

**BUILT-IN OVEN
ELEKTRO-EINBAUHERDE
FOUR ENCASTRABLES**

OIM 22301

BEKO

QUELFOUR.COM

Please read these instructions before installation or using your appliance!

Dear Customer,

By purchasing this product you have chosen an appliance of advanced technology and high quality.

The appliance was produced in modern facilities which meet all environmental standards.

The instructions will help you to operate the appliance quickly and safely.

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact your point of sale immediately and do not connect and operate the appliance!
- Before you connect and start using the appliance, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any repairs which may be required under warranty.
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents with it.

C €

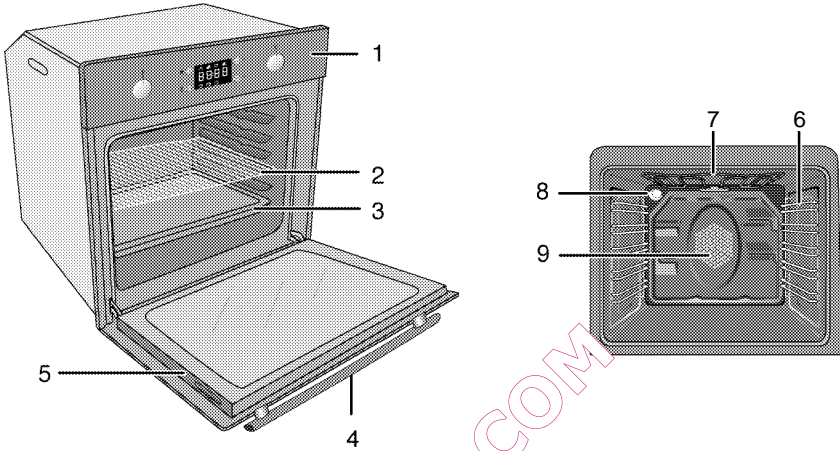
Arcelik A.S.
Karaaga? caddesi No:2-6
34445 Sutluice/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table of Contents

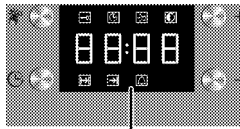
Q GENERAL INFORMATION.....	4	First cleaning of the appliance.....	15
Overview.....	4	Initial heating.....	15
Technical Data.....	5	3 HOW TO OPERATE THE OVEN 16	
Accessories supplied with the unit.....	6	General information on baking, roasting and grilling.....	16
3 SAFETY INSTRUCTIONS.....	7	How to use the electric oven.....	16
Explanation of safety instructions.....	7	Operating modes.....	17
Basic safety instructions.....	7	How to operate the oven timer.....	18
Safety for children.....	8	Cooking times table.....	19
Safety when working with electricity.....	8	How to operate the grill.....	21
Intended use.....	8	Cooking times table for grilling.....	21
Disposal.....	8	How to use the alarm clock.....	22
Packaging material.....	8	4 MAINTENANCE AND CARE.....	23
Old equipment.....	9	General information.....	23
Future transportation.....	9	Cleaning the control panel.....	23
3 INSTALLATION.....	10	Cleaning the oven.....	23
Before installation.....	10	Removal of oven door.....	24
Installation and connection.....	11	Replacing the oven lamp.....	24
Q PREPARATION.....	14	3 TROUBLESHOOTING.....	25
Tips for saving energy.....	14		
Initial operation.....	14		
Setting the time.....	14		

GENERAL INFORMATION

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 5 | Shelf positions |
| 2 | Wire shelf | 7 | Top heating element |
| 3 | Tray | 8 | Lamp |
| 4 | Handle | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 5 | Door | | |



- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------|
| 1 | Function knob | 3 | Thermostat knob |
| 2 | Digital timer | 4 | Thermostat lamp |

Technical Data

Voltage/frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total electric consumption	2.5 kW
Fuse protection	min. 16 A
Cable type / cross section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Outer dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height/width/depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class*	A
Inside illumination	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 50304. Values were determined under standard load and convection/hot air (if available). Heating mode with an energy efficiency rating specified by EN 50304 is determined in accordance with below priority order depending on functions (modes) availability on the product. 1- Eco fan heating, 2-Slow cooking, 3-Fan heating (hot air), 4-Top and bottom heat with convection air, 5-Top and bottom heating.
See *INSTALLATION*, page 10.

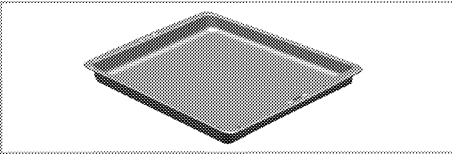
Accessories supplied with the unit

H Important

Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

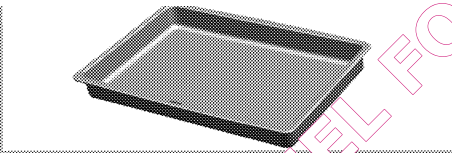
Baking tray

Can be used for pastries, frozen foods and big roasts.



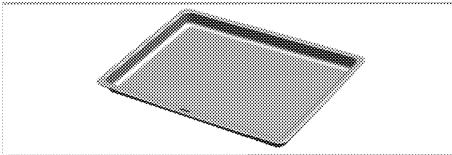
Deep roasting tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping pan.



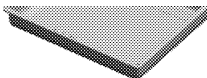
Pastry tray

It is recommended for pastries such as cookies and biscuits.



Small baking tray

Can be used for small portions. This baking tray is placed onto the wire shelf.

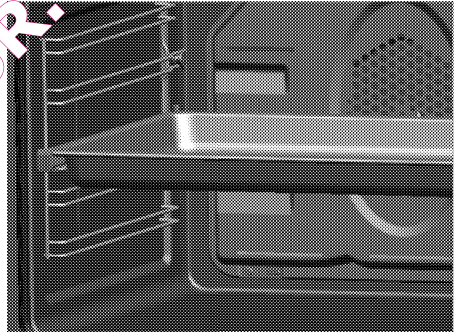


Wire shelf

Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.

Proper positioning of the wire shelf and tray on sliding shelves

Trays and wire shelves used together with the sliding shelf must be positioned as their corresponding sides will base on the pins of the shelf.



SAFETY INSTRUCTIONS

Explanation of safety instructions

The following types of safety instructions and information are used in this manual. They can be distinguished by the symbol and the initial signal word.

DANGER

High risk of personal injury.

Non-observance may or will cause serious injuries or death.

CAUTION

Risk of personal injury.

Non-observance may or will cause minor or medium injuries.

NOTICE

Risk of material damage.

Non-observance may or will cause damage on the appliance or other objects.

Important

Tip for the user.

Useful information on how to use the appliance. No injury risk information.

Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the

appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

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 appliance by a person responsible for their safety.

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

Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.

Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see *TROUBLESHOOTING*, page 25.

Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.

Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.

Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

Appliance may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner

sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!

Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.

Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas / Electric connection should not touch the rear surface, otherwise the mains cable may get damaged. Do not trap the mains cable between the hot oven door and frame. Do not route the mains cable over the hot cooking section. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

Check all controls on the appliance are switched off after use.

[C] Important

For the warranty to be valid, the appliance must be installed by a qualified person in accordance with current regulations.

Safety for children

- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Safety when working with electricity

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- Even if the oven is off, the cooling fan continues working for a while after turning off the oven.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the mains supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.

Intended Use

The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.

This appliance should not be used for heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Disposal

Packaging material

DANGER

Risk of suffocation by the packaging materials!

Keep children away from the packaging materials.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment and saves precious raw materials.

Old equipment

This appliance bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this appliance must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic appliances not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

Future transportation

NOTICE

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

Important

Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

If you do not have the original carton

Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

INSTALLATION

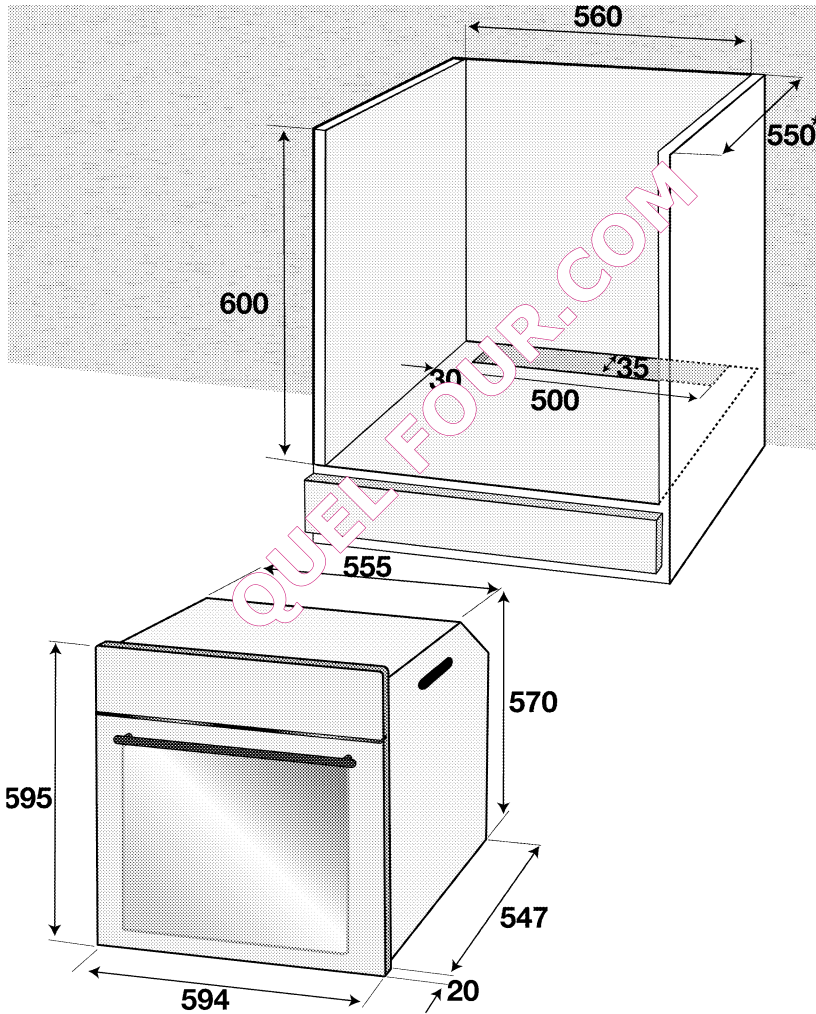
Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

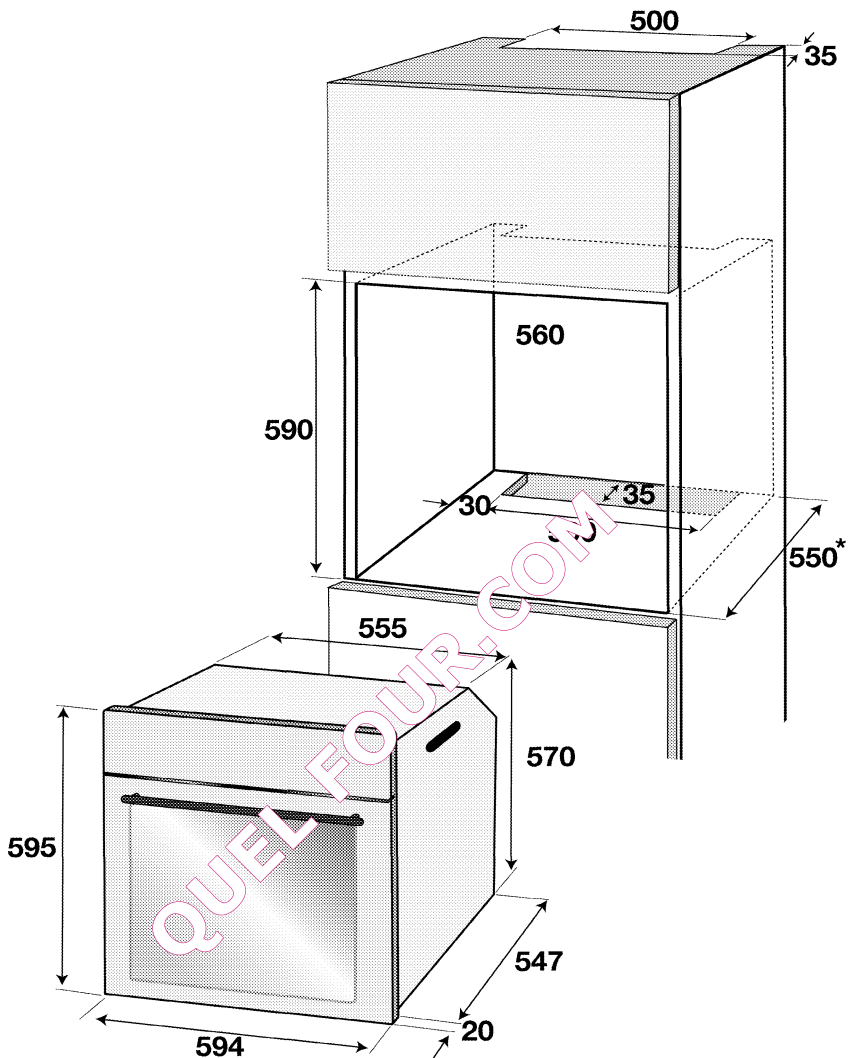
Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).

Kitchen cabinets must be set level and fixed.

If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



* min.



min.

Installation and connection

NOTICE

Material damage!

The door handle must not be used for lifting or moving the appliance.

For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

Carry the appliance with at least two persons.

Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

NOTICE

If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

Connection to the mains supply

CD Important This appliance must be earthed!

Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without earthed socket.

DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!

The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!

The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply must correspond to the data specified on the type plate of the appliance. The type plate can be seen when the front door is opened.

The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption; see *Technical Data*, page 5.

DANGER

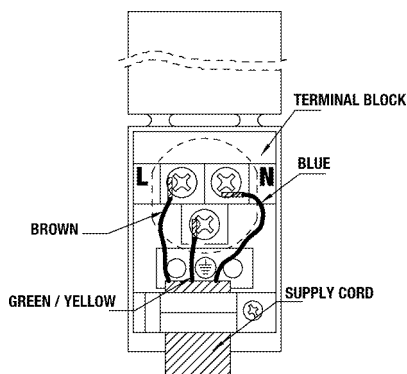
Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

1. If no all-pole separation from the mains supply is possible, a separation unit must be connected with a contact distance of 3 mm min. (fuses, line safety switches, contactors) all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the appliance warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

A cable without a plug is provided together with your appliance;



for mono-phase connection, take care to connect as below:

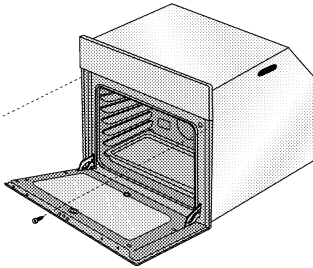
Brown cable = L (Phase)

Blue cable = N (Neutral)

Green/yellow cable must be connected to ground (E) line.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.



Fix your oven with the 2 screws as indicated in the figure.

Final check

1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

For equipment with a cooling fan

1. Fan
 2. Control panel
 3. Door
- Built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the appliance.

Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

PREPARATION

Tips for saving energy

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to save energy:

- Use dark coloured and enamel coated trays, since the heat transmission will be better.
- While cooking your meals, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- During cooking, do not open the oven door frequently.
- Try to cook more than one type of meal within the oven at the same time (You can cook two different meals at the same time by locating cooking bowls on the same shelf). It will be suitable to cook more than one meal after each other. The oven will already be hot.
- Defrost frozen meals before cooking them.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. The oven door should not be opened).

Initial operation

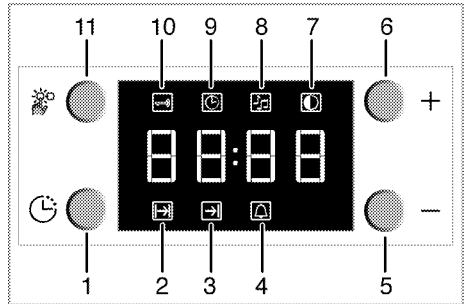
Before first usage of your appliance, don't forget to remove the sticker on the digital timer screen.

Setting the time

NOTICE

While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

After switching on the oven for the first time, adjust the current time with keys 5 and 6.



- 1 Program knob
- 2 Cooking time
- 3 Cooking end time
- 4 Alarm period
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness adjustment
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button. *

• ^ Important

- ^ U If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from 12:00. Clock icon '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This icon will disappear once the time is set.



Important

Current time settings are cancelled in case of power failure and will need to be set again.

Changing the time of the day

In order to change a preset time of the day in your oven;

1. Press key 11 to activate current time icon '9'.
2. Adjust hour of the day using keys 5 and 6.

Changing screen brightness adjustment

1. Press key 11 to activate screen brightness symbol 7' for screen brightness adjustment.
2. Adjust the desired brightness using keys 5 and 6.

» Selected brightness level will be displayed as d-01, d-02 or d-03 on the screen.

First cleaning of the appliance

NOTICE

The surface might be damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

D Important

Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

Any production residues or conservation layers must be burnt before the first use. Heat up the appliance for about 30 minutes and then switch it off.

Electric oven

1. Take all baking trays and racks from the oven.
2. Close oven door.
3. Select top and bottom heat with the function knob.
4. Select the highest temperature with the thermostat knob; see *How to use the electric oven, page 16*.
5. Heat approximately 30 minutes.
6. Switch off oven; see *How to use the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
2. Close oven door.
3. Select highest power of the grill; see *How to operate the grill, page 21*.
4. Heat approximately 30 minutes.
5. Switch off grill; see *How to operate the grill, page 21*

HOW TO OPERATE THE OVEN

General information on baking, roasting and grilling

DANGER

Risk of scalding by hot steam!

Take care when opening the oven door as steam may escape. •

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

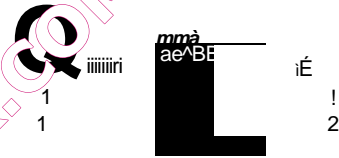
Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages, but also vegetables with high water content (e.g. tomatoes and

onions) are particularly suited for being grilled.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or the wire shelf on tray in a way that they should not exceed the heater dimensions, and locate them.
- Slide wire shelf or tray into the oven at the desired level. If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fats.
- Add some water in dripping pan for easy cleaning.

How to use the electric oven



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

All oven functions are turned off by switching the relevant button to off (upper) position.

All knobs of your oven are of the pop-out type.

1. Make your adjustment once you have pressed the knob in and it pops out.



» To reset, push in the knob upon completion of your adjustment.

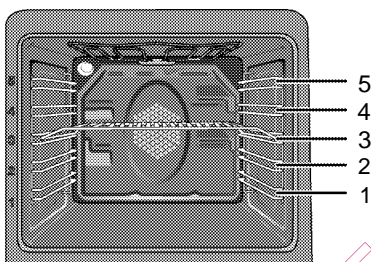
Select temperature and operating mode

1. Set thermostat knob to the desired temperature.
2. Set function knob to the required operating mode.

» The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switch off electric oven

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).



Shelf positions

To obtain the best cooking result, place the wire grill so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.

Operating modes

The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.

Top and bottom heat

Top and bottom heat are on. The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. Suitable e.g. for cakes, cookies or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heat

Only bottom heat is on. Is particularly suitable for dishes, such as pizza, which are required to be baked from bottom.

Top and bottom heat with convection air

Top and bottom heat plus fan (in the rear wall) are on. The ZZZmJ hot air is distributed evenly and quickly all over the oven by the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan

„ The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Frozen granular food is thawed slowly at room temperature and cooked food is cooled down.

Hot air

The heating ring with fan (in the rear wall) is in operation. The hot air is distributed evenly and quickly all over the oven by the fan. In most cases, preheating is not required. Suitable when several levels are used for the preparation of food. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function

Top heat, bottom heat plus ring heat with fan (in the rear wall) are on. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around. Cook with one tray only.

Surface grill

vw The large grill (under the oven roof) is in operation. Suitable for grilling larger quantities.

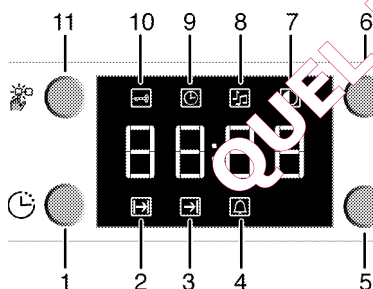
- Put big or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill with convection air

S The grill effect is not as strong as with normal grilling.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

How to operate the oven timer



- 1 Program knob
- 2 Cooking time
- 3 Cooking end time
- 4 Alarm period
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness adjustment
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

Important

The maximum time to be set for the end of the cooking process is 23 hours and 59 minutes. In case of power cut, program will be canceled. Reprogram is needed.

NOTICE

While making any adjustment, related symbols on the clock will flash. You must wait for a short time for the settings to take effect.

Important

1J If semi-automatic or full automatic operation mode is set on the clock, time of the day cannot be adjusted.

NOTICE

Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you may adjust how long the oven will automatically operate (cooking time) and the time it will be automatically turned off (end of cooking time).

1. Press **1** key to activate cooking time symbol (2).
2. Adjust the cooking time using 5 and 6 keys.
 - » Cooking symbol will be on (will be displayed continuously) after cooking time is set.
3. For the cooking end time, press **1** key to activate cooking end time symbol '3'.
4. Adjust cooking end time using 5 and 6 keys.
 - » Once the cooking end time is set, cooking end symbol and cooking symbol will be lit (displayed continuously). The end

of cooking time symbol (3) will disappear as soon as the cooking has started.

5. Place your dish in the oven.
6. Select operation mode and temperature.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time you have set and the cooking period. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.
7. After the cooking process is completed, "End" symbol will be displayed and the alarm signal will sound.
8. Alarm signal will be on for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key.

Important

If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.

If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

9. **Do not forget** to turn off the oven using temperature button and function button.

Switch on semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

1. Press **1** key to activate cooking time symbol '2'.
2. Adjust the cooking time using 5 and 6 keys.

» Cooking symbol shall be on (will be displayed continuously) after cooking time is set.

3. Place your dish in the oven.
4. Select operation mode and temperature.
 - » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
5. After the cooking process is completed, "End" symbol will be displayed and the alarm signal will sound.
6. Alarm signal will be on for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key.

Important

If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.

If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

7. Do not forget to turn off the oven using temperature button and function button.

Cooking times table

Important

The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may deviate from these values.

Baking and roasting

important

» Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Food	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) (approx.)
Cake in tray	One level		3	175	25 ...30
Cake in mould	One level	m	2	180	40...50
Cakes in paper	One level	a	3	175	25...30
	2 levels		1 -5	175	30 ...40
	3 levels	m	1-3-5	180	45 ...55

Food	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) (approx.)
Sponge cake	One level		3	200	5... 10
	2 levels		1 -5	175	20 ...30
Cookies	One level		3	175	25 ...30
	2 levels	m	1 -5	170... 190	30...40
	3 levels	m	1-3-5	175	35...45
Dough pastry	One level	p	2	200	30...40
	2 levels		1 -5	200	45 ...55
	3 levels	m	1-3-5	200	55 ... 65
Filled savory pastry	One level		2	200	25...35
	2 levels	1	1 -5	200	35 ...45
	3 levels	s	1-3-5	190	45...55
Leaven	One level	p	2	200	35...45
	2 levels	11	1 -3	190	35 ... 45
Lasagna	One level		2-	200	30 ...40
Pizza	One level		2	200 ... 220	15...20
Lamb haunch (casserole)	One level	B	3	25 min. 250 after 190	70...90
Roast chicken	One level	E	2	15 min. 250 after 180... 190	55...65
	One level	E	2	15 min. 250 after 180... 190	55 ...65
	One level	E	2	15 min. 250 after 180... 190	55 ...65
Turkey (5.5 kg)	One level	H	1	25 min. 250 after 180... 190	150 ...210
	One level	m	1	25 min. 250 after 180... 190	150...210
Fish	One level	11	3	200	20...30
	One level	B	3	200	20...30

While cooking with 2 trays at the same time, place the oven tray at the upper shelf and pastry tray at the lower shelf.

» In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp goes off.

Tips for baking cakes

1. If pastry is too dry,

» Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

2. If pastry dropped,

» Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

3. If pastry is too dark on top,

» Place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.

4. If cooked well on the inside but sticky on the outside,

» Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

1. If the pastry is too dry.

» Increase the temperature some 10 °C and decrease the cooking time.

» Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.

2. If the pastry takes too long to bake,

» Pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.

3. If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked,

» Make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between and on the dough layers for an even browning.

» Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one-layer-lower shelf next time.

Tips for cooking vegetables

1. If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min.*
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min.*
Veal chops	4...5	25...30 min.*
* depending on thickness		

» Since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan, cook your vegetable dishes in a pan with a lid instead of a tray.

2. If a vegetable dish does not get cooked,

» Boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Close oven door during grilling.

Switch on

1. Set the function knob onto the grill symbol.

» Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.

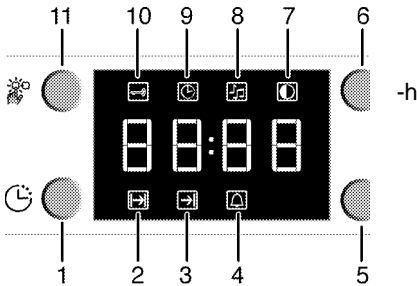
» The thermostat lamp is switched on.

Switch off grill

1. Turn grill control knob to off position (top).

How to use the alarm clock

As soon as the defined period of time has expired, the alarm clock will emit a signal. The alarm clock has no influence on the functions of the oven.



- 1 Program knob
- 2 Cooking time
- 3 Cooking end time
- 4 Alarm period
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness adjustment
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

Setting the alarm clock

1. Press **1** key to activate alarm time symbol (**4**).

• ^ Important

The maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using 5 and 6 keys.

» Alarm symbol will be on (will be displayed continuously) after alarm time is set, and the alarm time will be displayed.

3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.

Switching off the alarm

1. To stop the alarm signal, just press any key.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

in order to cancel set alarm time;

1. To reset the alarm time, press **1** key to activate alarm time symbol (**4**).
2. Press and hold the key **5** until "**0.00**" is displayed.

Important

Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm sound adjustment

1. Press '11' key to activate alarm sound adjustment symbol (8) for alarm volume adjustment.
2. Adjust the desired sound using '5' and '6' keys.

» Selected alarm sound level will be displayed as "b-01", "b-02" or "b-03" on the screen.

MAINTENANCE AND CARE

General information

DANGER

Risk of electric shock!

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

NOTICE

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.

No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

Do not use any abrasive cleaning materials!

CD **Important**
Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the control panel

NOTICE

Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

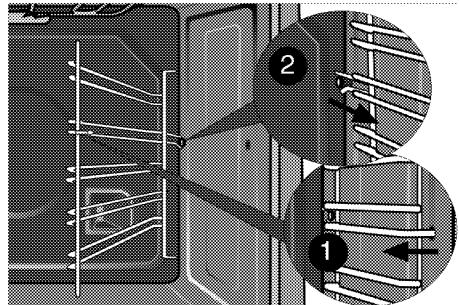
Clean control panel and control knobs.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side wall,

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.

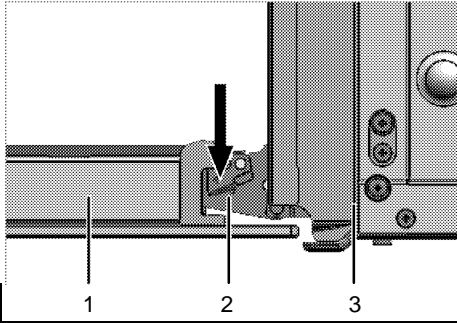


Clean oven door

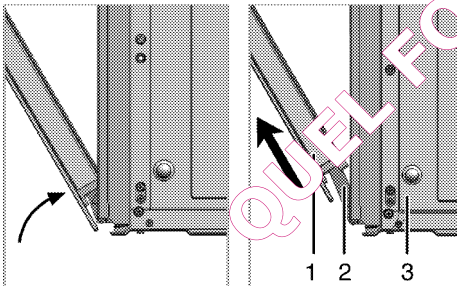
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

NOTICE

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Replacing the oven lamp

DANGER

Hot surfaces may cause burns!

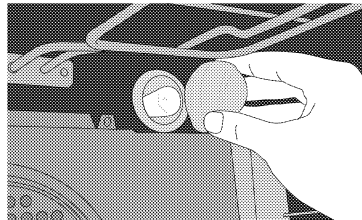
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

The oven lamp is a special heat-resisting (T 300 °C) halogen light bulb; see *Technical Data*, page 5. Oven lamps can be obtained from a good local electrical store.

NOTICE

Position of lamp might vary from diagram.

1. Switch off the appliance at the mains.
2. Unscrew glass cover by turning anti-clockwise.



3. Unscrew oven lamp by turning anti-clockwise and replace it with new one.
4. Refit the glass cover.

TROUBLESHOOTING

DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!

Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

Normal operating conditions

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.
- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Before you call the service, please check the following points.

Electrical equipment

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
The appliance does not work.	The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Oven light does not work	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	No current.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Oven does not heat.	Function knob and the thermostat knob are not set.	Set function knob and thermostat knob.
	If the appliance has a timer, the timer may not be set.	Set the time.
	No power.	Check mains supply and fuse box.

Clock timer (If the appliance has a digital timer)

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
Clock display is blinking or clock symbol is on.	Power was interrupted previously.	Set time Then switch the oven off with function knobs, set the oven function again.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the technical service.

Important

Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation Ihres Gerätes gut durch!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für hochwertige Technik und ausgereifte Qualität entschieden.

Das Gerät wurde in modernen und umweltgerechten Betrieben produziert.

Die Anleitung soll Ihnen helfen, das Gerät schnell und sicher zu bedienen.

- Prüfen Sie nach der Anlieferung des Gerätes, ob das Gerät unbeschädigt ist. Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle, und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb!
- Bevor Sie das Gerät anschließen und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie alle Unterlagen zum späteren Nachlesen auf. Bewahren Sie den Kaufbeleg für eventuelle Garantiefälle auf.
- Wenn Sie das Gerät einmal weitergeben, geben Sie auch alle Unterlagen mit.

C €

Arcelik A.S.
Karaagaç caddesi No:2-6
34445 Sütluçe/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

Q ALLGEMEINE INFORMATIONEN 4

Geräteübersicht..... 4

Technische Daten..... 5

Mitgeliefertes Zubehör..... 6

3 SICHERHEITSHINWEISE..... 7

Erklärung der Sicherheitshinweise..... 7

Grundlegende Sicherheitshinweise..... 7

Wenn Kinder in der Nähe sind..... 8

Sicherheit beim Umgang mit Strom..... 8

Bestimmungsgemäße Verwendung..... 8

Entsorgung..... 9

Verpackung..... 9

Altgerät..... 9

Transport..... 9

3 INSTALLATION..... 10

Vor der Installation..... 10

Einbauen und Anschließen..... 11

Q VORBEREITUNGEN..... 14

Energie-Spartipps..... 14

Erste Inbetriebnahme..... 14

Uhrzeit einstellen..... 14

Erstreinigung des Gerätes..... 15

Erstaufheizung..... 15

3 BEDIENUNG BACKOFEN..... 16

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen..... 16

Elektrischen Backofen bedienen..... 16

Betriebsarten..... 17

Zeitschaltuhr für Backofen bedienen..... 18

Gartabelle..... 20

Grill bedienen..... 21

Garzeitentabelle zum Grillen..... 22

Kurzzeitwecker bedienen..... 22

P PFLEGE UND WARTUNG..... 23

Allgemeine Pflegehinweise..... 23

Bedienblende reinigen..... 23

Backofen reinigen..... 23

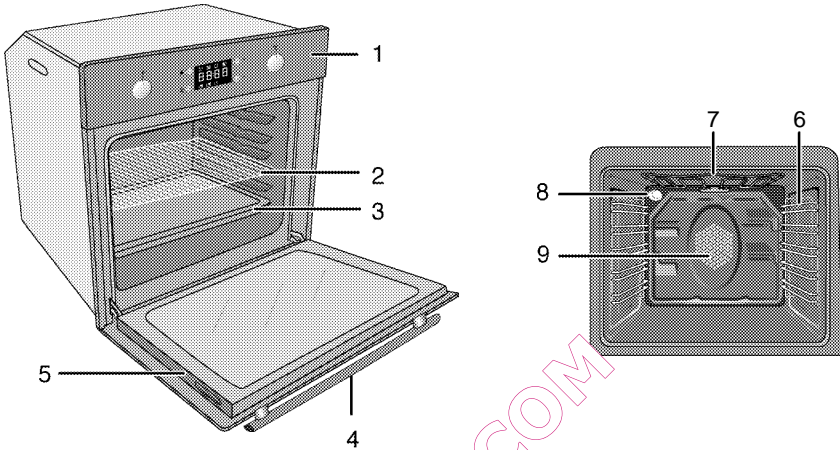
Backofentür ausbauen..... 24

Backofenlampe auswechseln..... 24

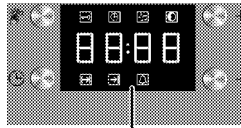
Q STÖRUNGEN BEHEBEN..... 25

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------|---|-------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 5 | Einschubpositionen |
| 2 | Rost | 6 | Oberes Heizelement |
| 3 | Blech | 7 | Lampe |
| 4 | Griff | 8 | Ventilator (hinter Abdeckung) |
| 5 | Tür | 9 | |



- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------------|
| 1 | Funktionswähler | 3 | Temperaturwähler |
| 2 | Digitaltimer | 4 | Thermostat-Leuchte |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	2.5 kW
Absicherung	Min. 16A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05W-FG 3 x1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Min. 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsbackofen
Energieeffizienzklasse *	A
Innenbeleuchtung	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

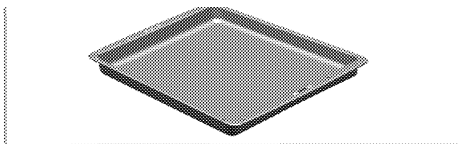
^ Basis: Bei Elektroöfen entsprechen die Energieangaben EN 50304. Die Werte wurden unter Standardlast und Konvektion/Heißluft (sofern anwendbar) ermittelt. Der Aufheizmodus mit einer Energieeffizienz nach EN 50304 hängt von der untenstehenden Priorität der Funktionsmodi des Produktes ab: 1- Eco-Umluft, 2- Niedrigtemperaturgaren, 3-Heißluftheizung, 4- Ober- und Unterhitze mit Konvektionsluft, 5- Ober und Unterhitze.
Siehe: INSTALLATION, Seite 10.

Mitgeliefertes Zubehör

Wichtig
Je nach Produktmodell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass in dieser Anleitung erwähntes Zubehör bei Ihrem Modell nicht vorhanden ist.

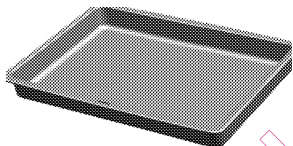
Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten geeignet.



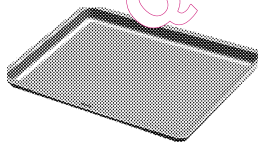
Tiefes Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte, große Braten, Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil, beim Grillen als Fettpfanne geeignet.



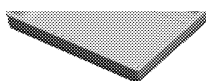
Backblech

Besonders für Gebäck wie Kekse und Plätzchen geeignet.



Kleines Backblech

Für kleinere Portionen geeignet. Dieses Backblech wird auf dem Grillrost abgelegt.



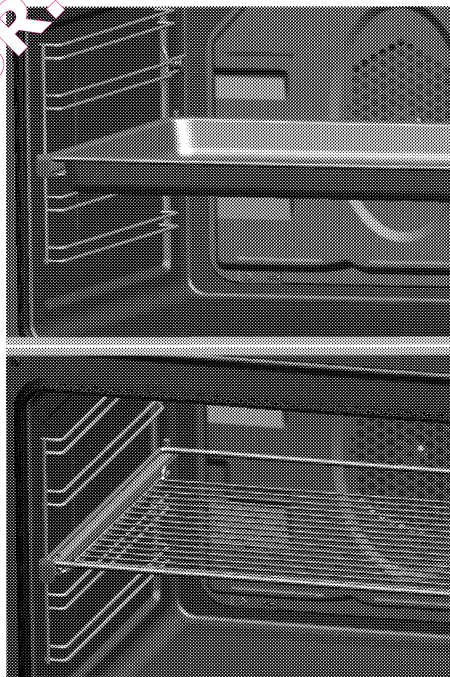
Grillrost

Zum Grillen und als Ablage für Back-, Brat- und Auflaufformen geeignet.



Die richtige Positionierung des Draht-Regals und des Fachs auf den Einschüben

Fächer und Draht-Regale in Verbindung mit den Einschüben müssen richtig positioniert sein, damit die entsprechenden Seiten auf den Seiten des Regals sitzen.



SICHERHEITSHINWEISE

Erklärung der Sicherheitshinweise

In dieser Anleitung werden die folgenden Arten von Sicherheitshinweisen und Informationen verwendet. Diese können Sie durch das Symbol und das einleitende Signalwort unterscheiden.

GEFAHR

Hohe Personengefährdung.

Nichtbeachtung kann oder wird zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

VORSICHT

Personengefährdung.

Nichtbeachtung kann oder wird zu leichten bis mittleren Verletzungen führen.

HINWEIS

Sachgefährdung.

Nichtbeachtung kann oder wird zu Schäden am Gerät oder an anderen Gegenständen führen.

Wichtig

Anwendungstipp.

Nützliche Information für den Umgang mit dem Gerät. Hinweise zur sicheren Bedienung.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Zuge der Verbesserung der Produktqualität ohne Vorankündigung Änderungen an den technischen Daten vorzunehmen. In dieser Anleitung verwendete Abbildungen dienen lediglich

der Veranschaulichung an und müssen nicht exakt mit Ihrem Produkt übereinstimmen. Am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation angegebene Werte wurden gemäß zutreffender Richtlinien unter Laborbedingungen ermittelt. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Produktes variieren.

Dieses Produkt ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Am Gerät keine Reparaturen durchführen oder Veränderungen vornehmen. Einige Störungen können Sie jedoch selbst beheben; siehe *STÖRUNGEN BEHEBEN*, Seite 25.

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich Spuren von Alkohol an Ihrem Geschirr befinden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.

Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.

Vergewissern Sie sich, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände neben dem Gerät befinden, da sich die Seitenteile im Betrieb erwärmen.

Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.

Das Gerät kann sich im Betrieb übermäßig aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente, und so weiter. Kleinkinder fernhalten!

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

Die Rückwand des Ofens erwärmt sich im Betrieb. Gas- und elektrische Leitungen sollten nicht mit der Rückwand in Berührung kommen; andernfalls drohen Beschädigungen. Klemmen Sie die Anschlusskabel nicht zwischen der Ofentür und dem Gehäuse ein. Legen Sie die Anschlusskabel nicht über Flächen hinweg, die sich im Betrieb aufheizen. Andernfalls kann die Isolierung der Leitungen schmelzen, Kurzschlüsse und damit Schäden verursachen.

Vergewissern Sie sich, dass nach der Benutzung sämtliche Bedienelemente des Gerätes ausgeschaltet sind.

Wichtig

Das Gerät muss unter Beachtung gültiger Vorschriften durch eine qualifizierte Fachkraft installiert werden. Ansonsten erlischt die Garantie.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb stark; Kinder sollten

ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kindern erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.
- Legen Sie **keine** schweren Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, lassen Sie Kinder **nicht** darauf sitzen. Das Gerät kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.

Sicherheit beim Umgang mit Strom

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Auch nach dem Abschalten des Ofens läuft der Kühlungslüfter noch eine Weile nach.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung ab oder drehen Sie diese heraus.
- Achten Sie darauf, dass die Sicherung (Amperezahl) für die Stromaufnahme Ihres Kochgerätes ausgelegt ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den häuslichen Bereich ausgelegt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

Dieses Gerät darf nicht als Heizgerät missbraucht werden.

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

Entsorgung

Verpackung

GEFAHR

Erstickengefahr durch Verpackungsmaterialien!

Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten.

Die Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen sind aus umweltfreundlichem Material hergestellt. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile umweltgerecht. Sie helfen mit, die Umwelt zu entlasten und wertvolle Rohstoffe einzusparen.

Altgerät

Dieses Produkt trägt das Sammel-Symbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE). Dies bedeutet, dass dieses Produkt gemäß europäischer Richtlinie 2002/96/EC zum Recycling oder zur Zerkleinerung behandelt werden muss, um Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Nicht in den Sammel- und Sortierungsprozess eingeschlossene Elektronikgeräte sind durch Vorhandensein gefährlicher Substanzen potenziell schädlich für Umwelt und Gesundheit.

Transport

HINWEIS

Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.

Lagern und transportieren Sie das Gerät in seinem Originalkarton. Beachten Sie die auf den Karton aufgedruckten Hinweise.

Wichtig

Führen Sie nach dem Transport eine Sichtprüfung auf mögliche Beschädigungen durch.

Um mit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.

Falls der Originalkarton nicht mehr vorhanden ist

Verpacken Sie das Gerät sorgfältig in Luftpolsterfolie (Knackfolie) oder starken Karton, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.

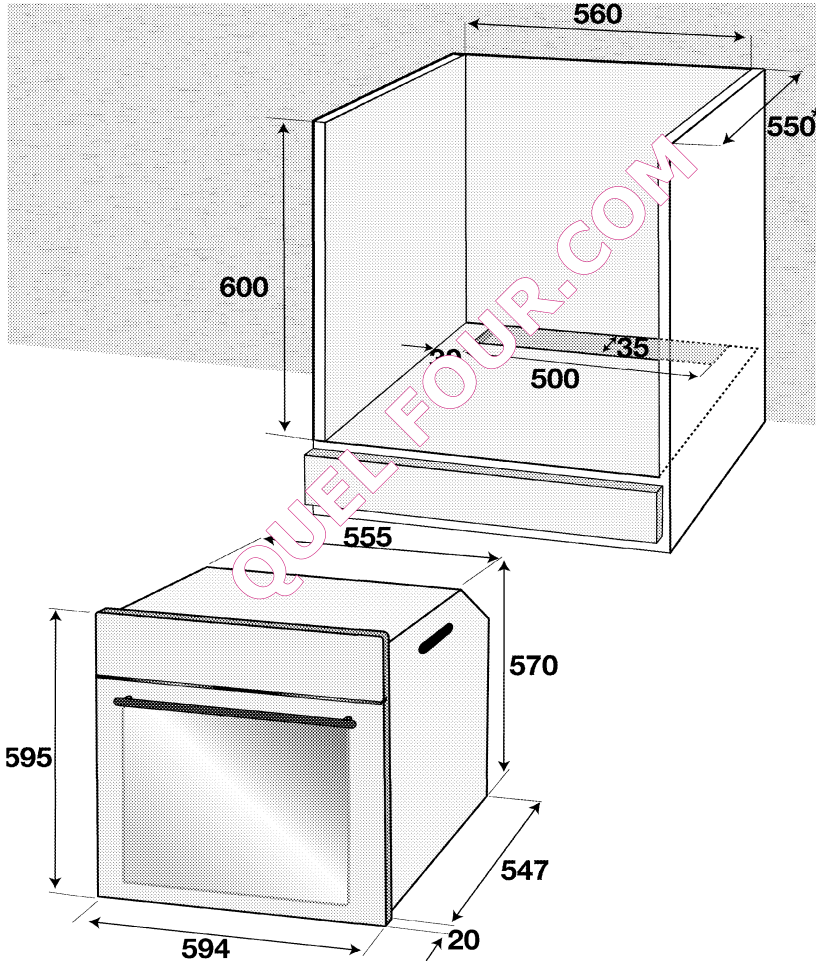
INSTALLATION

Vor der Installation

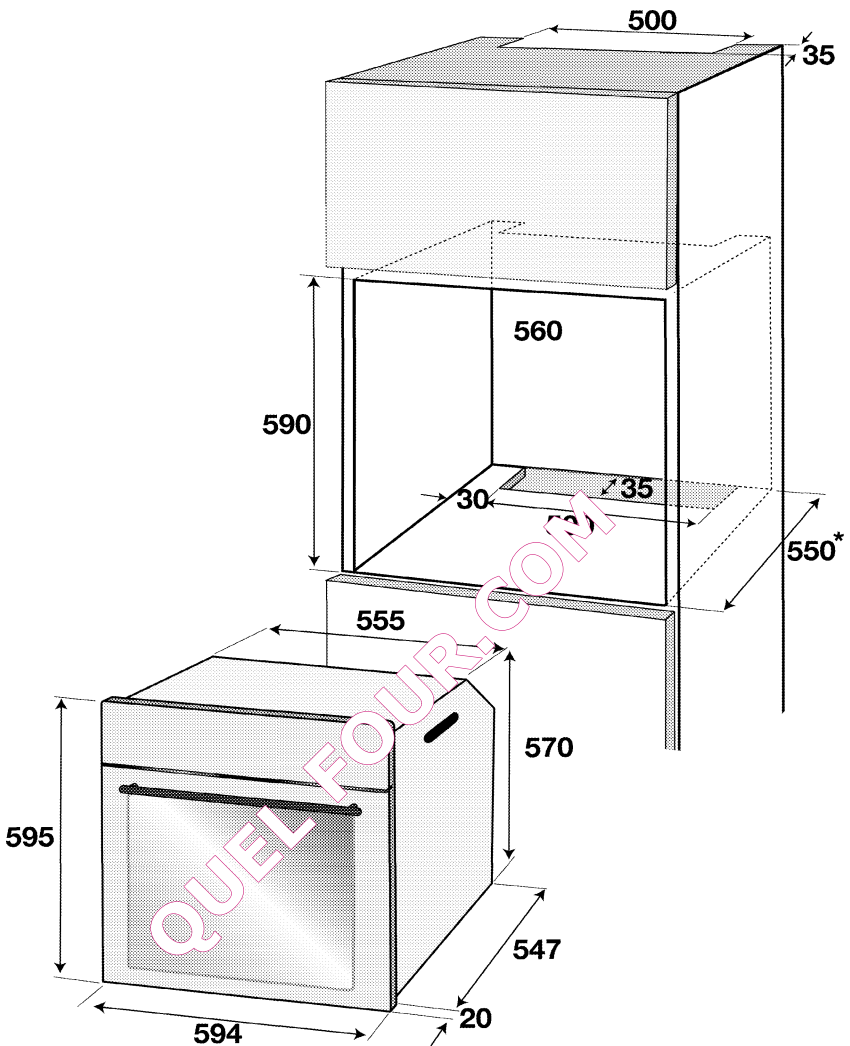
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein. Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.



* Min.



* Min.

Einbauen und Anschließen

HINWEIS

Sachschaden!

Der Türgriff darf nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zu-

treffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

Das Gerät mit mindestens zwei Personen tragen.

Zum Tragen des Produktes benutzen Sie die Vertiefungen oder Drahtgriffe an beiden Seiten.

#

HINWEIS

Bei Produkten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Produktes wieder in die Seitenwände zurück.

Anschließen an das Stromnetz

• ^ Wichtig

1J Dieses Gerät muss geerdet werden!

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.

GEFAHR

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation!

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.

GEFAHR

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Geräteanschlusskabels!

Das Geräteanschlusskabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden. **

- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Gerätedaten auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Typenschild wird bei geöffneter Fronttür sichtbar.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsauf-

nahme entsprechen; siehe *Technische Daten*, Seite 5.

GEFAHR

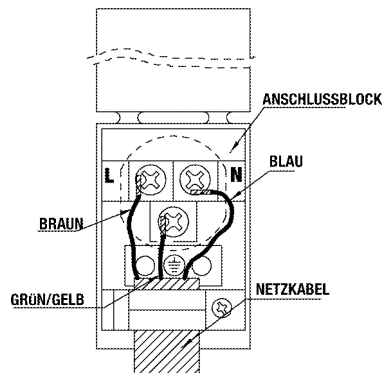
Stromschlaggefahr!

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

1. Kann das Gerät nicht allpolig vom Netz getrennt werden, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand an sämtlichen Polen vorgeschaltet werden (Sicherungen, LS-Schalter und Schütze). Die Trennvorrichtung sollte in Übereinstimmung mit IEE-Vorschriften in der Nähe, jedoch nicht oberhalb des Gerätes installiert werden. Die Einhaltung dieser Vorgaben kann zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

• Eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) wird empfohlen.

Wenn Ihr Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker geliefert wurde:



Bei Einphasenanschluss führen Sie den Anschluss wie folgt aus:

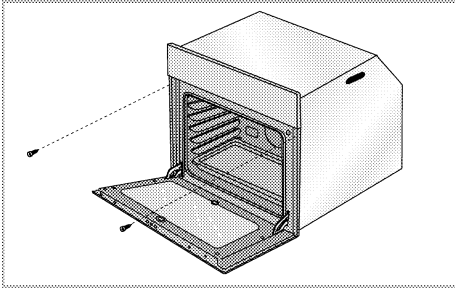
Braunes Kabel = L (Phase)

Blaues Kabel = N (Nullleiter)

Das grün-gelbe Kabel muss mit Erde (E) verbunden werden.

Einbauen

1. Achten Sie darauf, dass die Leitung nicht bricht und nicht gequetscht wird, wenn Sie den Ofen in die Aussparung schieben, ausrichten und fixieren.

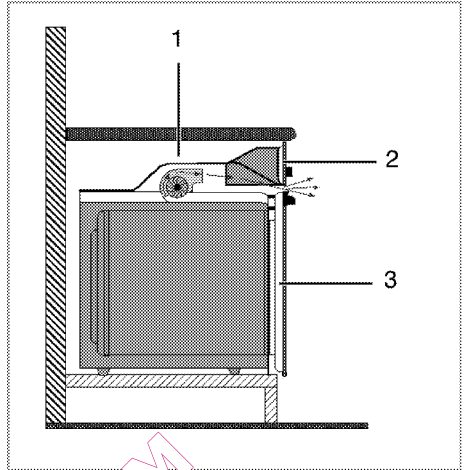


Fixieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt mit 2 Schrauben.

Endkontrolle

1. Stecken Sie die Anschlussleitung ein, vergessen Sie die Gerätesicherung nicht.
2. Funktion prüfen.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
 - 2 Bedienblende
 - 3 Ofenwand
- Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten (ca.) lang nach.

VORBEREITUNGEN

Energie-Spartipps

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät um weit bewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr - dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie im Betrieb auf häufiges Öffnen der Tür.
- Versuchen Sie möglichst mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zuzubereiten - dazu können Sie verschiedene Behälter auf demselben Rost oder Blech platzieren. Es ist auch sinnvoll, mehrere Gerichte in Folge zuzubereiten. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Sie können Energie sparen, indem Sie das Gerät ein paar Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten (die Ofentür sollte geschlossen bleiben).

Erste Inbetriebnahme

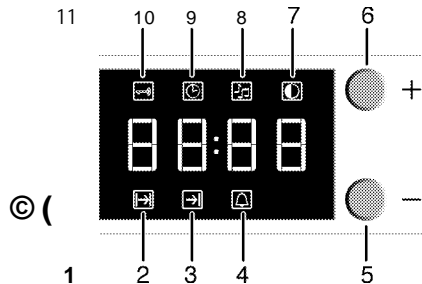
Vergessen Sie nicht, den Aufkleber vom Digitaltimer abzuziehen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Uhrzeit einstellen

HINWEIS

Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Nach dem ersten Einschalten stellen Sie die richtige Zeit mit den Tasten 5 und 6 ein.



- 1 Programmknopf
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmzeit
- 5 Mirus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Anzeigehelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Nach dem Einstellen der Zeit können Sie Zubereitungsbeginn und -ende mit Temperatur- und Funktionstaste wählen.

Wichtig

Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Uhrensymbold 9 erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Wichtig

Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

Uhrzeit ändern

So ändern Sie die Uhrzeiteinstellung Ihres Ofens;

1. Mit der Taste 11 aktivieren Sie das Aktuelle Zeit-Symbol 9.
2. Stellen Sie die Stunde mit den Tasten 5 und 6 ein.

Anzeigehelligkeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste 11; das Symbol zur Einstellung der Anzeigehelligkeit 7 wird angezeigt.
 2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten 5 und 6 ein.
- » Die ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit d-01, d-02 oder d-03 angezeigt.

Erstreinigung des Gerätes

HINWEIS

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Wichtig

Beim ersten Aufheizen des Ofens kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Achten Sie auf gute Belüftung.

Fertigungsrückstände und Konservierungsschichten müssen vor dem ersten Betrieb abgebrannt werden. Das Gerät für ca. 30 Minuten aufheizen lassen und dann ausschalten.

Eiektroofen

1. Alle Backbleche und Gitter aus dem Backraum nehmen.
2. Die Backofentür schließen.
3. Ober- und Unterhitze am Funktionswähler einstellen.
4. Die höchste Temperatur am Temperaturwähler einstellen; siehe *Elektrischen Backofen bedienen, Seite 16*.
5. Etwa 30 Minuten lang aufheizen.
6. Ofen abschalten: Siehe *Elektrischen Backofen bedienen, Seite 16*

Griiibackofen

1. Alle Backbleche und Roste aus dem Backraum nehmen.
2. Die Backofentür schließen.
3. Grill auf die größte Backleistung einstellen; siehe *Grill bedienen, Seite 21*.
4. Etwa 30 Minuten lang aufheizen.
5. Grill abschalten: Siehe *Grill bedienen, Seite 21*

BEDIENUNG BACKOFEN

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

GEFAHR

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Öffnen Sie die Gerätetür im oder kurz nach dem Betrieb zuerst nur ein kleines Stück, um den Dampf abziehen zu lassen. *

Hinweise zum Backen

- Verwenden Sie antihafbeschichtete Metallunterlagen, Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost richtig aus.
- Backform möglichst in die Mitte des Gitterrostes stellen.
- Backofentür geschlossen halten.

Hinweise zum Braten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen benötigt etwa 15 bis 30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechend großes Braten ohne Knochen.
- Pro Zentimeter Fleischhöhe mit etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit rechnen.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen lassen. Der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf der mittleren oder unteren Ebene auf das Gitterrost stellen.

Hinweise zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, haben eine schöne Kruste und trocken dabei nicht

aus. Flache Stücke, Spieße und Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

- Grillgut so auf dem Grillrost (mit oder ohne untergelegtem Backblech) unter dem Heizelement verteilen, dass die belegte Fläche nicht größer ist als die des Grill-Heizelementes.
- Grillrost oder Blech in die gewünschte Einschubebene schieben. Wenn Sie ohne untergelegtes Backblech grillen, setzen Sie eine Tropfschale zum Auffangen des Fettes auf den Boden des Backofens.
- Geben Sie zur einfacheren Reinigung etwas Wasser in die Tropfschale.

Elektrischen Backofen bedienen

1

1

1

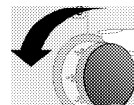
- 1 Funktionswähler
- 2 Temperaturwähler

Die Betriebsarten des elektrischen Backofens werden mit dem Funktionswähler eingestellt. Die Temperatur wird mit dem Temperaturwähler eingestellt.

Sämtliche Ofenfunktionen werden ausgeschaltet, indem Sie den jeweiligen Knopf in die obere Position (Aus) bringen.

Die Knöpfe lassen sich versenken.

1. Drücken Sie den Knopf. Nachdem es herausgekommen ist bringen Sie es auf die gewünschte Einstellung.



» Nach dem Beenden des backens bringen Sie den Knopf auf 0 und drücken Sie den Knopf ins Gehäuse.

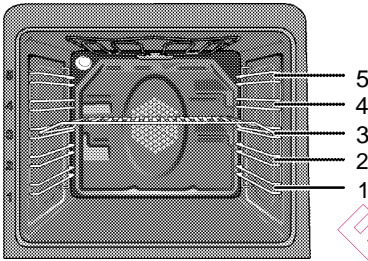
Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
2. Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart einstellen.

» Das Gerät heizt sich bis zur eingestellten Temperatur auf und hält diese. Beim Aufheizen leuchtet die Temperaturleuchte.

Elektrischen Backofen ausschalten

Funktions- und Temperaturwähler in die Aus-Stellung (oben) drehen.



Einschubposition

Um beste Ergebnisse zu erzielen, platzieren Sie das Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in der Öffnung des Rostes

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann von der Anordnung an Ihrem Gerät abweichen.

Ober-/Unterhitze

Ober- und Unterhitze sind in Betrieb. Lebensmittel werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Geeignet z. B. für Kuchen, Kekse, Aufläufe oder Kuchen in Backformen. Nur ein Blech verwenden.

Unterhitze

Nur die Unterhitze ist in Betrieb. Besonders für Gerichte wie Pizza geeignet, die mit Unterhitze zubereitet werden.

Ober-/Unterhitze plus Umluft

Ober-, Unterhitze und der Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Die heiße Luft wird durch den Ventilator gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

Auftauen / Abkühlen

Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Ventilator (in der Rückwand) ist in Betrieb. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Heißluft

Die Ringheizung mit Ventilator (in der Rückwand) ist in Betrieb. Die heiße Luft wird durch den Ventilator gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Geeignet auch für die Zubereitung von Speisen auf mehreren Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

"3D"-Funktion

Ober-, Unterhitze und Ringheizung mit Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

Flächengrill

Der große Grill (unter der Backofendecke) ist in Betrieb. Zum Grillen größerer Mengen geeignet.

- Große oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.

Maximaltemperatur einstellen.

Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

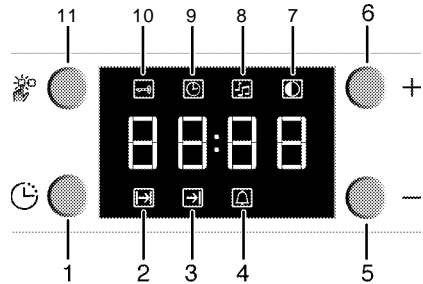
Grill mit Umluft



Hierbei ist der Grilleffekt nicht so stark wie beim normalen Grillen.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Maximaltemperatur einstellen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Zeitschaltuhr für Backofen bedienen



Programmknopf

Garzeit

Garzeitende

Alarmze

Minus-Taste

Plus-Taste

Anzeigehelligkeitseinstellung

Lautstärke

Aktuelle Zeit

Tastensperre

Einstelltaste

Wichtig

Für das Garen können Sie maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Bei einem Stromausfall wird das Programm abgebrochen. Eine Neuprogrammierung ist erforderlich.

#

HINWEIS

Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

Wichtig

Während des halb- oder vollautomatischen Betriebes kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

HINWEIS

Die Garzeit wird angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

Vollautomatik-Betrieb einschalten

In diesem Betriebsmodus können Sie festlegen, wie lange der Ofen automatisch arbeiten soll (Garzeit) und wann er sich automatisch ausschaltet (Garzeitende).

1. Mit der Taste 1 aktivieren Sie das Garzeitsymbol 2.
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 5 und 6 ein.

» Das Garsymbol leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit dauerhaft.

3. Zum Einstellen des Garzeitendes drücken Sie die Taste 1; das Garzeitende-Symbol 3 leuchtet auf.
4. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten 5 und 6 ein.

» Nach dem Festlegen des Garzeitendes leuchten Garzeit- und Garzeitende-Symbol dauerhaft. Das Garzeitende-Symbol (3) verschwindet, sobald das Garen beginnt.

5. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
6. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

» Der Ofentimer berechnet die Garenstartzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

7. Nach Abschluss des Garens wird "End" angezeigt, ein Tonsignal erklingt.
8. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

Wichtig

» Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein.

Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

» Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

9. Schalten Sie den Ofen mit Temperatur- und Funktionstaste ab.

Halbautomatik-Betrieb einschalten

In diesem Betriebsmodus können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Mit der Taste 1 aktivieren Sie das Garzeitsymbol 2.
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 5 und 6 ein.

» Das Garsymbol leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit dauerhaft.

3. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
4. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.

5. Nach Abschluss des Garens wird "End" angezeigt, ein Tonsignal erklingt.
6. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

Wichtig

Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein.

Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

» Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

7. Schalten Sie den Ofen mit Temperatur- und Funktionstaste ab.

Gartabelle

Backen und Braten

Wichtig

Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Wichtig

» Einschubebene 1 ist die **unterste** Ebene im Backofen.

Lebensmittel	Anzahl Einschübe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzelt (min.) (ca.)
Blechkuchen	Ein Einschub	B	3	175	25 ... 30
Napfkuchen	Ein Einschub	m	2	180	40 ... 50
Muffins in Papierform	Ein Einschub		3	175	25 ... 30
	2 Einschübe	m	1-5	175	30 ... 40
	3 Einschübe	m	1-3-5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen	Ein Einschub		3	200	5... 10
	2 Einschübe		1-5	175	20 ... 30
Kekse	Ein Einschub	Z	3	175	25 ... 30
	2 Einschübe	m	1-5	170... 190	30 ... 40
	3 Einschübe	m	1-3-5	175	35 ... 45
Kleingebäck	Ein Einschub		2	200	30 ... 40
	2 Einschübe	s	1-5	200	45 ... 55
	3 Einschübe	n	1-3-5	200	55 ... 65
Gefüllte Kleingebäcke	Ein Einschub		2	200	25 ... 35
	2 Einschübe	m	1-5	200	35 ... 45
	3 Einschübe	m	1-3-5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Einschub	a	2	200	35 ... 45
	2 Einschübe		1-3	190	35 ... 45
Lasagne	Ein Einschub	Z	2-3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Einschub	Z	2	200 ... 220	15...20
Lendensteak (ganz)/ Rostbraten	Ein Einschub	B	3	25 min. 250 dann 180... 190	100 ... 120
Lammkeule (geschmort)	Ein Einschub	EI	3	25 min. 250 dann 190	70 ... 90
Brathähnchen	Ein Einschub	m	2	15 min. 250 dann 180... 190	55 ... 65
	Ein Einschub	m	2	15 min. 250 dann 180 ... 190	55 ... 65
Truthahn (5.5 kg)	Ein Einschub	m	1	25 min. 250 dann 180... 190	150 ...210
	Ein Einschub	n	1	25 min. 250 dann 180... 190	150 ...210
Fisch	Ein Einschub	m	3	200	20 ... 30

Lebensmittel	Anzahl Einschübe	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (min.) (ca.)
	Ein Einschub		200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Biechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das normale Blech, den unteren Einschub für das Backblech.

» Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis die Temperaturleuchte erlischt.

Hinweise zum Kuchenbacken

1. Falls Gebäck zu trocken wird,
 - » Erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C, reduzieren Sie dafür die Garzeit etwas.
2. Falls Gebäck zusammenfällt,
 - » Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder vermindern Sie die Temperatur um 10 °C.
3. Wenn Gebäck im oberen Bereich zu stark gebräunt wird,
 - » Wählen Sie einen niedrigeren Einschub, verlängern Sie die Garzeit.
4. Wenn Gebäck außen gar, innen aber noch klebrig ist,
 - » Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern Sie die Temperatur, verlängern Sie dafür die Garzeit etwas.

Hinweise zum Backen

1. Falls Gebäck zu trocken wird:
 - » Erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C, reduzieren Sie dafür die Garzeit etwas.
 - » Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
2. Falls Gebäck sehr lange braucht:
 - » Achten Sie darauf, dass die Dicke des Gebäcks die Backblechhöhe nicht übersteigt.
3. Falls die Oberseite des Gebäcks gebräunt, die Unterseite jedoch nicht gar wird:
 - » Achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeitsmischungen nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen und auf den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

» Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsmodus- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

1. Falls Gemüse seinen Saft verliert und trocken wird:
 - » Benutzen Sie bei der Zubereitung von Gemüse einen Behälter mit Deckel; so trocknet Gemüse nicht aus.
2. Falls Gemüse nicht richtig gar wird:
 - » Kochen Sie das Gemüse vor, bevor Sie es in den Ofen geben.

Grill bedienen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Schließen Sie beim Grillen die Ofentür.

Grill einschalten

1. Stellen Sie den Bedienknopf auf das Grillsymbol ein.
 2. Bei Bedarf etwa 5 Minuten lang vorheizen.
- » Die Kontrolllampe ist an.

Grill ausschalten

1. Grill-Knopf in die Aus-Stellung (oben) drehen.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise

Fisch
Hühnerkein
Lammkoteletts
Rinderbraten
Kaibskoteletts

Einschubebene

4...5
4...5
4...5
4...5
4...5

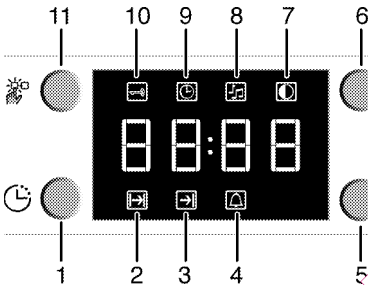
Grilldauer (ca.)

20...25 Min.
25...35 Min.
20...25 Min.
25...30 Min. *
25...30 Min. *

je nach Dicke

Kurzzeitwecker bedienen

Der Kurzzeitwecker lässt ein Alarmsignal ertönen, sobald eine von Ihnen wählbare Zeitspanne abgelaufen ist. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.



- 1 Programmknopf
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmzeit
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Anzeigehelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Kurzzeitwecker stellen

1. Mit der Taste 1 aktivieren Sie das Alarmzeitsymbol 4.

Wichtig

1J Der Alarm kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit den Tasten 5 und 6 ein.

» Nach dem Einstellen der Alarmzeit leuchtet das Alarmsymbol dauerhaft, die Alarmzeit wird angezeigt.

3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Alarmsymbol, ein Tonsignal erklingt.

Alarm ausschalten

1. Zum Ausschalten des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

» Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1. Zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Taste 1; das Alarmzeitsymbol 4 leuchtet auf.
2. Halten Sie die Taste 5 gedrückt, bis "0.00" angezeigt wird.

Wichtig

Die Alarmzeit wird angezeigt. Wenn sowohl Alarmzeit als auch Garzeit vorgegeben wurden, wird die jeweils kürzere Zeit angezeigt.

Alarmlaut einstellen

1. Drücken Sie die Taste 11; das Symbol zur Einstellung der Alarmlaut 8 erscheint.
2. Stellen Sie die gewünschte Laut mit den Tasten 5 und 6 ein.

» Die ausgewählte Alarmlaut wird mit "b-01", "b-02" oder "b-03" angezeigt.

PFLEGE UND WARTUNG

Allgemeine Pflegehinweise

GEFAHR

Stromschlaggefahr!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

HINWEIS

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch gründlich; dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einschalten des Produkts nicht einbrennen.

Für die Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas Reiniger, ein weiches Tuch oder Schwamm und ein trockenes Tuch zum Nachreiben.

Benutzen Sie keine Scheuermittel!

Wichtig

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Bedienblende reinigen

HINWEIS

Beschädigung der Bedienblende!
Zum Reinigen der Bedienblende die Knöpfe nicht abziehen.

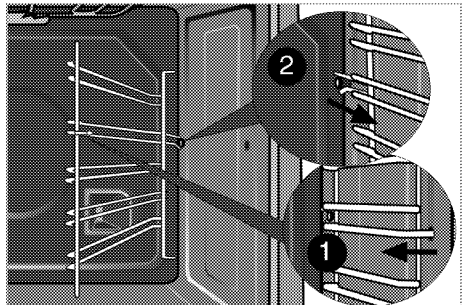
Bedienblende und Knöpfe reinigen.

Backofen reinigen

Für die Reinigung des Backofens benötigen Sie kein Backofenspray oder andere Spezialreiniger. Am besten wischen Sie den Backofen feucht aus, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände des Ofens,

1. Entfernen Sie das Vorderteil der Führungsschiene, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Nehmen Sie das seitliche Gestell komplett heraus; dazu ziehen Sie es zu sich heran.

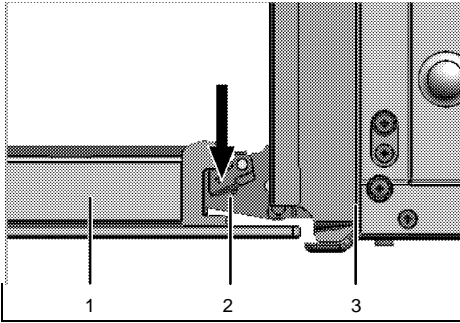


Backofentür reinigen

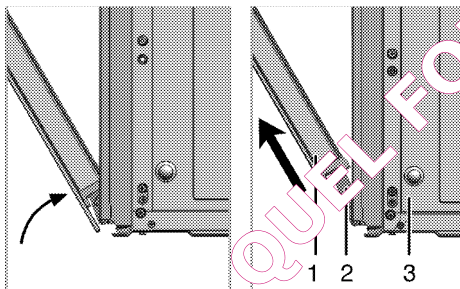
Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann der Glas zerstören.

Backofentür ausbauen

1. öffnen Sie die Fronttür.
2. - Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Fronttür, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Fronttür
- 2 Scharnier
- 3 Ofen



3. Öffnen Sie die Fronttür zur Flälfte.
4. Nehmen Sie die Fronttür heraus, indem Sie sie nach oben hin von den Scharnieren rechts und links lösen.

HINWEIS

- » Zum Wiederanbringen der Abdeckung führen Sie bitte die Schritte zum Anbringen in umgekehrter Reihenfolge aus (Schritte 4, 3, 2, 1). Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Backofenlampe auswechseln

GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

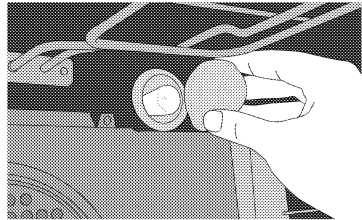
Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt und abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden

Die Backofenlampe ist eine spezielle, hitzebeständige Glühlampe (T 300 °C); siehe *Technische Daten, Seite 5*. Backofenlampen erhalten Sie bei Ihrer Serviceniederlassung.

HINWEIS

Die Einbauart der Lampe kann etwas von der Abbildung abweichen.

- 1 - Strom abschalten.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Drehen Sie die Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

STORUNGEN BEHEBEN

GEFAHR

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Reparatur!

Das Gerät darf nur durch zugelassene Servicenederlassungen repariert werden.

Normale Betriebseigenschaften

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.
- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal.
- Wenn sich Metallteile erhitzen, dehnen sie sich aus und können dabei Geräusche erzeugen.

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie die folgenden Punkte.

Elektrik

Störung/Problem	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt oder ausgeschaltet.	Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
Backofenbeleuchtung brennt nicht.	Backofenlampe ist defekt.	Backofenlampe ersetzen.
	Kein Strom.	Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
Backofen heizt nicht.	Funktionsknopf und/oder Temperaturknopf sind nicht eingestellt.	Funktionsknopf und Temperaturknopf einstellen.
	Falls das Produkt über eine Zeitschaltuhr verfügt, lässt sich diese nicht einstellen.	Zeit einstellen.
	Kein Strom.	Netzanschluss und Sicherungskasten überprüfen.

Zeitschaltuhr (Falls das Produkt über eine digital Zeitschaltuhr verfügt)

Störung/Problem	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbold leuchtet.	Vorheriger Stromausfall.	Uhrzeit einstellen Ofen mit den Bedienknöpfen abschalten, Ofenfunktion erneut festlegen.

Wenn die Störung weiter besteht:

1. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen).
2. Kundendienst anrufen.

Wichtig

Versuchen Sie nicht, Ihr Kochgerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Gerätes befinden sich keine vom Nutzer zu wartenden Teile.

Veillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.

L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts du transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez-les également pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

C €

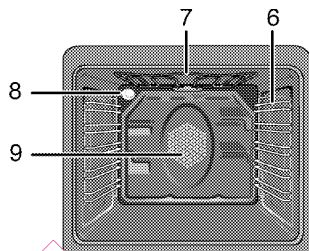
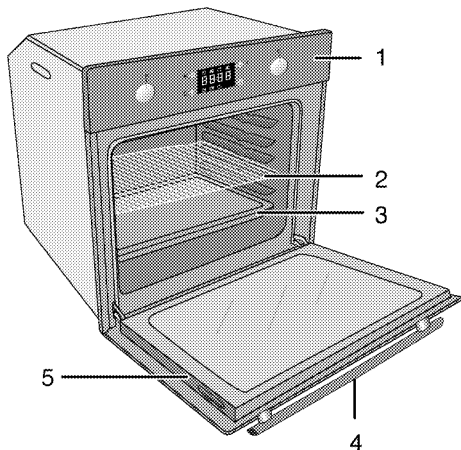
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütçüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table des matières

n GÉNÉRALITÉS.....	4	Premier nettoyage de l'appareil.....	15
Vue d'ensemble.....	4	Première cuisson.....	15
Données techniques.....	5	UTILISATION DU FOUR.....	16
Accessoires fournis avec l'appareil.....	6	Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	16
3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	7	Utilisation du four électrique.....	16
Explications des consignes de sécurité.....?		Modes de cuisson.....	17
Consignes de sécurité de base.....	7	Utilisation du minuteur du four.....	18
Sécurité des enfants.....	8	Tableau des Temps de cuisson (environ)	20
Sécurité lors de travaux électriques.....	8	Utilisation du grill.....	22
Utilisation prévue.....	8	Tableau des Temps de cuisson pour le grill	22
Mise au rebut.....	8	Comment utiliser l'alarme.....	23
Matériaux d'emballage.....	8	MAINTENANCE ET ENTRETIEN	24
Ancien équipement.....	9	Généralités.....	24
Déplacement ultérieur.....	9	Nettoyage du bandeau de commande ...	24
Installation.....	11	Nettoyage du four.....	24
Avant l'installation.....	10	Démontage de la porte du four.....	25
Installation et branchement.....	11	Remplacer l'ampoule du four.....	25
préparations.....	14	RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES.....	26
Conseils pour économiser l'énergie.....	14		
Première utilisation.....	14		
Réglez l'heure.....	14		

GENERALITES

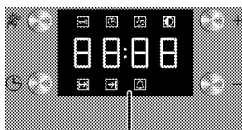
Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Lèche-frite
- 4 Poignée
- 5 Porte

- 6 Positions des gradins
- 7 Élément chauffant supérieur
- 8 Ampoule
- 9 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

QUEL FOUR.COM



- 1 Manette des fonctions
- 2 Minuteur numérique

- 3 Manette de thermostat
- 4 Lampe de thermostat

Données techniques

Tension/fréquence	220-240 V - 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.5 kW
Protection par fusible	min. 16 A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3x1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique [^]	A
Eclairage interne	15/25 W
Consommation d'énergie du grill	2.2 kW

Base : Dans les fours électriques, les informations sur les étiquettes énergétiques sont en conformité avec la norme EN 50304. Les valeurs sont déterminées sous une charge normale et convection/chaueur tournante (si disponible).

Le mode de cuisson présentant une efficacité énergétique conforme à la norme EN 50304, est déterminé selon l'ordre de priorité ci-dessous des fonctions (modes) disponibles sur le produit. 1- Chauffage économique avec ventilateur, 2-Viande basse température, 3-Chauffage par ventilateur (chaueur tournante), 4-Éléments supérieur et inférieur avec circulation d'air, 5-Éléments supérieur et inférieur.

Voir *INSTALLATION*, page 10.

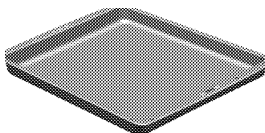
Accessoires fournis avec Tappa- Grille reil

Important

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle du produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre produit.

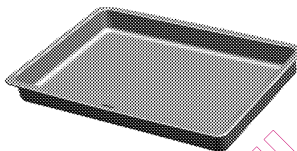
Plat lèche-frite

Peut être utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



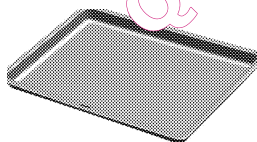
Plaque creuse à rôtir

Peut être utilisé pour les pâtisseries, les grands rôtis et les denrées à la forte teneur en liquide et pour l'utilisation du grill, comme lèche-frite.



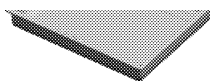
Plaque à pâtisserie

Il est conseillé pour les pâtisseries comme les cookies et les biscuits.

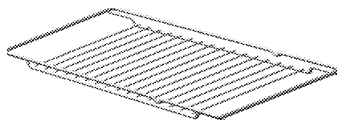


Petite plaque à pâtisserie

Peut être utilisé pour de petites portions. Cette plaque à pâtisserie est placée sur la grille de rôtisserie.

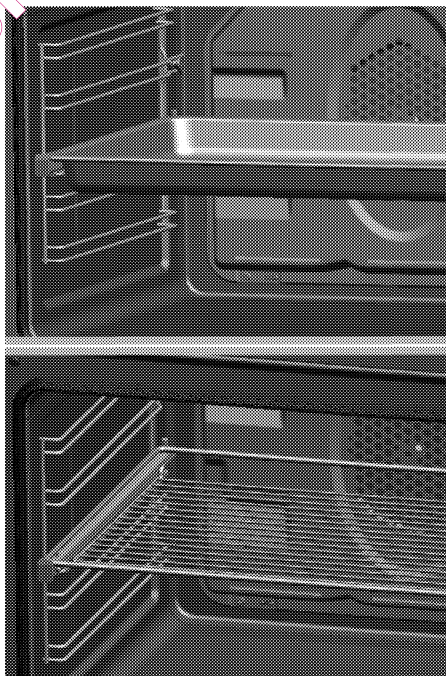


Peut être utilisée pour rôtir et comme support pour les plats de cuisson et casseroles.



Positionnement adéquat du châssis grillagé et de la plaque sur les clayettes coulissantes

Les plaques et châssis grillagés utilisés avec la grille coulissante doivent être positionnés puisque leurs côtés correspondants reposeront sur les goupilles de la grille.



CONSIGNES DE SECURITE

Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.

DANGER

Risque élevé de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

MISE EN GARDE

Risque de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.

#

AVIS

Risque de dégâts matériels.

Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.

Important

IJ Conseils d'utilisation

Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été obtenues dans des conditions de labo-

ratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un défaut visible.

Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *RECHERCHE ET RÉSOLUTION DES PANNES*, page 26.

Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.

Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accu-

mulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

- Le produit peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les éléments chauffants, sections internes du four, éléments de chauffage, etc lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords de gaz et électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager les raccords. Ne coinciez pas les câbles entre la porte du four et son cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation

O

Important

Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité des enfants

- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y

asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

Sécurité lors de travaux électriques

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner un moment après que le four est éteint.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la charnière.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à une usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

Mise au rebut

Matériaux d'embaiage

DANGER

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les

pièces de emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement et d'économiser de précieuses matières premières.

Ancien équipement

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Déplacement ultérieur

AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.

Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du produit n'endommagent la porte, placez un morceau de carton sur la contre-porte en dessous des plaques. Attachez la porte avec du ruban adhésif aux parois latérales à l'aide d'un ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de emballage d'origine

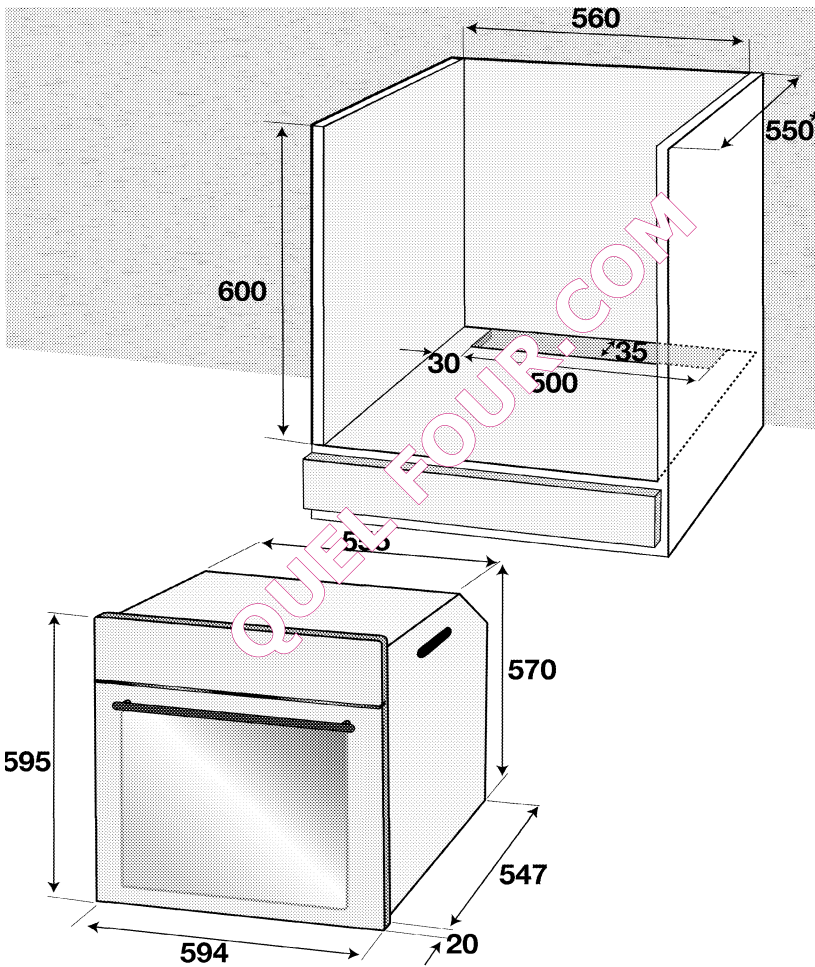
Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

INSTALLATION

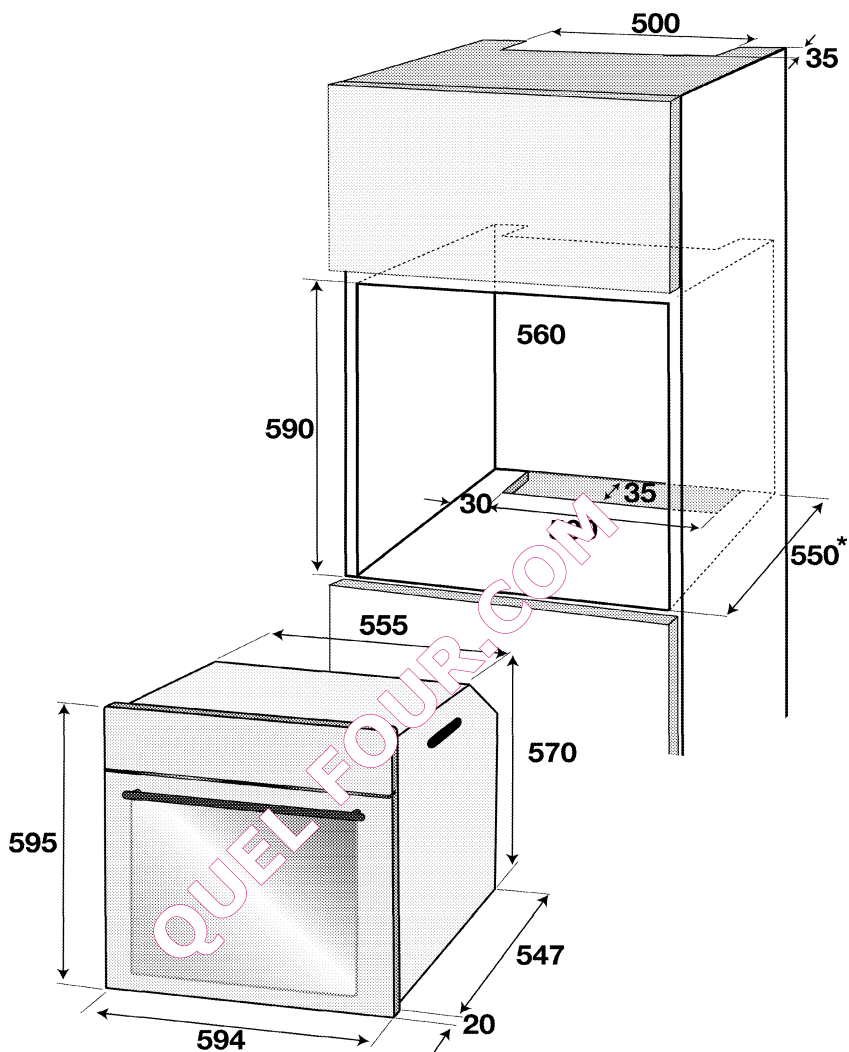
Avant rinstallation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisines disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.)
Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.



* min.



mm.

Installation et branchement

#

AVIS

Dégâts matériels !

La poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil

conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit.

#

AVIS

Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après avoir déplacé le produit.

Raccordement au réseau électrique

0 Important **Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !**

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.

DANGER

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée dûment habilitée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

DANGER

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible en ouvrant la porte avant.

Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques

techniques et à la consommation énergétique ; consultez *Données techniques*, page 5.

DANGER

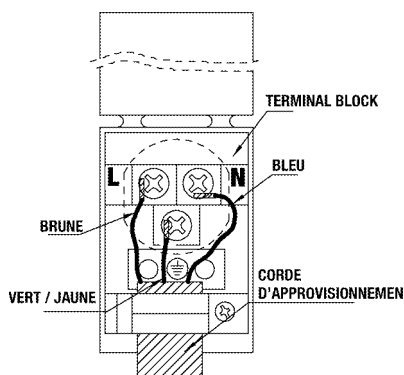
Risque d'électrocution !

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Si la séparation omnipolaire du secteur est impossible, un dispositif de séparation doit être branché à une distance de contact de 3 mm min. (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs), tous les pôles devant être à proximité (mais pas au-dessus) du four, conformément aux réglementations IEE. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil :



2. **pour une connexion monophasée**, veuillez à effectuer les branchements suivants :

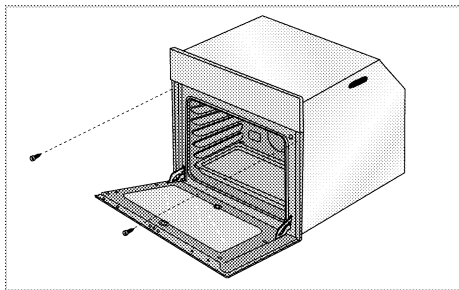
Câble marron = L (phase)

Câble Bleu = N (Neutre)

- Le câble Vert/Jaune doit être connecté à la ligne de terre (E).

Installation

1. En empêchant la rupture et le coincement du câble d'alimentation, faites coulisser le four dans le trou du meuble de cuisine, alignez-le et fixez-le.

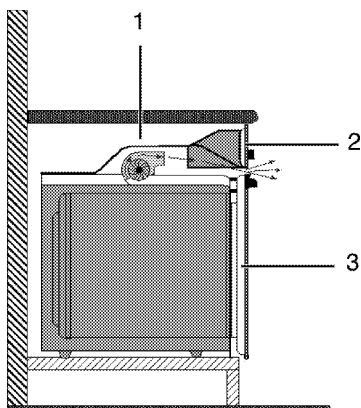


Fixez votre four à l'aide des 2 vis comme indiqué sur le schéma.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.
2. Vérifiez le fonctionnement.

Pour un appareil muni d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Panneau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes même lorsque le four est éteint.

PREPARATIONS

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie:

- Utilisez des couvercles de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un pré-chauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- Pendant la cuisson, éviter d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Essayez de cuire plus d'un plat à la fois dans le four (vous pouvez cuire deux types de plats différents en même temps en plaçant des terrines sur la même grille). Il est plus pratique de cuire des plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Vous pouvez faire d'avantage d'économies d'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin de la cuisson (la porte du four ne doit pas être ouverte).

Première utilisation

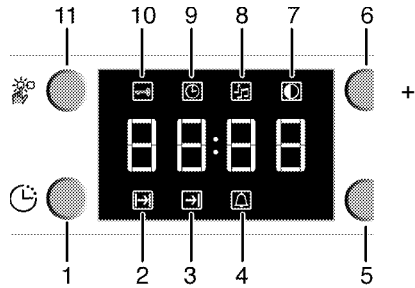
Avant la première utilisation du four, l'auto-collant apposé sur l'afficheur doit être retiré.

Réglez l'heure

AVIS

Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Lors de la première mise sous tension du four, réglez l'heure actuelle à l'aide des touches '5' et '6'.



- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche minuterie
- 6 Touche pré-chauffage
- 7 Réglage de la luminosité de l'écran
- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez débuter et arrêter la cuisson en sélectionnant la position désirée à l'aide du bouton de température et du bouton des fonctions.

Important

- U Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter/se déplacer à partir de 12:00. L'icône de l'horloge 9 s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

• ^ Important

- 1J Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Modification de l'heure

Pour modifier une heure prédéfinie de votre four;

1. Appuyez sur la touche 11 pour activer l'icône de l'heure 9.
2. Réglez l'heure de la journée avec les touches 5 et 6.

Modifier la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche 11 jusqu'à ce que le symbole de réglage de la luminosité de l'écran 7 s'affiche.
2. Réglez la luminosité avec les touches 5 et 6.

» Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format d-01, d-02 ou d-03 à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil

AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux de emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.

• ^ Important

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

Afin d'éliminer les quelques résidus issus de la fabrication qui pourraient se trouver encore dans la cavité du four, il est nécessaire de faire chauffer l'appareil pendant 30 minutes.

Four électrique

1. Retirez toutes les plaques et supports du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le réglage éléments supérieur et inférieur à l'aide de la manette de fonction.
4. Sélectionnez la température maximale avec la manette du thermostat ; voir *Utilisation du four électrique*, page 16. Chauffez pendant environ 30 minutes. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique*, page 16

Four à grill

1. Retirez toutes les plaques et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 22.
4. Chauffez pendant environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 22

UTILISATION DU FOUR

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

DANGER

Risque de brûlure par de la vapeur chaude !

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper. *

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes aves de os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 1 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au niveau du bas ou central.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par

exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Distribuez les pièces à griller sur la grille ou sur la grille à rôtir sur la plaque, de manière à ce qu'ils ne dépassent pas les dimensions du réchauffeur.
- Faites glisser la grille à rôtir ou la plaque dans le four, à la hauteur désirée. Si vous utilisez la grille, placez une lèche-frite au fond du four pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèche-frite pour faciliter le nettoyage.

utilisation du four électrique

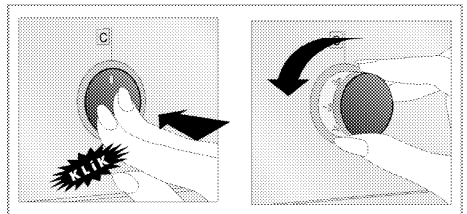


Les modes de fonctionnement du four électrique se sélectionnent à l'aide de la manette des fonctions. La température est réglée avec la manette du thermostat.

Toutes les fonctions du four sont désactivées en plaçant le bouton correspondant sur la position (OFF).

Toutes les manettes de l'appareil sont de type rétractable.

1. Faites votre réglage en appuyant sur le bouton, celui-ci saute.



» Pour réinitialiser, enfoncez le bouton à la fin de votre réglage.

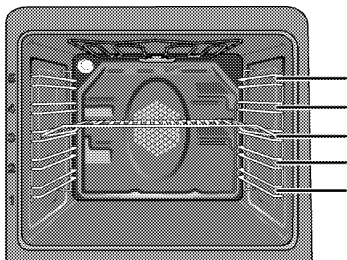
Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

1. Réglez la manette de thermostat sur la température souhaitée.

2. Réglez la manette des fonctions sur le mode de fonctionnement souhaité.
 » Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis il maintient cette température. Au cours de la chauffe, le témoin de température est allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et la manette du thermostat sur la position arrêt (haut).



Positions de la grille sur les gradins

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, placez la grille ou la plaque de manière à ce qu'elle coulisse dans l'ouverture du gradin.

Modes de cuisson

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Éléments supérieur et inférieur

Les éléments supérieur et inférieur sont en marche. Les aliments sont chauffés simultanément par les éléments supérieur et inférieur. Adapté par ex. pour des gâteaux, des cookies ou des gâteaux moulés et des ragoûts. Cuisson avec une seule plaque.

Élément inférieur

Seul l'élément du bas est activé. Est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizza, qui doivent cuire par le dessous.

Éléments supérieur et inférieur avec circulation d'air

— Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans l'ensemble du four par le ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé, il Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. La nourriture granulée congelée se décongèle doucement à température ambiante et les plats cuisinés sont refroidis.

Cuisson tournante

L'anneau chauffant avec ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans l'ensemble du four par le ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire. Adapté lorsque plusieurs niveaux sont utilisés pour la préparation de la nourriture. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"

Les éléments supérieur et inférieur et l'anneau chauffant avec le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Le plat est cuit de façon uniforme et rapide. Cuisson avec une seule plaque.

Grill de surface



Le grand grill (sous le plafond du four) est en marche. Adapté pour les grillades de grandes quantités.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.

Réglez la température sur le niveau maximum.

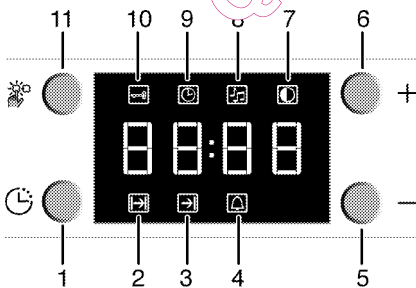
Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill avec chaleur tournante

Le grill n'est pas aussi fort qu'en mode grill normal.

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation du minuteur du four



- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus

- 7 Réglage de la luminosité de l'écran
- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

• ^ Important

- U La durée maximum pouvant être réglée pour la fin du processus de cuisson est de 23 heures et 59 minutes. En cas de coupure de l'électricité, le programme sera annulé. Une nouvelle programmation sera nécessaire.

AVIS

Les symboles correspondants clignotent sur l'horloge pendant la réalisation des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

• ^ Important

- IJ Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est réglé sur l'horloge, vous ne pouvez pas régler l'heure.

AVIS

L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

Passage en fonctionnement entièrement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

1. Appuyez sur la touche 1 jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson 2 s'affiche.
2. Réglez la durée de cuisson avec les touches 5 et 6.

» Le symbole de cuisson doit apparaître (affiché en continu) lorsque la durée de cuisson a été définie.

3. Pour l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole d'heure de fin de cuisson **3** s'affiche.

4. Réglez l'heure de fin de cuisson avec les touches **5** et **6**.

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson s'allument (en continu). Le symbole de l'heure de fin de cuisson (**3**) disparaît dès que la cuisson débute.

5. Placez votre plat dans le four.

6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

7. A la fin de la cuisson, "End" (fin) s'affichera et le signal d'alarme retentira.

8. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Important

IJ Vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur la touche, le four recommencera à fonctionner.

Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

9. Eteignez le four à l'aide du bouton de température et de la manette des fonctions.

Passage en fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson **2** s'affiche.

2. Réglez la durée de cuisson avec les touches 5 et 6.

» Le symbole de cuisson doit apparaître (affiché en continu) lorsque la durée de cuisson a été définie.

3. Placez votre plat dans le four.

4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

5. A la fin de la cuisson, "End" (fin) s'affichera et le signal d'alarme retentira.

6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

7^ Important

Vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.

Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

7. Eteignez le four à l'aide du bouton de température et de la manette des fonctions.

Tableau des Temps de cuisson (environ)

Important

Les valeurs spécifiées ont été définies en laboratoire. Les valeurs qui vous seront adaptées peuvent différer de ces valeurs.

Cuisson au four et rôtisserie

Important

1J Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.

Aliments	Niveau de cuisson		Position de la grille	Température <i>m</i>	Temps de cuisson (min.) (environ)
Gâteau dans une plaque	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteau dans un moule	Un niveau	<i>m</i>	2	180	40 ... 50
Gateaux sur du papier	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux	<i>m</i>	1-5	175	30 ... 40
	3 niveaux	<i>m</i>	1-3-5	180	45 ... 55
Gâteau épongé	Un niveau	Z	3	200	5 ... 10
	2 niveaux	<i>m</i>	1-5	175	20 ... 30
Cookies	Un niveau	<i>a</i>	3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1-3	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux	<i>m</i>	1-3-5	175	35 ... 45
Pâte de pâtisserie	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1-5	200	45 ... 55
	3 niveaux	<i>m</i>	1-3-5	200	55 ... 65
Pâte au beurre	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux	<i>m</i>	1-5	200	35 ... 45
	3 niveaux	<i>m</i>	1-3-5	190	45 ... 55
Pâte levée	Un niveau	<i>a</i>	2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1-3	190	35 ... 45
Lasagnes	Un niveau	P	2-3	200	30 ... 40
Pizza	Un niveau	H	2	200 ... 220	15 ... 20
Beefsteak (entier)/ Rôti	Un niveau	S	3	25 min. 250 puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (ragoût)	Un niveau	E	3	25 min. 250 puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau	d	2	15 min. 250 puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau	<i>m</i>	2	15 min. 250 puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5.5 kg)	Un niveau	œ	1	25 min. 250 puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau	œ	1	25 min. 250 puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau	III	3	200	20 ... 30

Aliments	Niveau de cuisson		Position de la grille	Température	Temps de cuisson (min.) (environ)
	Un niveau	H	3	200	20 ...30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque de four sur la partie supérieure et la plaque de pâtisserie sur la partie inférieure.

» Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Conseils pour la pâtisserie

1. Si le gâteau est trop sec,

» Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

2. Si le gâteau s'effondre,

» Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

3. Si le gâteau est trop bruni sur le dessus,

» Placez-le sur une plaque inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

4. Si le gâteau est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur,

» Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

1. Si le gâteau est trop sec,

» Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

» Humecter les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.

2. Si la pâte cuit trop tard,

» Veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez apprêtée n'excède pas la profondeur de la plaque et reste à niveau avec elle.

3. Si la partie supérieure de la pâte devient dorée, et la partie inférieure n'est pas cuite,

» Assurez-vous que la quantité de sauce utilisée pour constituer la pâte n'est pas trop considérable au fond de celle-ci. Essayez de répartir la sauce équitablement sur les couches de pâte afin de les dorer au même niveau.

» Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le manuel de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, mettez-la prochainement sur une étagère inférieure à une couche.

Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si les légumes se dessèchent et ne contiennent plus de jus,

» Comme l'utilisation d'un couvercle pendant la cuisson conservera le jus dans le récipient, faites cuire vos légumes dans un récipient avec couvercle plutôt qu'avec une plaque.

2. Si vos légumes ne sont pas cuits,

» Faites d'abord bouillir les légumes ou préparez-les comme des conserves alimentaires, puis introduisez-les dans le four.

utilisation du grill

AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Fermez la porte du four pendant les grillades.

2. Préchauffez le grill pendant environ 5 minutes si nécessaire.

» La lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du grill

1. Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).

Allumage du grill

1. Régler la manette des fonctions sur le symbole du grill.

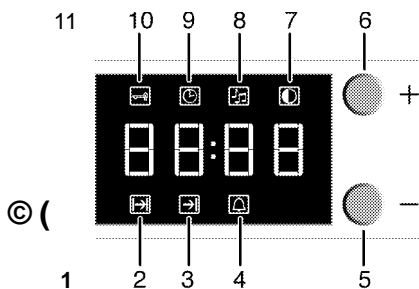
Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. "
Poulet en tranches	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. "
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. "
" selon l'épaisseur		

Comment utiliser l'alarme

A la fin de la période définie, l'alarme émet un signal. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four.



- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Réglage de la luminosité de l'écran
- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

Définir l'alarme

1. Appuyez sur la touche 1 jusqu'à ce que le symbole de l'alarme s'affiche.

I Important

L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme avec les touches 5 et 6.

» Le symbole de l'alarme doit apparaître (affiché en continu) lorsque la durée de l'alarme a été définie, et la durée de l'alarme doit s'afficher.

3. Lorsque la durée de l'alarme est écoulée, le symbole de l'alarme commence à clignoter et le signal sonore retentit.

Désactiver l'alarme.

1. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Désactiver l'alarme avant l'échéance.

1. Pour réinitialiser l'alarme, appuyez sur la touche 1 jusqu'à ce que le symbole de l'alarme s'affiche.
2. Appuyez sur la touche 5 jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran.

O important

La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Modifier le réglage du son de l'alarme

1. Appuyez sur la touche 11 jusqu'à ce que le symbole de réglage du son de l'alarme 8 s'affiche.
2. Réglez le son souhaité à l'aide des touches 5 et 6.

» Le niveau sonore d'alarme sélectionné s'affichera sous le format 'b-01', 'b-02' ou 'b-03' à l'écran.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Généralités

DANGER

Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.

N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !

Important

- 1 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du bandeau de commande

AVIS

Dégâts du bandeau de commande !

Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

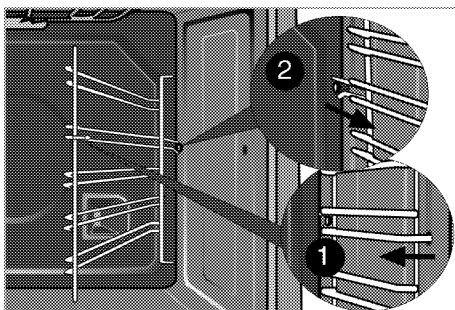
Nettoyez le bandeau de commande et les manettes de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

○ Nettoyer la paroi latérale ;

1. Retirez la partie avant du châssis grillagé en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez la grille latérale complètement en la tirant vers vous.

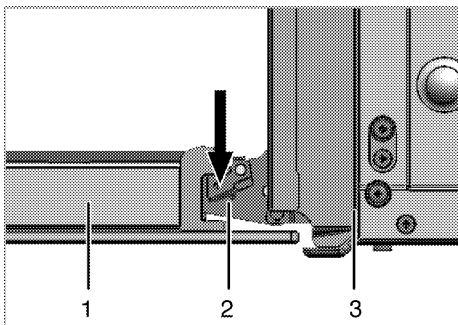


Nettoyage de la porte du four.

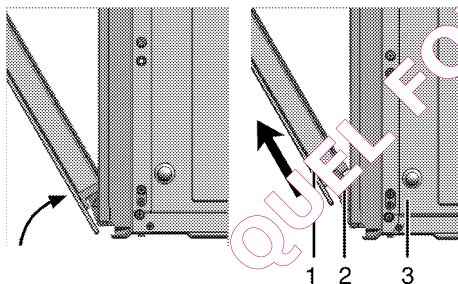
N'utilisez aucun produit abrasif, ni de grattoir à métaux fort pour nettoyer la porte du four; ces produits pourraient rayer la surface et détruire la vitre.

Démontage de la porte du four Remplacer l'ampoule du four

1. Ouvrez la porte avant.
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière sur les côtés droit et gauche de la porte avant en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte à moitié.
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.

AVIS

Les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour reposer le couvercle. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la repose de la porte.

DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

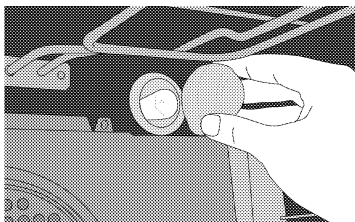
Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque de électrocution.

La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300°C) ; voir *Données techniques*, page 5. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre agent de service.

AVIS

L'emplacement de la lampe peut différer du schéma.

1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Reposez le cache de l'ampoule.

RECHERCHE ET RESOLUTION DES PANNES

DANGER

Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un centre de service agréé.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter le service technique, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Equipement électrique

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réactivez le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les manettes de fonctions et de thermostat ne sont pas actionnées.	Actionnez les manettes de fonctions et de thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

Horloge/minuteur (si le produit est équipé d'un minuteur numérique)

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure Après avoir éteint le four à l'aide des manettes de fonction, réglez l'heure de nouveau.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service technique.

Important

Ne tentez pas de réparer la cuisinière vous-même. Aucun élément interne de la cuisinière ne peut être réparé par l'utilisateur.

QUEL FOUR.COM