Arbeitsplatte eingebaut oder mit 4 Schrauben in einer Säule untergebracht werden.

Um den einwandfreien Betrieb des Einbaugeräts zu gewährleisten, muss das Einbaumöbel geeignete Eigenschaften haben.

Die Platten der Möbel neben dem Herd müssen aus wärmebeständigem Material sein.

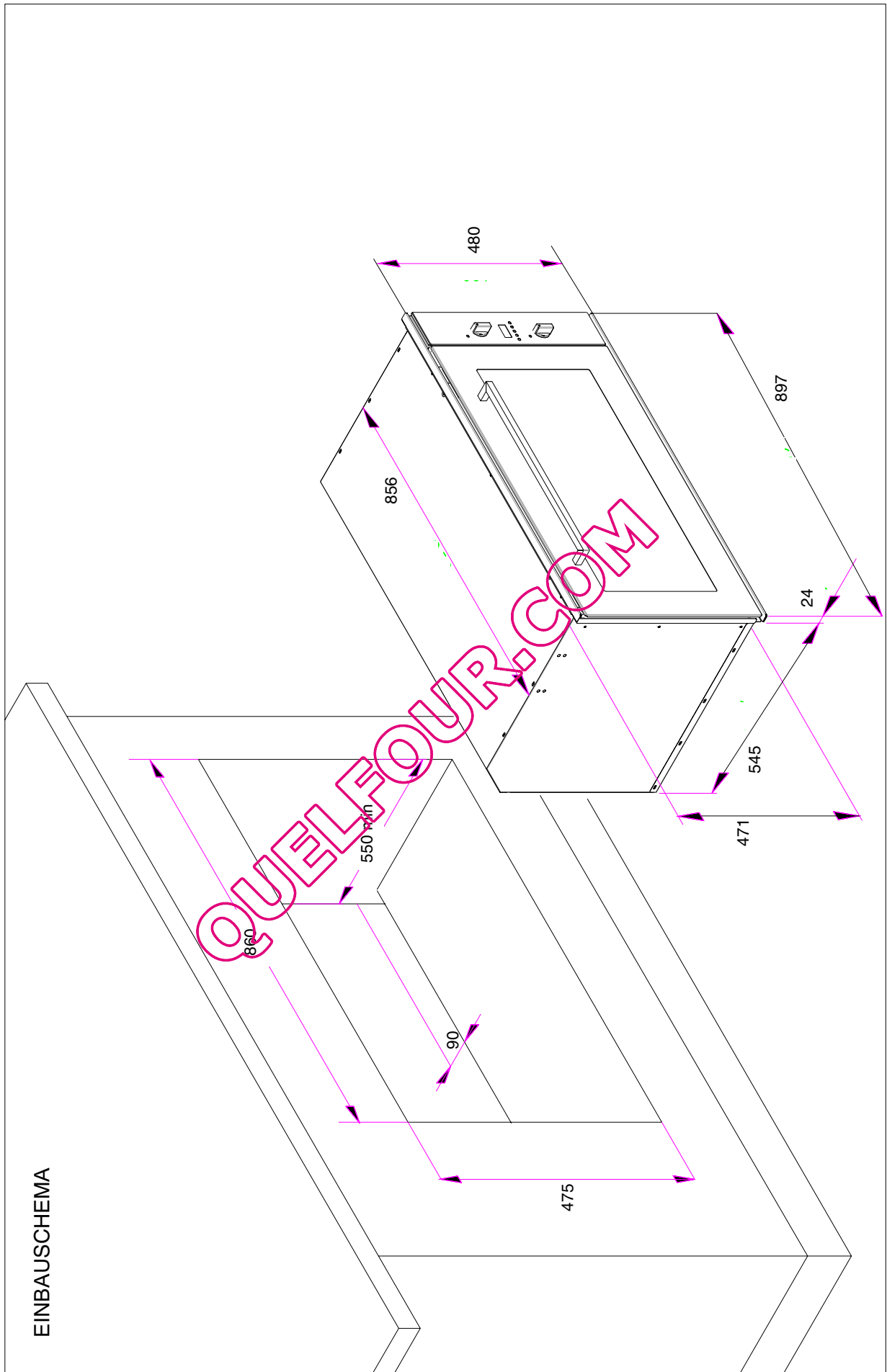
Insbesondere im Falle von Möbeln mit Holz furnier muss der Leim Temperaturen bis 120°C. widerstehen: Kunst- oder Klebstoffe, die dieser Temperatur nicht widerstehen, können verformt werden oder sich auflösen.

In Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften dürfen nach dem Einbau des Geräts keine Kontakte mit den elektrischen Teilen möglich sein.

Alle Schutzteile müssen so befestigt sein, dass sie ohne ein Werkzeug nicht entfernt werden können.

QUELFOR.COM

EINBAUSCHEMA



## KUNDENDIENST

Falls Sie die Ursache für die Funktionsstörung nicht feststellen können, schalten Sie das Gerät aus und wenden sich an den Kundendienst. Das Gerät nicht gewalttätig behandeln.


## SERIENNUMMER DES PRODUKTS. Wo finde ich diese?

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, müssen Sie den Produktcode und die Seriennummer (ein aus 16 Zeichen bestehender Code, der mit der Zahl 3 beginnt) angeben; die Sie ihrem Garantieschein oder dem Datenschild des Geräts entnehmen können

Dadurch werden unnötige Reisen der Techniker vermieden und die beträchtlichen entsprechenden Anfahrtskosten eingespart.

Dieses Elektrogerät ist entsprechend der Europäischen Norm 2002/96/CE für die Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet (WEEE). Indem dafür gesorgt wird, dass dieses Produkt ordnungsgemäß verwertet wird, trägt man dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Personen zu vermeiden, die andernfalls durch eine falsche Behandlung des nicht mehr brauchbaren Produkts auftreten könnten.



Das Symbol  auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht wie normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Es muss in der nächsten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Die Entsorgung muss gemäß den geltenden Umweltschutzbestimmungen für die Müllbeseitigung erfolgen. Für genauere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an das nächste Einwohneramt (Abteilung für Ökologie und Umweltschutz), an die städtische Müllabfuhr oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

QUELFOUR.COM

## **Índice**

**Instrucciones para el usuario**

**Datos técnicos**

**Panel de mandos**

**Funciones del selector**

**Cómo se usa el grill**

**El programador electrónico**

**Desmontaje de la puerta del horno**

**Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno**

**Sustitución de la lámpara del horno**

**Limpieza y mantenimiento del horno**

**Instrucciones para una correcta instalación**

**Asistencia técnica**

QUELEFURN.COM

QUELFOUR.COM

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Las partes de este aparato destinadas a entrar en contacto con productos alimentarios son conformes a lo establecido por la dir. CEE 89/109.

Aparato conforme a las Directivas Europeas 73/23/CEE y 89/336/CEE, reemplazadas respectivamente por la 2006/95/CE y la 2004/108/CE, y modificaciones posteriores.

## ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual es parte integrante del electrodoméstico.

Se recomienda conservarlo durante todo el ciclo de vida del electrodoméstico y leerlo atentamente antes de proceder a su instalación, uso, mantenimiento, limpieza y tratamiento.

Todas las operaciones deben efectuarse con el aparato desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.

Atención: la conexión de tierra debe realizarse en conformidad con la ley vigente.

No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor.

No utilice el aparato para calentar el ambiente.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.

De mismo modo, declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o cosas causados por una instalación inadecuada o por un uso impropio, erróneo o insensato del aparato.

El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas en sus productos sin obligación de preaviso.

Algunas partes del embalaje (p. ej. papel, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosas para los niños (peligro de asfixia). Manténgalas fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Durante la cocción se produce calor; la puerta del aparato, sobre todo si es de cristal, puede calentarse mucho: existe el peligro de quemaduras, con lo cual, no la toque y mantenga alejados a los niños.

No está permitido llevar a cabo modificaciones, manipulaciones o reparaciones de las partes externas o internas aparato, sobre todo con utensilios como destornilladores, etc.

Las reparaciones, especialmente de las partes eléctricas, deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

Los arreglos inapropiados pueden provocar graves accidentes, dañar el aparato y el equipo y provocar un funcionamiento anómalo del mismo.

En caso de avería o si necesitar efectuar alguna reparación, diríjase al servicio de asistencia al cliente.

No encienda el horno si presenta daños visibles. Desconéctelo de la red eléctrica y diríjase al servicio de asistencia al cliente.

Nada más detectar un problema de funcionamiento, es necesario desconectar el horno de la red eléctrica.

Asegúrese de que el cable de conexión de los aparatos eléctricos no quede aplastado en la puerta del horno puesto que de ser así podría afectar al aislamiento eléctrico.

Cuando el cable de conexión se deteriora, debe ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.

Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que en la cámara de cocción ha haya ningún cuerpo extraño o animales domésticos.

No deposite en la cámara de cocción materiales sensibles al calor o inflamables, como detergentes, productos en spray para la limpieza del horno, etc.

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas muy elevadas.

Una vez apagado, sigue manteniendo el calor durante bastante tiempo y va enfriándose lentamente hasta alcanzar de nuevo la temperatura del ambiente.

Espere el tiempo que sea necesario antes de empezar a limpiarlo o de realizar cualquier otra operación.

Al abrir la puerta del horno puede salir vapor o algunas gotas de agua.

Si hay vapor en su interior, es aconsejable no introducir las manos.

La grasa o el aceite sobrecalentado puede prender fuego con facilidad.

Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo.

Si se quema el aceite o la grasa presente en el horno, no intente apagar el fuego con agua ya que podría producirse una explosión; sofoque las llamas utilizando paños mojados.

La parrilla, las placas y los contenedores de cocción se calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para manipularlos.

Durante el uso y el cuidado del horno ponga atención para no introducir los dedos en las bisagras de la puerta a fin de evitar posibles aplastamientos o heridas.

Preste una particular atención si hay niños presentes.

Deje abierta la puerta del horno solo apoyada.

Mientras la puerta está abierta, existe el peligro de tropezar con ella.

No se siente ni se apoye en la puerta del horno.

No la utilice tampoco como superficie de trabajo.



Es importante que todas las operaciones relacionadas con la instalación del aparato sean efectuadas por personal cualificado.

Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato usar medios de prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).

Para elevar o transportar aparatos de peso superior a 25 Kg, o de un tamaño que no permita sujetarlo con comodidad, es obligatorio usar los medios idóneos o realizar la operación entre dos personas para evitar riesgos o dificultades.

En caso de que el cable resulte dañado, prever de inmediato su sustitución según las siguientes indicaciones:

- abrir la tapa de la bornera, quitar el cable de alimentación y sustituirlo con de características similares y adecuado para la capacidad del aparato.
- Esta operación deberá ser realizada por personal profesionalmente cualificado.
- El conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente unos 10 mm más largo que los conductores de línea.

Atención:

En el caso que sea necesario sustituir el cable de alimentación, asegúrese de respetar el siguiente código de colores durante la conexión de cada cable:

AZUL	- NEUTRO (N)
MARRÓN	- FASE (L)
AMARILLO-VERDE	- TIERRA ( $\perp$ )

**Antes de usar el horno por la primera vez**

**Atención:** todo el procedimiento debe llevarse a cabo con el aparato desconectado de la corriente eléctrica.

Después de sacar el horno de su embalaje y de haber extraído los accesorios (graseras y parrillas), es oportuno calentarlo a la máxima temperatura durante unos 20 minutos a fin de eliminar los posibles residuos oleosos de la elaboración, que pueden ser causa de olores desagradables durante la cocción.

En este momento es conveniente ventilar bien el ambiente. Lave las graseras y las parrillas con un producto detergente para vajillas.

Durante los primeros minutos de funcionamiento del horno es posible que se forme algo de vapor de condensación en la parte frontal del mismo.

Este vapor no compromete en ningún modo el funcionamiento del aparato.

## DATOS TÉCNICOS

### Dimensiones:

Altura: 480mm  
Anchura: 897mm  
Profundidad: 569mm

**Tensión de alimentación:** 220/240V~ 50/60Hz

### Absorción Watt (potencia):


Resistencia solera: 1550 W  
Resistencia techo: 1050 W  
Resistencia grill: 2500 W  
Resistencia circular: 2500 W  
Ventilador radial: 25W  
Luz: 2 x 25W  
Ventilador tangencial: 25W

**Máxima potencia absorbida:** 2270/2700 W


### Energy Label

Directiva 2002/40/CE sobre el etiquetado de los hornos eléctricos.  
Norma EN 50304.

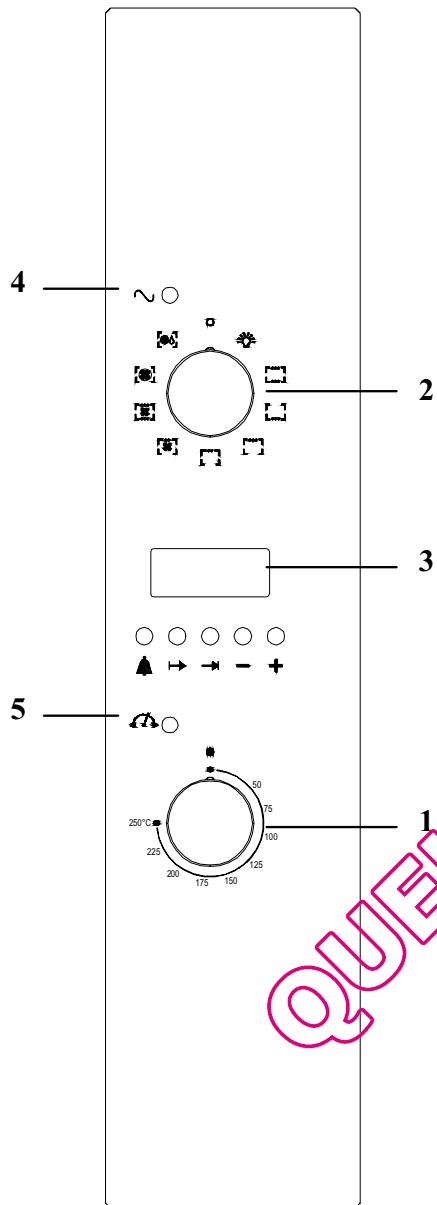
Consumo de energía convección Natural -

Función de calentamiento:  Tradicional

Consumo de energía convección Forzada -

Función de calentamiento:  Ventilado

## Panel de mandos



- 1 - Termostato
- 2 - Selector
- 3 - Programador electrónico
- 4 - Luz indicadora tensión
- 5 - Luz indicadora temperatura

QUELFOR.COM

## Funciones del selector



### Luz



### Cocción tradicional

Seleccione la temperatura deseada; el indicador luminoso amarillo permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura prefijada.

Se aconseja precalentar el horno antes de introducir en él los alimentos.



### Solera

Se aconseja mantener la puerta del horno cerrada.

Este tipo de cocción es especialmente adecuado para calentar los alimentos.



### Techo

Este tipo de cocción es adecuada por alimentos especialmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.



### Grill

Seleccione la temperatura deseada, manteniendo la puerta del horno cerrada.

Función adecuada para grellar pequeñas cantidades de alimentos.



### Grill y ventilador

Seleccione la temperatura deseada, manteniendo la puerta del horno cerrada.

Función adecuada para una cocción uniforme de los alimentos .



### Cocción tradicional y ventilador

Este tipo de función supone una integración entre la convección natural y la ventilación. Cocción indicada para cocinar pan, pizza, lasaña.



### Cocción ventilada

La cocción con aire caliente permite cocinar distintos tipos de alimentos (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de gusto ni olores de uno a otro.



### Descongelación

Solamente se pone en marcha el ventilador, sin propagar el calor puesto que no está funcionando el termostato.

La puerta del horno debe estar cerrada. Esta función permite descongelar los alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo que se emplea normalmente.

## Cómo se usa el grill

Colocar los alimentos que se desca dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo.









Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas elevadas: no toque las partes calientes de su interior.

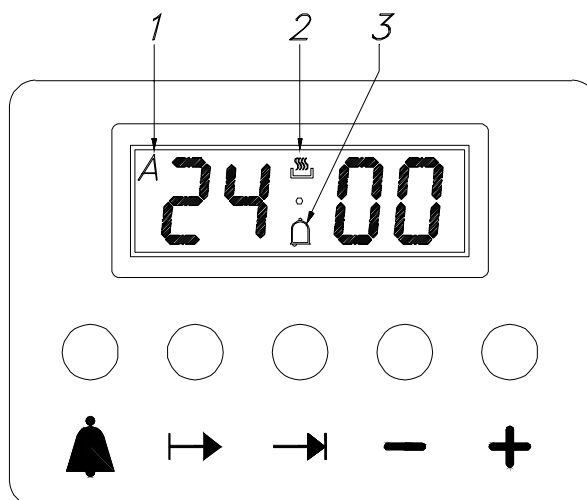
Nota: no utilizar hojas de aluminio para cubrir la bandeja del grill ni para envolver los alimentos que se deseen cocinar. Las hojas de aluminio colocadas bajo el grill podrían incendiarse y, dado el elevado calor reflejado, se dañaría el grill.

Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave, etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarrojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos a grillar	Tiempo de cocción en minutos	
	encima	debajo
Carnes bajas o delgadas	6	4
Carnes normales	8	5
Pescado sin escamas	10	8
Pescado (por ej. trucha, salmón)	15	12
Salchichas	12	10
Sandwichs	5	2

## Programador electrónico

-  Timer
-  Tiempo de cocción con funcionamiento automático (duración)
-  Fin del tiempo de cocción (hora fin cocción)
-  Retroceder en la numeración de todas las programaciones
-  Avanzar en la numeración de todas las programaciones
-  Programa automático
-  Duración y modo manual
-  Control de los minutos



### Establecimiento datos

Después de haber apretado el botón de función, se puede establecer el tiempo deseado con las teclas +/- . La regulación es más rápida si se tiene apretada la tecla deseada. Pulsando ligeramente la tecla de función y soltándola después. Aparece en el display la función preseleccionada que permanece 5 segundos, durante éstos se puede establecer los datos. Cinco segundos después de haber soltado la tecla función o de haber terminado de establecer los datos, el display regresa a la hora (reloj). El programa establecido se pone en marcha inmediatamente. La selección del programa va acompañada por una señal acústica.

### Establecer la hora (reloj)

Seleccionar la función reloj pulsando al mismo tiempo las teclas Duración y Fin cocción, regular el reloj con las teclas +/- . Todos los programas establecidos se cancelan y el relé se apaga.

### Funcionamiento manual

Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  (el símbolo " auto " se anula) , se ilumina el símbolo de una cazuela.

Cualquier programa establecido queda anulado.

### Funcionamiento semiautomático y duración de la cocción

Pulsar la tecla Duración de cocción y establecer la duración con las teclas +/- . Aparece el símbolo de una cazuela.

La salida del relé se activa.

Si el reloj señala la hora fin cocción, el relé y el símbolo de la cazuela se apagan.

La señal acústica se pone en marcha y el símbolo A centellea.

### **Funcionamiento semiautomático y hora fin de cocción**

Pulsar la tecla de la Hora Fin cocción y establecer la hora deseada con las teclas +/- . Los símbolos A y el de la cazuela se iluminan.

La salida del relé se activa.

Si el reloj señala la hora de fin cocción, el relé y el símbolo de la cazuela se apagan.

La señal acústica se pone en marcha y el símbolo A centellea.

### **Funcionamiento completamente automático**

Pulsar la tecla Duración de cocción y establecer el tiempo con las teclas +/- . Aparece el símbolo A.

El relé se enciende y aparece el símbolo de una cazuela.

Seleccionar la función Hora Fin cocción, aparece la hora mínima establecida. Con las teclas +/- establecer la hora deseada.

El relé y el símbolo de la cazuela están apagados.

El símbolo de la cazuela aparece de nuevo cuando la hora del reloj señala el tiempo de encendido calculado.

Después de haber establecido el programa automático, el símbolo A centellea. La señal acústica se pone en marcha.

El símbolo de la cazuela y el relé están apagados.

### **Timer**

Pulsar la tecla Timer y establecer el tiempo deseado con la tecla +/- . Mientras transcurre el tiempo establecido, el símbolo timbre está encendido.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, se pone en marcha la señal acústica.

### **Señal acústica**

La señal acústica se mantiene activa 7 minutos, desde que el ciclo de Timer o el programa de cocción han terminado.

Pulsando cualquier tecla de función la señal se interrumpe.

### **Puesta en marcha del programa y comprobación**

Un programa establecido se pone en marcha cuando se ha establecido también el tiempo deseado.

Los programas establecidos se pueden comprobar en cualquier momento seleccionando su respectiva función.

### **Error de regulación**

La regulación no es correcta si la hora del reloj se halla entre la hora de inicio cocción y la hora de final cocción.

El error se indica mediante una señal acústica y con la intermitencia del símbolo Auto. Una regulación equivocada se puede corregir restableciendo la hora del inicio o la del final cocción.

### **Anulación de un programa**

Un programa se puede anular seleccionando la función manual.

Un programa establecido que llega al final se anula automáticamente.

### Desmontaje de la puerta del horno (fig. 1)

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta.

Con la puerta abierta al máximo, insertar los ganchos B en el alojamiento de la pieza C previsto a tal efecto.

Llevar la puerta a la posición semi-abierta ( $=45^\circ$ ) y, tirando hacia sí, liberar simultáneamente ambas bisagras. Para montar de nuevo la puerta proceder en modo inverso, cuidando de alojar **SIMULTANEAMENTE** ambas bisagras.

### Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno (fig. 2)

Notas para la limpieza:

- no usar materiales rugosos, abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar las puertas de cristal del horno, ya que pueden hacer rayones en la superficie y causar la rotura del cristal;
- no usar limpiadoras a vapor.

Para quitar el cristal interno de la puerta del horno, usar una pequeña moneda para hacer palanca en las dos ranuras A, hasta conseguir que se desenganchen las clavijas B de sus alojamientos. Levantar el cristal y extraerlo del alojamiento superior.

Para volver a montar el cristal en la puerta, repetir las operaciones precedentes al contrario: introducir el cristal en los alojamientos apoyándolo en los bordes y empujando; seguir apretando el cristal hasta que las clavijas vuelvan a su posición inicial.

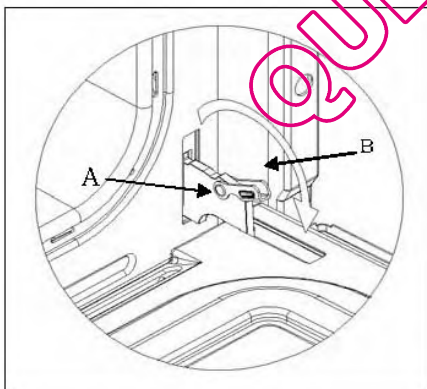


Fig. 1

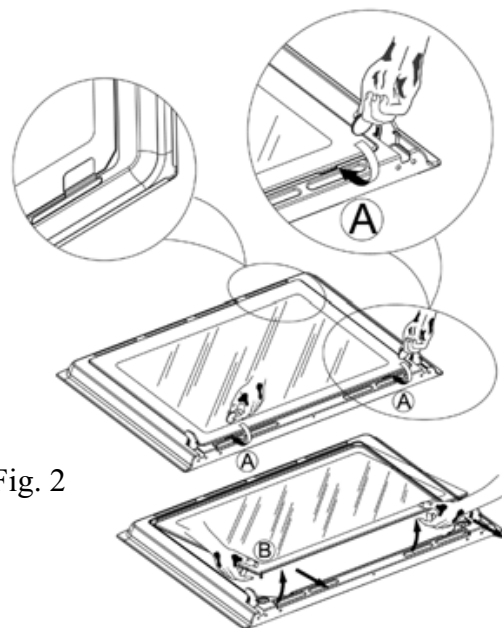


Fig. 2



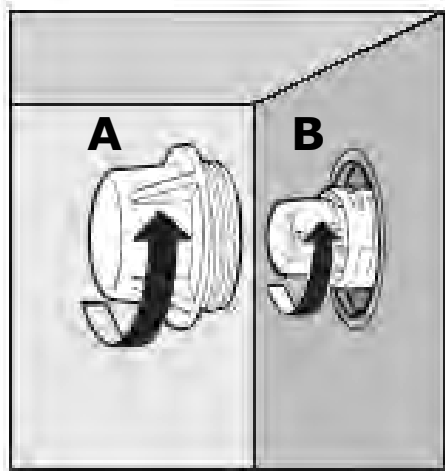
## Cambio de la bombilla del horno

Desconecte el horno de la red eléctrica.

Desmonte la tapa de la bombilla, cambie la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la bombilla.

Conecte nuevamente el aparato a la red eléctrica.

Utilice exclusivamente bombillas de 25W 220-240 V (50/60Hz), tipo E-14, T300°C.



QUELFOUR.COM

## Limpieza y mantenimiento del horno

**Importante:** Antes de empezar a efectuar las operaciones de mantenimiento del horno, es necesario extraer el enchufe de la toma de corriente o sacar la corriente de la línea de alimentación utilizando el interruptor general del sistema eléctrico.

Las partes de acero inoxidable y las partes esmaltadas permanecerán siempre nuevas si tiene cuidado en limpiarlas sólo con agua o utilizando productos específicos y secándolas después con mucha precaución.

Evite usar productos que contengan cloro o soluciones diluidas de soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido muriático, vinagre u otros productos que puedan rayar o deslustrar.

Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno tienen diferente composición (salsas, azúcares, albúminas y grasas) y se producen a causa de las salpicaduras de los alimentos. Las salpicaduras se originan durante el asado de la carne y son consecuencia del empleo de una temperatura demasiado pequeños o a una valoración equivocada del aumento del volumen del alimento durante la cocción. Estos dos inconvenientes se pueden remediar utilizando recipientes con el borde alto o bien empleando la grasera que se entrega con el horno. Por lo que respecta a la limpieza de la parte inferior del horno, le aconsejamos limpiar las posibles manchas presentes con el horno todavía un poco caliente, más tiempo espere en limpiarlo más difícil le será poder sacar las manchas.

Le aconsejamos poner, después de haber apagado el horno y mientras éste se mantenga caliente, un paño embebido de amoníaco en el fondo del horno, bastan algunas gotas, y cerrar la puerta del horno. Esperar 10 minutos y secarlo bien.

QUELFOUR.COM

## Conexión eléctrica

Introducir la clavija en una toma de corriente con un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, que debe estar conectada de forma eficiente.

Para los modelos sin clavija, montar en el cable una clavija normalizada que sea capaz de soportar la carga indicada en la placa. El conductor de toma de tierra está indicado con los colores amarillo y verde. Esta operación deberá ser realizada por personal profesionalmente cualificado.

En caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, encargar a personal profesionalmente cualificado la sustitución de la toma con otra adecuada. También se puede realizar la conexión a la red interponiendo entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con una apertura mínima de los contactos de 3 mm, dimensionado según la carga y en conformidad con las normas en vigor.

El cable de tierra amarillo-verde no debe estar interrumpido.

La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser de fácil acceso con el electrodoméstico instalado.

**Importante:** durante la fase de instalación, colocar el cable de alimentación de tal forma que en ningún punto se alcancen temperaturas superiores en 50 °C a la temperatura ambiente.

El aparato se encuentra en conformidad con los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos.

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si ha sido conectado correctamente a una instalación eficaz de toma de tierra como prevén las normas vigentes de seguridad eléctrica (en caso de duda, solicitar un control minucioso de la instalación a personal cualificado profesionalmente).

**Importante:** la empresa fabricante quedará liberada de toda responsabilidad por posibles daños a personas o cosas derivados de una ineficiente conexión a la toma de tierra.

### ATENCIÓN:

**La tensión y la frecuencia de alimentación se indican en la placa de matrícula.**

**Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sean adecuadas para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de duda, ponerse en contacto con una persona profesionalmente cualificada.**

### Instalación del horno en el mueble

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato a empotrar, es necesario que el mueble sea de características adecuadas.

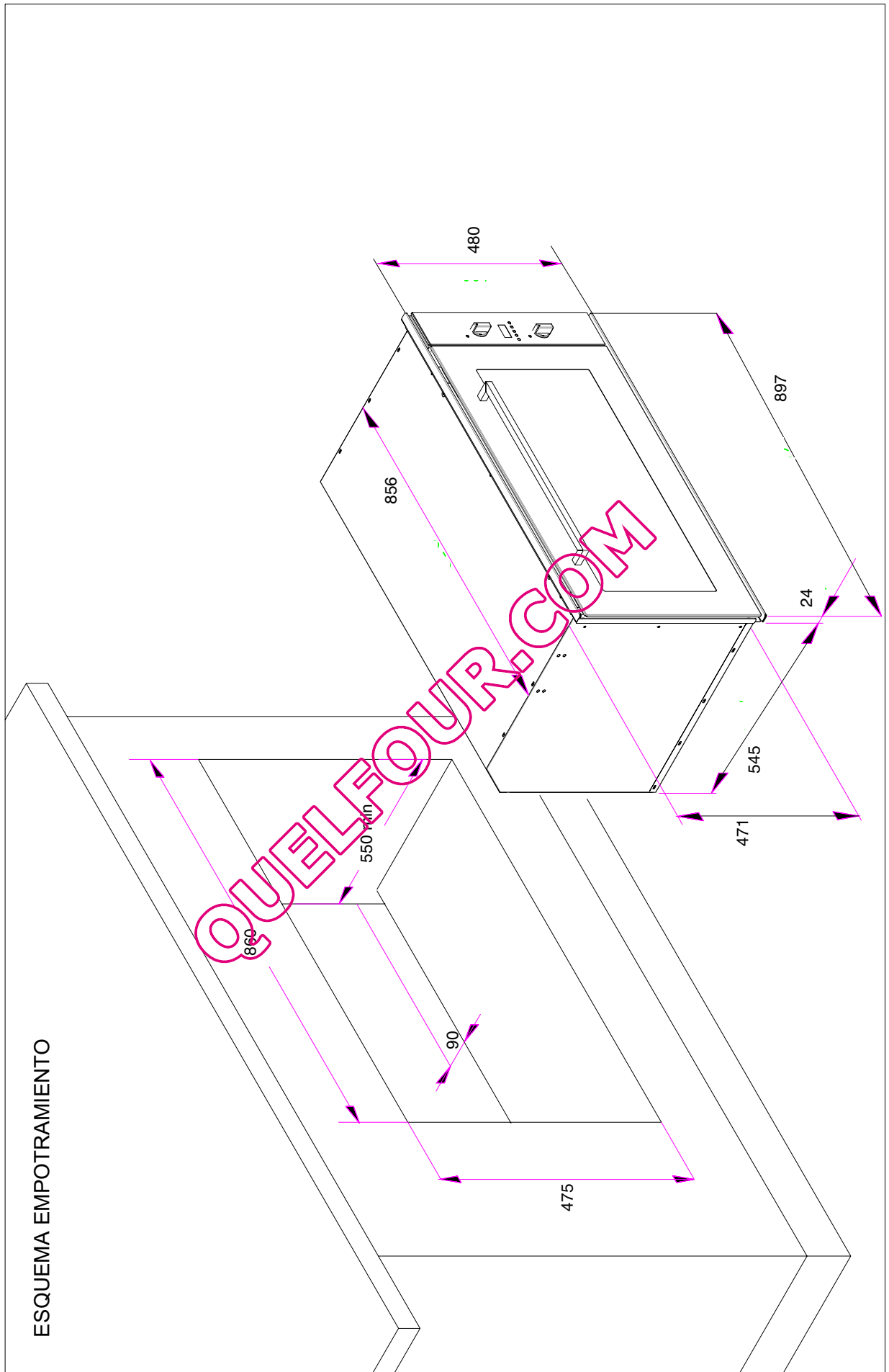
Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor.

En especial, en caso de muebles de madera chapada, las colas deberán ser resistentes a una temperatura de 120 °C: materiales plásticos no resistentes a esta temperatura podrán causar deformaciones y desconchados.

En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deberá ser posible entrar en contacto con las partes eléctricas.

Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal forma que no sea posible quitarlas sin la ayuda de alguna herramienta.

El horno puede alojarse bajo la encimera, o bien en columna, con cuatro tornillos. Seguir escrupulosamente las indicaciones de la ilustración de la página siguiente.



## SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE


Si no logra identificar la causa del funcionamiento defectuoso: apague el aparato (sin maltratarlo) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.

## NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde puedo encontrarlo?

Es importante que comunique al Servicio de Asistencia el código del producto y su número de serie (un código de 16 caracteres que comienza con el número); se encuentra en el certificado de garantía o en la placa de datos colocada en el aparato. Esto evitará que los técnicos hagan viajes en vano y, lo que es más importante, se ahorrarán los costes de intervención relativos.

Este electrodoméstico está marcado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los desechos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose de que el producto se elimina correctamente, usted contribuye a evitar las posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud de las personas que, en caso contrario, podrían verificarse a causa de un tratamiento inapropiado del mismo.



El símbolo  indica que el aparato no puede ser tratado como un normal residuo doméstico. Deberá ser entregado en el punto de recogida más cercano para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos de manera que la eliminación pueda llevarse a cabo según las reglas ambientales vigentes para la eliminación de los desechos. Para obtener información más detallada acerca del tratamiento, la recuperación y el reciclaje del producto, le rogamos que se ponga en contacto con la oficina ciudadana más cercana (del departamento de ecología y ambiente), con el servicio de recogida de desechos a domicilio o con la tienda donde lo ha adquirido.

QUELF0UR.COM

## **Index**

**Instructions pour l'utilisateur**

**Données techniques**

**Tableau des commandes**

**Fonctions du four**

**Utilisation du grill**

**Programmateur électronique**

**Démontage de la porte du four**

**Nettoyage du verre interne amovible**

**Changement de l'ampoule**

**Nettoyage et entretien du four**

**Indications pour l'installation dans le meuble**

**Branchement électrique**

**Service après-vente**

**Déchet des appareils**

QUELF0UR.COM



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil, pour les parties destinées à être en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la dir. CEE 89/109.

Appareil conforme aux Directives Européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, respectivement remplacées par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et modifications suivantes.

## RECOMMANDATIONS GENERALES

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil.

Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.

Attention: la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.

N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes, causés par un mauvais entretien de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement). Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La cuisson développe de la chaleur et la porte de l'appareil peut atteindre une température élevée, surtout s'il s'agit d'une porte vitrée : ne pas toucher la porte et éloigner les enfants pour prévenir tout risque de brûlure.

Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.

Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débrancher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.

Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.

Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.

Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.

Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyants, des sprays pour le four, etc.

Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.

De la vapeur ou des gouttes d'eau pourraient sortir du four lors de l'ouverture de la porte.

Si le four contient de la vapeur, nous vous conseillons de ne pas y introduire les mains.

Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.

Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter.

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure.

Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.

Laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.

Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement.

Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

Si le câble devait être endommagé, le remplacer immédiatement en suivant les indications suivantes :

- ouvrir le couvercle du bornier, retirer le câble d'alimentation et le remplacer par un câble ayant les mêmes caractéristiques et approprié au débit de l'appareil.
- cette opération devra être effectuée par du personnel professionnellement qualifié.
- Le conducteur de terre (jaune/vert) doit être obligatoirement plus long d'environ 10 mm par rapport aux conducteurs de ligne.

### **Attention:**

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU - NEUTRE (N)  
MARRON - PHASE (L)  
VERT-JAUNE - TERRE ( $\perp$ )

### **Avant d' utiliser le four pour la première fois**

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèche-frites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce.

Rincer les lèche-frites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

## DONNEES TECHNIQUES

### Dimensions:

Hauteur: 480mm  
Largeur: 897mm  
Profondeur: 569mm

**Tension d'alimentation:** 220-240V~ 50/60 Hz

### Absorption Watt (puissance):

Ciel: 1050 W  
Sole: 1550 W  
Circulaire: 2500 W  
Grill: 2500 W  
Ventilateur Radial: 25 W  
lampe: 2 x 25 W  
Ventilateur tangentiel: 25 W

**Puissance maximale absorbée:** 2270/2700 W

### Energy Label

Directive étiquetage énergétique 2002/40/CE des fours électrique.  
Norme EN 50304.

Consommation énergie (calculée en charge normalisée)

Classique

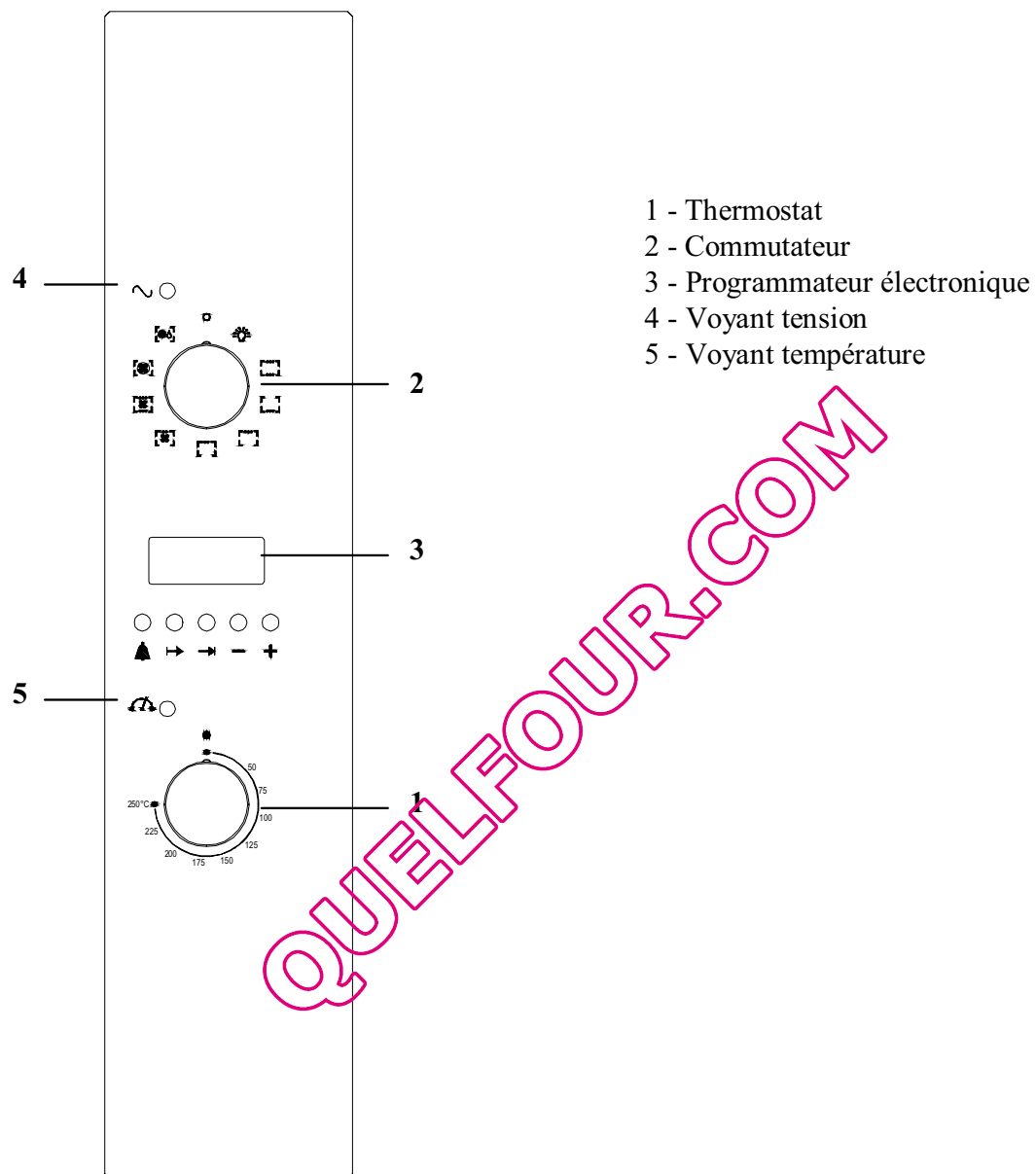


Consommation énergie (calculée en charge normalisée)

Convection forcée



## Tableau des commandes



## FONCTIONS DU FOUR



### Lampe du four



### Cuisson traditionnelle

Sélectionner la température désirée; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.

On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



### Chaleur inferieur

Sélectionner la température désirée.

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



### Chaleur superieur

Type de cuisson pour aliments particulièrement délicats e pour conserver la chaleur après la cuisson.



### Grill

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée.  
Type de cuisson indiqué pour petits aliments rôtis.



### Grill avec ventilation

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée.  
Type de cuisson indiqué pour petits aliments rôtis.

La ventilation permet une cuisson plus régulière de les aliments.



### Cuisson traditionnelle avec ventilation

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée.  
Cuisson infiquée pour cuire pain, pizza, lasagne, etc.

On conseille de préchauffer le four.



### **Cuisson ventilée**

Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four.

Il est possible de cuire deux types de plats (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs.



### **Décongelation**

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four. Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction.

La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.

QUELFOUR.COM

## Comment utiliser le grill

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.

Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.

Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill.

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif :

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2



## Programmateur électronique



Avertisseur sonore



Temps de cuisson avec fonctionnement automatique



Fin du temps de cuisson



Régression dans tous les programmes



Progression dans tous les programmes



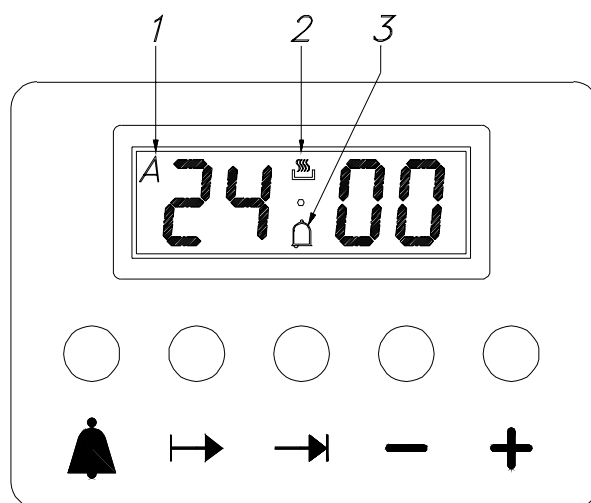
Programme automatique



Durée et mode manuel



Contrôle des minutes



### Réglages



Appuyer sur une touche de fonction et saisir le temps voulu à l'aide des touches +/- . Le réglage est plus rapide si on continue à appuyer sur la touche voulue. Appuyer légèrement sur la touche de fonction et la relâcher pour faire apparaître la fonction choisie sur l'écran.

Celle-ci reste affichée pendant 5 secondes, durant lesquelles on peut effectuer le réglage (avec une seule main). Cinq secondes après avoir relâché la touche de fonction ou avoir terminé le réglage, l'écran affiche à nouveau l'heure (horloge). Le programme saisi se met en marche immédiatement. Un signal acoustique accompagne le choix du programme.

### Réglage de l'heure (horloge)

Sélectionner la fonction horloge en appuyant en même temps sur les touches Durée et Fin du temps de cuisson, régler l'horloge avec les touches +/- . Tous les programmes saisis jusqu'ici s'effacent et le relais s'éteint.

### Fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches  et  (le symbole auto disparaît) et le symbole d'une casserole s'allume.

Tous les programmes saisis s'effacent.

### Fonctionnement semi-automatique et durée de la cuisson

Appuyer sur la touche Durée de la cuisson et saisir la durée avec les touches +/- . Le symbole d'une casserole apparaît.

La sortie du relais s'active.

Si l'horloge correspond à l'heure de fin de cuisson, le relais et le symbole de la casserole s'éteignent. Le signal acoustique se met à fonctionner et le symbole A clignote.

### **Fonctionnement semi-automatique et heure de fin de cuisson**

Appuyer sur la touche de l'heure de fin de cuisson et saisir l'heure voulue avec les touches +/- . Le symbole A et celui de la casserole s'allument.

La sortie du relais s'active.

Si l'horloge correspond à l'heure de fin de cuisson, le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le signal acoustique se met à fonctionner et le symbole A clignote.

### **Fonctionnement entièrement automatique**

Appuyer sur la touche de la durée et saisir le temps voulu avec les touches +/- . Le symbole A s'allume.

Le relais s'allume ainsi que le symbole de la casserole.

Sélectionner la fonction heure de fin de cuisson, l'heure minimum de réglage apparaît.

Saisir l'heure voulue à l'aide des touches +/- .

Le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le symbole de la casserole s'allume à nouveau quand l'heure de l'horloge correspond au temps d'allumage calculé.

Après avoir saisi le programme automatique, le symbole A clignote. Le signal acoustique est activé, le symbole de la casserole et le relais s'éteignent.

### **Contrôle des minutes**

Appuyer sur la touche Contrôle des minutes et saisir le temps voulu avec les touches +/- .

Pendant que le temps saisi passe, le symbole sonnerie est allumé.

Quand le temps saisi est écoulé, le signal acoustique se met à fonctionner.

### **Signal acoustique**

Le signal acoustique continue à fonctionner pendant 7 minutes à partir du moment où le cycle de contrôle des minutes ou le programme de cuisson est terminé.

Appuyer sur n'importe quelle touche de fonction pour faire arrêter ce signal.

### **Démarrage du programme et contrôle**

Un programme saisi est exécuté à condition d'avoir saisi également le temps voulu. On peut contrôler les temporisateurs restants à n'importe quel moment en sélectionnant la fonction correspondante.

### **Erreur de réglage**

Le réglage n'est pas correct si l'heure affichée par l'horloge se situe entre l'heure du début de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Un signal acoustique et le symbole Auto qui clignote indiquent qu'il y a erreur.

On peut corriger ce réglage en saisissant à nouveau l'heure du début ou l'heure de fin de cuisson.

### **Annulation d'un programme**

On peut annuler un programme en sélectionnant le mode manuel.

Un programme terminé s'annule automatiquement.

## Démontage de la porte (fig. 1)

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérer sur les charnières.

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B.

En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières.

Pour remonter la porte enfilez avant tout les charnières dans leur coulisses.

Enfin, avant de fermer la porte, ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

## Retrait du panneau en verre interne de la porte du four (fig. 2)

N'utiliser pas aucun produit abrasif qui pourrait l'endommager.

Des rayures sur la surface du panneau en verre peuvent l'endommager gravement.

Pour enlever le panneau en verre interne de la porte du four, utiliser une monnaie pour soulever les rainures A jusqu'à ce que les deux pieds B soient relâchés de leur logement. Soulever le verre comme illustré et l'extraire par le haut.

Pour recomposer la porte, répéter les deux opérations précédentes dans le sens inverse.

Reposer le verre en l'appuyant à l'intérieur de la porte et en le poussant dans sa position.

Appuyer sur le verre jusqu'à ce que les pieds s'engastent dans leur position initiale.

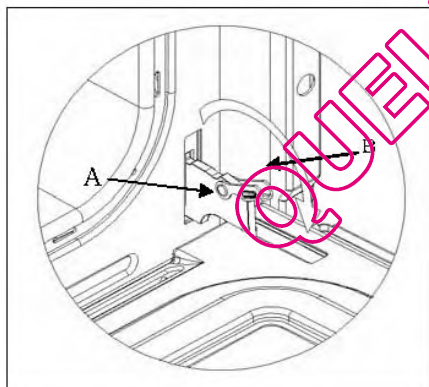


Fig. 1

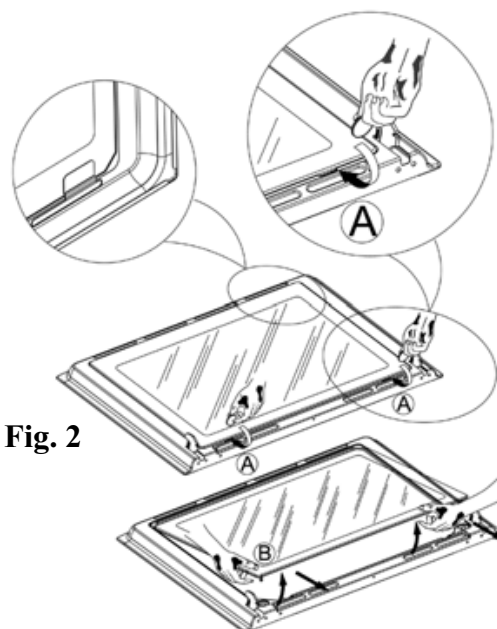


Fig. 2

## Comment remplacer l'ampoule du four

Débranchez le four.

Dévissez le couvercle de la lampe.

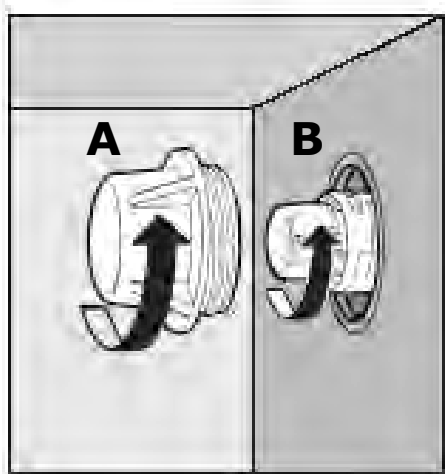
Remplacez l'ampoule (voir 'remarques').

Remontez le couvercle de l'ampoule.

Rebranchez le four.

### Remarques:

utilisez exclusivement des ampoules de 25 W 230 V, de type E-14, T 300°C.



QUELFOUR.COM

## Branchement électrique

Brancher la fiche sur une prise de courant munie du contact de mise à la terre, lequel doit être correctement relié à la terre.

Pour les modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur la plaque. Le conducteur de mise à la terre est le câble jaune/vert. Cette opération devra être effectuée par du personnel professionnellement qualifié.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demander à du personnel professionnellement qualifié de remplacer la prise par une du type adapté. Le branchement au secteur peut aussi être effectué en installant un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le secteur, ayant une ouverture minimum des contacts de 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

La prise, ou l'interrupteur omnipolaire, utilisée pour le branchement doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil.

**Important :** en phase d'installation, placer le câble d'alimentation de sorte à ne pas l'exposer à des températures supérieures de 50 °C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est conforme aux normes de sécurité prescrites par les organismes de normalisation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement relié à une installation de mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique (en cas de doute, demander à du personnel professionnellement qualifié de contrôler l'installation).

**Important :** le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dus au défaut de raccord de l'appareil à la ligne de terre.

### ATTENTION :

**La tension et la fréquence d'alimentation sont reportées sur la plaque de matricule.**

**Contrôler que le débit électrique de l'installation et celui des prises de courant soient appropriés à la puissance maximum de l'appareil qui est reportée sur la plaque. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.**

## **Indications pour l'installation du four dans le meuble**

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil à encastrement, les caractéristiques du meuble doivent être adéquates.

Les panneaux du meuble qui se trouvent à côté du four, devront être en matériel résistant à la chaleur.

Surtout si le meuble est en bois plaqué, les colles utilisées devront être résistantes à une température de 120°C: les matières plastiques ou les colles non résistantes à cette température sont la cause de déformation ou de décollage.

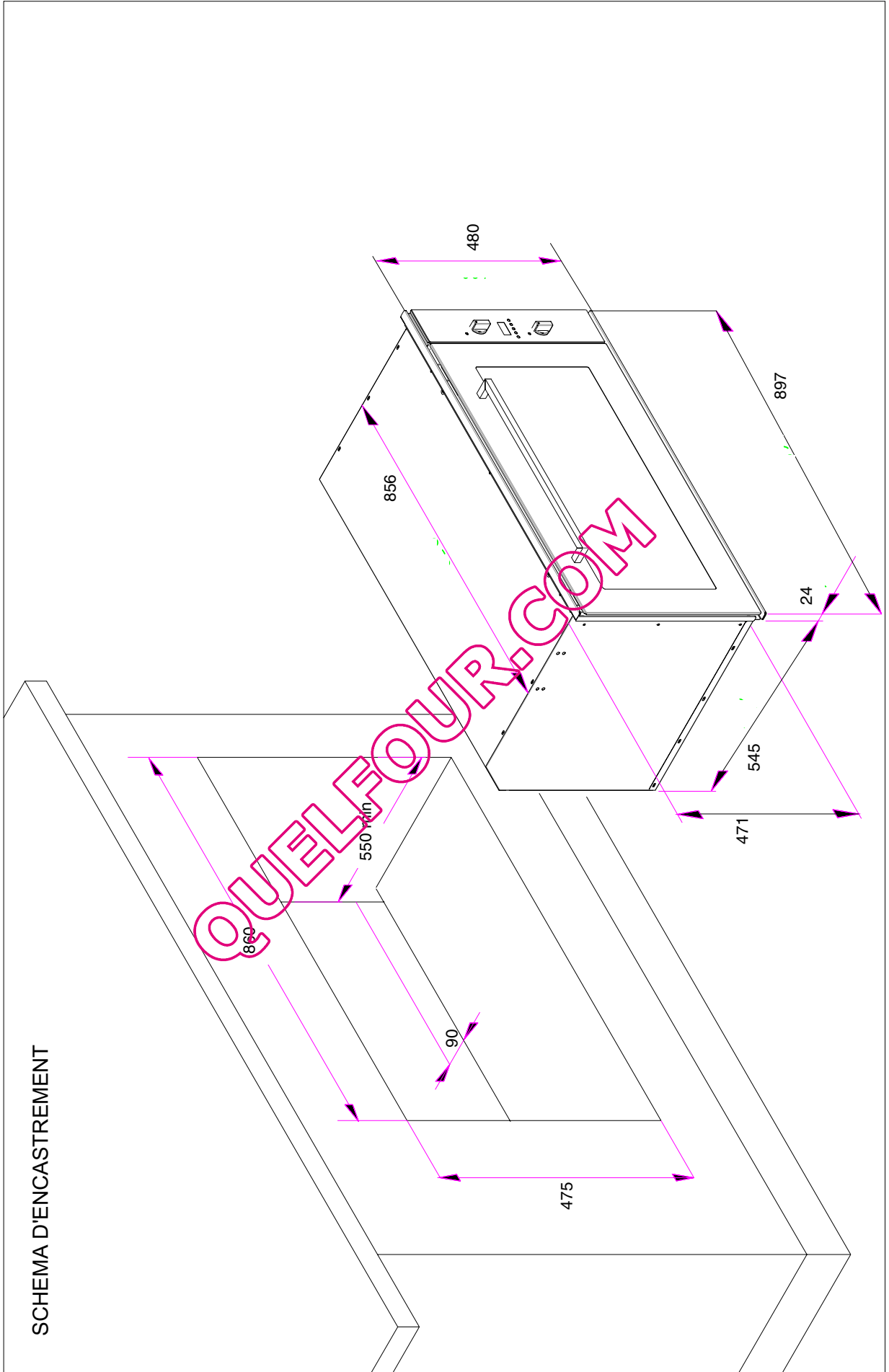
Conformément aux normes de sécurité, quand l'appareil est encastré, il ne doit pas avoir aucun contact éventuel avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de telle sorte qu'elle ne peuvent pas être enlevées sans l'aide d'un utensile.

Le four peut être installé sous le plan de travail ou dans un meuble à colonne avec 4 vis. Suivre scrupuleusement les indications fournies sur le dessin à la page suivante.

QUELFOUR.COM

SCHEMA D'ENCASTREMENT



## SERVICE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Si vous ne pouvez pas identifier la cause d'une anomalie :  
éteindre l'appareil (ne pas le manipuler) et contacter le Service d'Assistance.


### NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où le trouver ?

Il est important que vous communiquiez au Service d'Assistance le code de votre produit et le numéro de série (un code de 16 caractères qui commence avec le numéro 3) ; celui-ci se trouve sur le certificat de garantie ou la plaque signalétique située sur l'appareil.

Ceci évitera des voyages inutiles des techniciens et permettra (ce qui est très important) d'économiser sur les frais de déplacement.

Cet appareil électroménager est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE sur les déchets des appareils électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit soit éliminé correctement, vous aiderez à éviter de possibles conséquences négatives sur l'ambiance et sur la santé des personnes qui, dans le cas contraire, pourraient avoir lieu à cause d'un mauvais traitement de ce produit qui arrive en fin de vie.



Le symbole  sur le produit indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet normal domestique. En effet, il devra être livré au point le plus proche de récolte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée en accord avec les règles d'environnement en vigueur pour l'écoulement des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service de la ville le plus pratique (du département écologique et de l'environnement), ou le service de récolte des déchets à domicile, ou le magasin où a été acheté le produit.



QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM