

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

MODEL:BIL616Ti2-B5-09

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

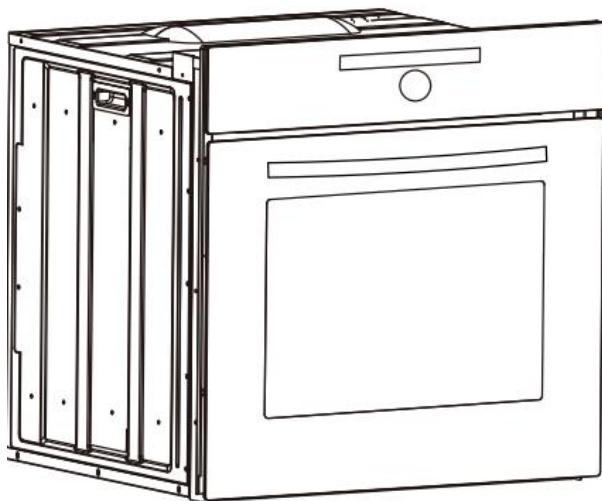
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

BUILT-IN ELECTRIC

MODEL: BIL616Ti2-B5-09



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance becomes very hot during operation. Take care not to touch the heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

Mains lead of adjacent appliances may be damaged by hobs or stuck between the oven doors, and produce short circuit, therefore keep them at safe distance from the appliance.

Never put pans weighing on the opened door of the oven.

Do not use the oven in the event of a technical fault, once a technical fault caused, disconnect the power and report the fault to the service center to be repaired.

Never clean the oven with the high-pressure steam cleaning device, as it may provoke short circuit.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass as they can scratch the surface, which could then result in the glass shattering.

The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.

During use the appliance becomes hot, care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

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

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Accessible parts may become hot during use.

Young children should be kept away

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment.

So let's save energy! And this is how you can do it:

Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time. Important when using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

Make sure the oven door is properly closed.

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers.

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage.

After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution!

During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



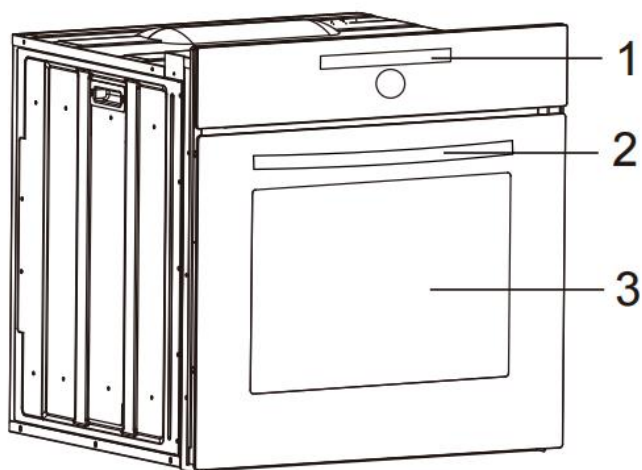
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling center for electric and electronic equipment.

A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is Suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labeled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centers for used devices can be provided by your local authority

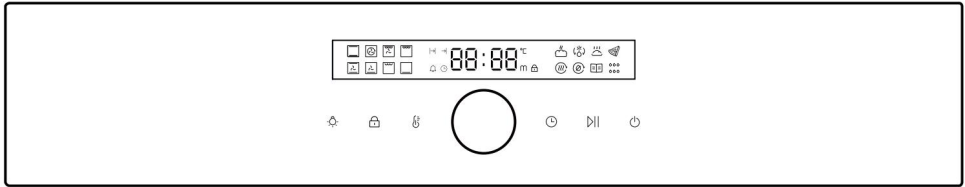
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Control panel

2. Oven door handle

3. Oven door



INSTALLATION



Installing the oven

The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions

Main lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven

because of the heat it develops during operation

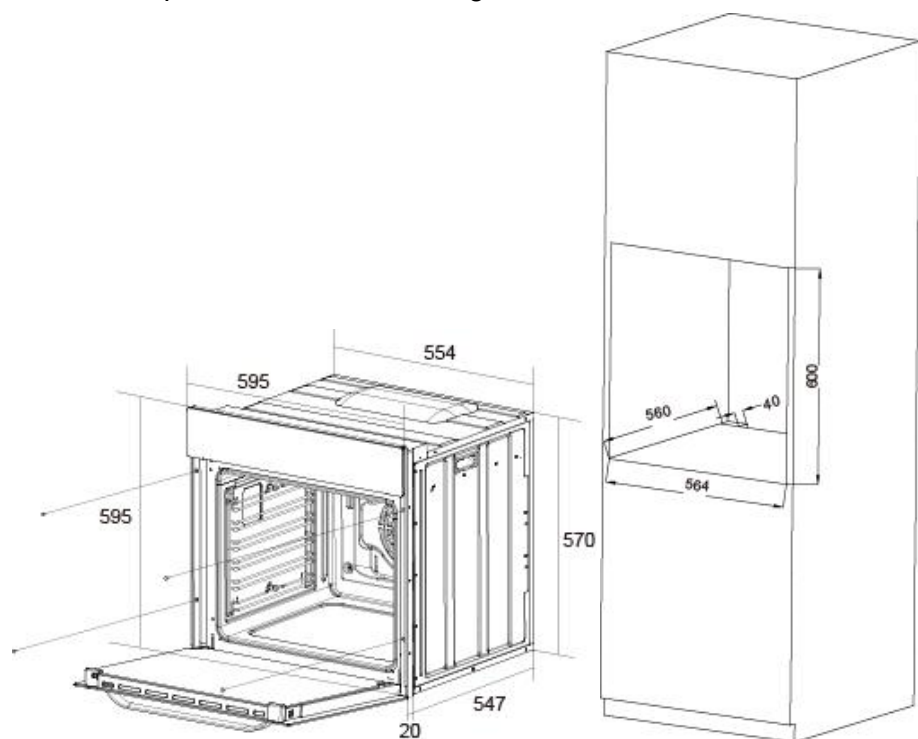
Remove any packaging materials (foils, artificial foam, nails, etc.) from the reach of children, because they represent potential danger. Children may swallow small parts, or suffocate with foils.

This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C), this prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation its back side can warm up to around 500°C above the ambient temperature.

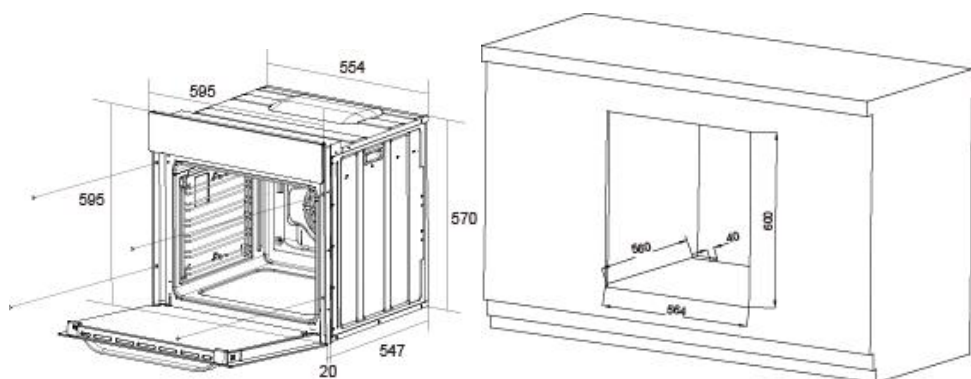
Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted The appliance must be earthed.

Insert the oven completely into the opening without allowing the four

screws in the places shown in the diagram to fall out.



INSTALLATION

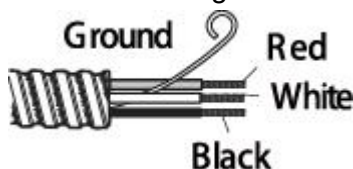


Electrical connection

Warning!

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Mains lead should be minimum 1.5m long.
- Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.



Colour code

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code: L1 =Red wire L2= Black wire N=White wire



Ground = coloured green



OPERATION

Prior first use

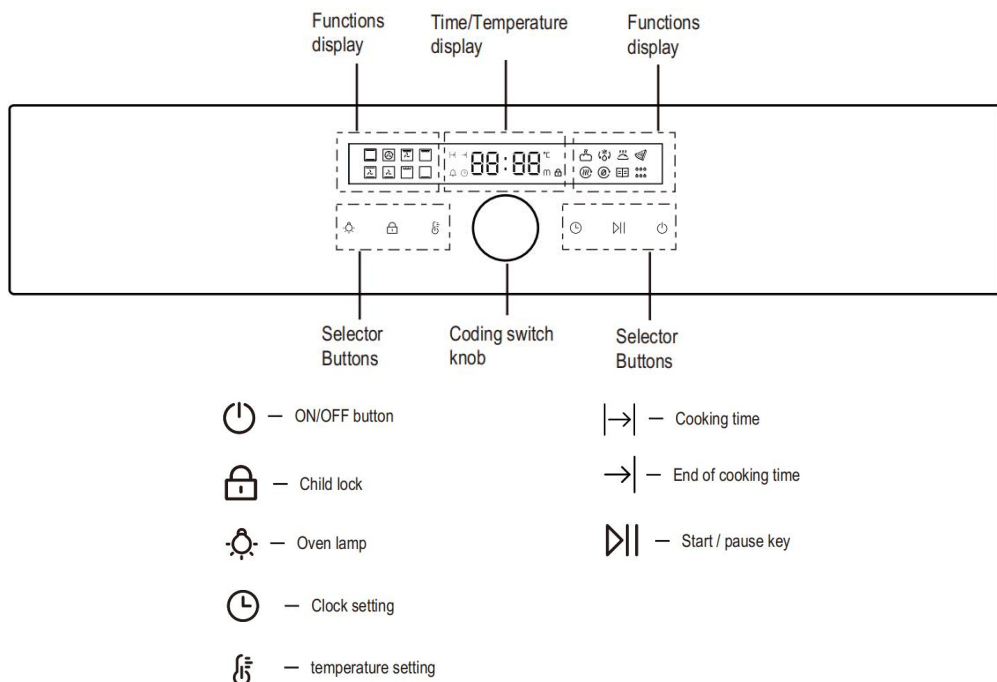
- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min. remove any stains and wash carefully).

Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal phenomenon to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.



Electronic programmer



How to operate the oven

1. When the power is turned on for the first time, it enters the standby state, the display is completely 1s, buzzer prompt, time display the default time 12:00 and flash.
2. The rotary coding switch can set the time, after setting is completed Tap the coded switch confirmation or 5 seconds automatically confirm.
3. In standby mode, press and hold the power button for 2 seconds to turn on, After boot, the first function is selected by default, display the default temperature and time.

4. When the oven function is selected, after setting the working temperature and related working time, press the key  once, and the oven will start to run.

Caution!

1. The clock can only be set in the standby state. After confirming, if you want to set the time again, click the time button to set (same as the first power-on);
2. Return to standby for 10 minutes without operation under power-on state.

Semi-automatic operation

1. Setting the semi-automatic mode, click the time button  or knob to set the duration, the icon  is lit, the clock display interface displays the set continuous working time, the encoding switch settings. After the setting is complete, click the knob to enter the next setting and confirm the previous one, or click the key  to directly start the confirmation.

2. When the oven begins to run, the working time enters the countdown mode, the timing is a decrement count.
3. When the duration remains for 1 min, the duration icon starts to flash, the display interface shows the countdown, when the countdown is 0, the time display area and the key are flicker, after the buzzer continuous buzzer 120s, the sound signal can be automatically stopped by pressing any key or after 120 seconds.

Caution!

1. After the duration function is activated, if you want to cancel the continuous working time, you can cancel the function by setting the time to "0:00". (After canceling the duration, it will run according to the maximum working time).

2.Return to standby after 10 minutes of no operation after cooking.

Automatic operation

After the duration setting is completed, click the knob to set the end time , the icon  flashes, the knob is set, after the setting is completed, press the knob to enter the next item and confirm the previous item or click the key  to confirm.

After the oven is set to the fully automatic mode, the clock display interface will display the end time of the oven. After the appointment time is over, the oven starts to work (the working method is the same as semi-automatic operation).

For example: Now the clock is set to 12:00 and the duration is set to 30 minutes, After the end time is 14:00, then the automatic mode is turned on, the clock display interface displays 14:00 and the time button is always bright, and when the clock is 13:30 minutes, The oven begins.

Caution !

End of cooking time range: current time<end of cooking time<current time+24hours.

End of cooking time= current time+cooking time+waiting time .

Temperature and time regulation

When the oven working program is selected, before starting to run, if you want to change the operating temperature and operating time, you can

press the key  and  (Click the knob to cycle through the settings).

1. After selecting the cooking function, the default temperature value is displayed, point the temperature button, the temperature display module flashes, and the rotary coding switch can set the temperature. After the setting is completed, click the coding switch or click the start button to directly start the confirmation.

2. Touch time key sequentially to switch duration and end time, the display module displays the default time and flash, and the rotation coding switch

can set the length of time. After the setting is complete, press the " " button, the oven works in accordance with the new setting parameters.

3. When you want to change the working time or the operating temperature

during the operation, you must first press the " " button at which point the time and temperature can be set according to the above steps, the

setting is completed, and the " " button can be confirmed to operate, the oven is set according to the new setting parameters.

Setting the alarm

1. Select the alarm setting by pressing the  button, Alarm  clock on. The rotary coding switch can set the time. After activating the cooking function, the alarm clock starts counting down.

2. When the alarm time is up, and the buzzer will sound for 90 seconds to remind the user. To silence the sound, press any key or it will automatically stop beeping after 90 seconds, and the alarm clock icon will go out.

3. After the alarm function is activated, if you want to cancel the alarm, you can cancel the alarm function by setting the alarm time to "0:00".

Oven light

1. The oven light can be turned on/off by the oven light button in the boot state.

2. After selecting a function to start, the oven light will turn on, and the oven

light will automatically turn off after turning on for 1 minute.

Child Safety Device

1. In the boot state, press  and hold for 3 seconds to enter the child lock function, accompanied by a prompt sound; except for the power button and the stove lamp button, the rest of the buttons will not be touched. Enabling/canceling child lock does not affect the operation of existing functions.

2. Press  and hold for 3 seconds to cancel the child lock function and restore the state before the child lock. When the key is invalid in the child lock state, there will be a prompt sound.

Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time, auto shut off function noted in the following criteria:

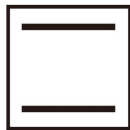
Temperature	Working Hours
35-120 °C	24h
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 h

When select oven cook time, its prior to the auto shut off function (assume that set shut off temperature to 201 °C-250 °C , set cook time to 5 hours, so oven will not auto shut off when working for 4hours, and keep working when reach 5 hours).



Oven

Possible settings of the oven function knob



Bottom and top element on

Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.



Bottom element

At this oven function knob position, the oven activates the bottom element .



Full Grill

This function radiates the heat from the grill element and the top element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.

Note: The end time cannot be set for this function.



Circular element fan

At this function ,allows the oven to be heated up with forced air by the thermofan, which is in the central part of the oven tank. Heating the oven up in this way permits even heat circulation around the dish that is in the oven.



Fan Assisted Oven

Using the top and bottom elements and the fan, this cooking function distributes the heat around the oven to give an even temperature throughout.



Fan with Lower Heater

This programme uses the bottom heater and the fan function. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.



Economy Grill

Use this grill function for grilling a small amount of food.

Note: The end time cannot be set for this function.



Ferment

At this function is ferment mode, fan with rear heater is ON.

Note: If the temperature is higher than the limit value, it cannot be started.



Fanned Grill

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.

Note: The end time cannot be set for this function.



Keep warm

The fan with rear heater of the oven works to keep the cavity temperature.



Defrost

Using the fan with rear heater, this oven function circulates the air around the oven cavity, speeding up the natural defrost process.



Pizza

Excellent for cooking pizza as it crisps the base beautifully without overcooking the topping.

For best results, pre-heat a pizza stone for at least 1 hour and bake on oven shelf position 1 or 2.

Pizza	Type	Accessories / cookware	Shelf position	Temperature In °C	Cooking time in mins
Forzen	Thin base	Wire rack	2	200	15-20
	Thick base	Wire rack	2	200	20-25
Home made	Thin base	Baking tray	2	200	10-15
	Thin base	Pizza tray	2	250	8-12
	Thick base	Baking tray	2	200	15-20
	Thick base	Pizza tray	2	200	15-20

IMPORTANT!

Except for 310°C gear, if you don't set a duration for Pizza mode, the oven will continuously work until you stop the oven manually. You should pay more attention to observe the status of food to avoid the food overcooked.

The 310°C is suitable for homemade thin-crust pizza. Put the pizza tray or other containers in the oven to preheat. When the temperature reaches the temperature, buzzer to remind, put the pizza on the preheated container and use the high temperature inside the cavity and the container to finish cooking in about 5 minutes. The whole cooking time of this gear is 30 minutes and cannot be changed.



Air dry

In this mode, both the rear heater and the fan are on .

Recommended air drying temperature 60-100 °C.

Note: Use above 100°C is easy to cause air-drying failure due to overcooking.

Menu	Prepare	Temperature	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70°C	1H30min	3
Long bean	Boiled	55°C	3H	3
Sweet potato wedge	Steamed	55°C	13H, flip after 2H	3
Mango slice	/	70°C	8H, flip after 4H	3
Banana slice	Dipped in salt water	55°C	7H, flip after 2H	3
Lemon slice	/	55°C	15H, flip after 2H	3
Apple slice	Dipped in salt water	55°C	8H, flip after 2H	3
Raw pork lean	/	55°C	7H, flip after 2H	3
Raw chicken breast	/	70°C	5H, flip after 1H	3
Prawn with shell	Boiled	70°C	6H, flip after 2H	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90°C	2H	3

The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.



Aqua cleaning

Remove as much dirt as possible manually. Remove the accessories and the shelf support to clean the side walls. The Aqua cleaning functions support the steam cavity cleaning of the appliance. For a better performance you should start the function when the appliance is cool. The specified time is related to the duration of the function and does not include the time required for cleaning of the cavity by user.

When the Aqua cleaning function is active, you cannot set temperature and time.

1. Pour 400ml water to the oven liner.

2. Choose the Aqua cleaning function  

3. Press  to start the function.

4. An acoustic signal sounds when the program is completed.

5. After function selection, wipe the internal surface of the appliance with a non-abrasive surface care sponge.

You can use warm water or oven detergents to clean the cavity.

After cleaning keep the oven door open for approximately 1 hour. Wait until the appliance is dry. To speed up the drying you can heat up the appliance with hot air at temperature 150°C for approximately 15 minutes. You can get maximum effects of the cleaning function if you manually clean the appliance immediately after the function ends.

WARNING:

- Do not open the oven door when the oven is generating steam to avoid risk of burns.
- Be aware of hot steam when open the oven door after the program finished to avoid risk of burns.

- Always use clean drinking water to fill the liner. Do not use any other liquids to fill.
- When you clean the cavity surface with sponge, wear a Hot-Insulating glove to protect hands.
- Clean up the water remain in the cavity after use to avoid risk of microbial hazard.

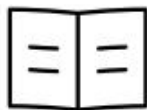


Air fry

Fast cooking with top grill, bottom grill, rear grill and rear fan. Mainly used for non-fried food.

Menu	Temperature	Time	Shelf position
Chicken nuggets	200 °C	20-25min	3
Chicken wings	200 °C	18-23min	3
Fish fillet	180 °C	23-27min	3
French fries	200 °C	17-20min	4
Onion rings	200 °C	15-18min	4

The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.



Auto menu

For better experience of cooking , there are some programs for recipes you can select.

1. Use  to select  the display will show P1, press , P1 blinks, turn the knob to switch the menu.

2. 7 recipes are set in the oven, you can use  to select P1~P7.

3. Refer to below chart, use  to select a recipe which you need.

4. Press  or  to view the recommended temperature, and you can adjust it.

Press  or  to view the recommended time, and you can adjust it.

5. Press  to start preheat.

6. When the temperature reached, the bee buzzes three times to prompt the food to be put in.

7. Press  to start cooking.

Menu	Auto	Temperature	Time	Amount of food
P1	Chiffon cake	160 °C	35min	500g
P2	Small cake	160 °C	18min	20pcs
P3	Egg tart	190 °C	21min	12pcs
P4	Cookies	190 °C	9min	20pcs
P5	Chicken nuggets	200 °C	17min	20pcs
P6	Chicken wings	200 °C	18 , flip after 6min	1200g
P7	Ribs	220 °C	19min	670g

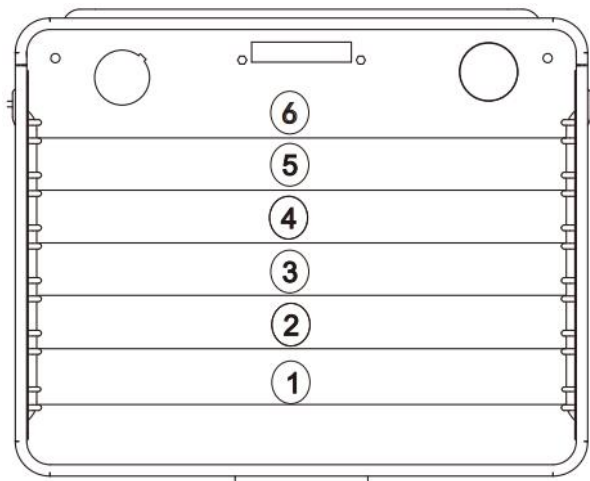
The time showed in the table is only for reference.

Oven guide levels

Baking pans and accessories (oven grid, baking tray, etc.) may be inserted into the oven in 6 guiding levels.

Appropriate levels are indicated in the tables that follow.

Always count levels from the bottom upwards!



By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "0" position. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.



Oven

- The oven should be cleaned after each use.
- Cool the oven completely before cleaning.
- Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- Steam cleaning

-pour 250ml of water (1 cup) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom.

- Close the oven door.
- Set the temperature knob to 100°C, and the function knob to the bottom heater position.
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.



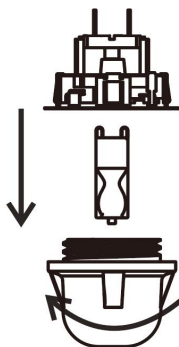
Replacement of the oven light Bulb

Before any maintenance is started involving electrical parts, the appliance must be disconnected from the power supply.

If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

Changing the bulb

- Pull out the protective cover.
- We recommend that you wash and dry the glass cover at this point. Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 110-120V, 25W, G9 fitting.
- Refit the protective cover.



IMPORTANT

Never use screwdrivers or other utensils to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp holder. Remove only by hand

IMPORTANT

Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

Please note:

The bulb replacement is not covered by your guarantee



Door removal

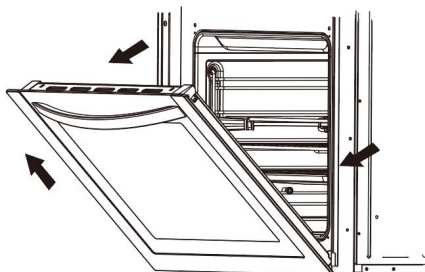
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door.

To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you.

In order to fit the door back on to the cooker. Do the reverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If new the safety catch is not set it may cause damage to the range when closing the door



Tilting the hinge safety catches



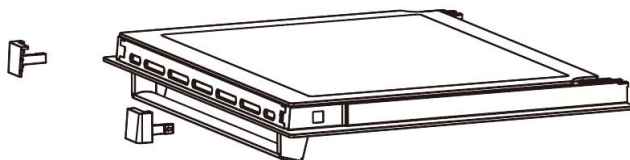
Door removal



Removal of the internal glass panel

Press the symbol and outward the plastic latch that is in the corner at the top of the door .

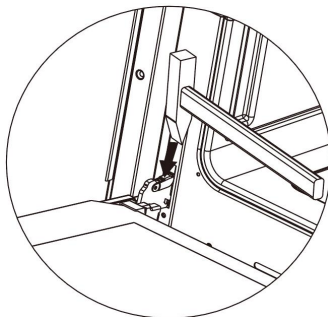
Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and insert it in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel



Install door



OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the oven
- Call the service center
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support center or the service center check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTON
---------	--------	-------

1.The appliance does not work	Breakin power supply	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one
	Choose wrong function	Check if function knob. Temperature knob is set to the correct position.
2.The programmer display is flashing "0.00"	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time(see use of the programmer)
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb(see cleaning and maintenance)

BAKING IN THE OVEN



Baking pastry

Most appropriate position for baking is the application of both upper and lower heater, or the hot air.

Warning!

- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- In case you may not find any particular type of cake in the tables, use the information available for the next most similar type of cake.

Baking with upper and lower elements

- Use only a single guide level.
- This baking position is especially suitable for baking dry pastry, bread

and teacakes. Use dark baking pans. Light pans reflect heat and pastry is not adequately browned.

- Always place baking pans on the grid rack. Remove the grid only if baking in the flat biscuit tray, supplied with the appliance.
- Preheating shortens the baking time. Do not put the cake in the oven until proper temperature is obtained.

Baking tips

Is cake baked?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is baked. You may switch off the oven and use the remaining heat.

Cake has fallen

Check the recipe. Use less liquid next time. Follow the mixing times, especially when using electric kitchen mixers.

Cake is too light on the bottom

Use dark baking pan next time, or place the pan one level lower, or switch on the lower heater a while before the completion.

Cheesecake is undercooked

Next time reduce the baking temperature and extend the baking time.

Warnings regarding the baking tables

- The tables indicate the temperature range. Always select lower temperature first. You may always increase the temperature in case pastry needs more baking.
- Baking times are indicative only.
- The asterix indicates that the oven requires preheating.

BAKING IN THE OVEN

Type of pastry	Guide level(from down upwards)	Temp (°C)	Guide level(from down upwards)	Temp (°C)	Baking time (in min)
					
Sweet pastry					
Sponge cake/ marble cake	2	170-180	2	150-170	60-80
Victoria sponge	2	160-180	2	150-170	65-80
Base for a layer cake	2-3	170-180	2-3	150-170	20-30
Sponge layer cake	2	170-180			30-40
Fruit cake(crispy base)			2-3	160-180	60-70
Cheesecake(short crust)			2	140-150	60-90
Teacake	2	160-180	2	150-170	40-60
Bread(e.g. wholegrain bread)	2	210-220	2	150-170	50-60
Fruit cake(crispy base)	3	170-180	2	160-200	35-60
Fruit cake(with yeast)			2	160-170	30-50
Crumble cake	3	160-170		150-170	30-40
Sponge roll	2	180-200			10-15

Pizza(thin base)	3	220-240			10-15
Pizza(thick base)	2	180-210			30-50
Buns	3	160-170	2	150-160	10-30
Puff pastry	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringues	3	90-110		80-90	
Choux buns			2	170-190	35-45



Roasting

Best results are obtained with the engagement of both upper and lower elements. Best heating mode for each type of roasting pan is indicated by bold print in the Roasting Tables.

Tips regarding roasting pans

- For best results, use light enamel pans, temperature resistant glass pans, clay dishes or cast iron dishes.
- As stainless steel dishes reflect the heat, they are not recommended.
- If you cover your roast or wrap it in foil, it will preserve its juices and the oven will remain clean.
- The roast will be cooked quicker if it is left uncovered. Large roasts can be placed directly on the grid with the oven tray below for catching the juices and melted fat.

Attention when roasting!

Roasting tables indicate suggested temperatures, guide level and roasting times. Roasting time largely depends upon the type of meat, its size and quality. So you may expect some variations

- Roasting of large chunks of meat may produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is quite normal, and does not affect the operation of the oven.

However, after the completion of roasting wipe the oven door and the glass

thoroughly.

- Add as much liquid as necessary to prevent burning of juice, dripping from meat. Roast must be checked regularly and liquid added if necessary.
- At approximately the middle of the indicated time turn the roast round, especially if you use the deep roast dish.
- When roasting on the grill grid, place the grid in the deep roasting pan and insert both into the sliding guide. The bottom pan will intercept dripping fat.
- Never leave roast to cool in the oven, as it might produce condensation and corrosion of the oven.

Roasting Table

Type of meat	Guide level(from bottom up)	Temp (°C)	Roasting time (in min)	Temp (°C)	Roasting time (in min)
					
Beef					Per 1 cm
Roast beef or file rare			3	250	12-15
Oven warmed up juicy("medium")			3	250	15-25
Oven warmed up "well done"			3	210-230	25-30
Oven warmed up Roast joint	2	160-180	2	200-220	120-140
Pork					
Roast joint	2	160-180	2	200-210	90-140
Ham	2	160-180	2	200-210	60-90

Fillet			3	210-230	25-30
VEAL	2	160-170	2	200-210	90-120
LAMB	2	160-180	2	200-220	100-120
VENISON	2	175-180	2	200-220	100-120
POULTRY					
Chicken	2	170-180	2	220-250	50-80
Goose(approx.2kg)	2	160-180	2	190-200	150-180
Fish	2	175-180	2	210-220	50-80



Grilling

- Take extra precautions when grilling. Intensive heat from infrared element makes the oven and the accessories extremely hot. Use protective gloves and barbecue accessories!
- Perforated roast may produce spurting of hot grease (sausages). Use long grill tongs to prevent skin burns and protect your eyes.
- Supervise the grill at all time. Excessive heat may quickly burn your food and provoke fire!
- Do not let the children in the vicinity of the grill.

Grill heater is especially suitable for the preparation of low-fat sausages, meat and fish fillets and steaks, and for browning and crisping the roast skin.

Tips for grilling

- Grilling should be carried out with the oven door closed.
- Grilling tables indicate the recommended temperature, guide levels and grilling times, which may vary according to the weight and quality of meat
- Grill element should be pre-heated for 3 minutes.
- Oil the grill grid before placing food on it, to avoid food sticking to the grid.
- Place the meat upon the grid, then place the grid upon the grease interception pan. Insert both trays into the oven guides.
- Turn the meat round after half of the grilling time has expired. Thinner

slices will require only one turn, for larger chunks you might need to repeat the procedure. Always use barbecue tongs to avoid losing excessive juice from meat.

- Dark beef meat is grilled quicker than lighter pork or veal.
- Clean the grill, the oven and the accessories each time after use.

Grill table

Type of meat for grill	Weight (in grams)	Guide level (from bottom up)	Temp(°C)	Grill time (in min.)
				
Meat and sausages				
2 beefsteaks, rare	400	5	240	14-16
2beefsteaks, medium	400	5	240	16-20
2 beefsteaks, well done	400	5	240	20-23
2 pork chops	400	5	240	20-23
2 veal stakes	700	5	240	19-22
4 lamb cutlets	700	5	240	15-18
4 grill sausages	400	5	240	9-14
2 slices meat cheese	400	5	240	9-13
1 chicken, halved	1400	3	240-250	28-33(1.side) 23-28(2.side.)

Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19-22
Fish in aluminum foil	500	4	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5-3
2 slices of whole meal	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180-200	60-70
Pork roast	1500	3	160-180	90-120
Pork knuckle	1000	3	160-180	120-160
Roast beef/ beef fillet	1500	3	190-200	40-80

TECHNICAL INFORMATION

Model	BIL616Ti2-B5-09
Voltage rating	AC120V/240V 60Hz
Total power	3150W
Top element	850W
Grill element	1100W
Bottom element	1150W
Circular element	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

EINGEBAUTER ELEKTROOFEN

MODELL: BIL616Ti2-B5-09

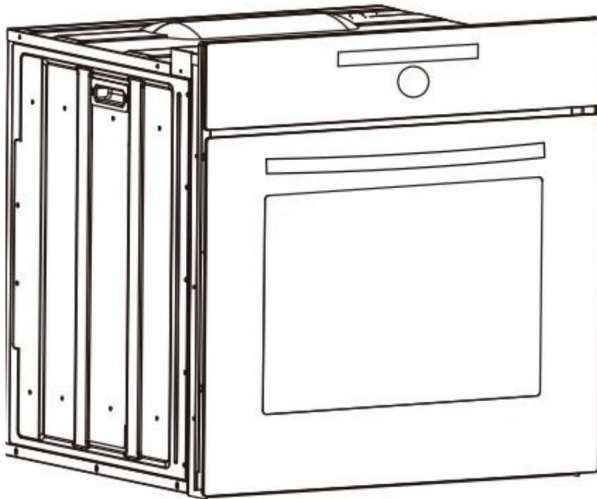
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

EINGEBAUTE ELEKTRIK

MODELL: BIL616Ti2-B5-09



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Bedienungsanleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt von dem Produkt ab, das Sie erhalten haben. Bitte entschuldigen Sie, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es zu unserem Produkt technische oder Software-Updates gibt.

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer diese lesen Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
 	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung unterliegt Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte markiert dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden elektronische Geräte

SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht berühren die Heizelemente im Ofen.

WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

Netzkabel benachbarter Geräte können durch Kochfelder beschädigt oder eingeklemmt werden zwischen den Ofentüren und einen Kurzschluss verursachen,

Halten Sie sie deshalb in sicherem Abstand vom Gerät.

Stellen Sie niemals schwere Pfannen auf die geöffnete Backofentür.

Benutzen Sie den Ofen nicht im Falle eines technischen Defekts, sobald ein technischer Defekt verursacht, schalten Sie die Stromversorgung ab und melden Sie den Fehler das Servicecenter zur Reparatur.

Reinigen Sie den Backofen niemals mit dem Hochdruck-Dampfreinigungsgerät, da dieser kann einen Kurzschluss hervorrufen.

Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber Türglas, da diese die Oberfläche zerkratzen können

Dies kann zu einem Zerspringen des Glases führen.

Die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften und Bestimmungen sind strikt eingehalten. Erlaube niemandem, der das nicht tut

mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut sein, um den Ofen bedienen zu können.

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf,
Berühren von Heizelementen im Ofen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller ersetzt werden
Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal
um eine Gefahr zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit
eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder
Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden gegeben
Aufsicht oder Einweisung in die Benutzung des Gerätes durch eine
Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen
Gerät.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es austauschen
Lampe, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.

Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie dauern ständig
betreut

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger
Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, sofern sie gegeben sind
Aufsicht oder Einweisung in die Benutzung des

Betreiben Sie das Gerät auf sichere Weise und verstehen Sie die damit verbundenen Gefahren. Kinder
nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer

Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

Kleine Kinder sollten ferngehalten werden

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf,
Berühren von Heizelementen im Ofen

WIE MAN ENERGIE SPART



Der verantwortungsvolle Umgang mit Energie spart nicht nur Geld, sondern hilft auch der Umwelt Umfeld.

Also lasst uns Energie sparen! Und so geht's:

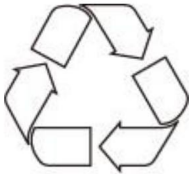
Nutzen Sie die Restwärme des Backofens. Wenn die Garzeit länger ist als 40 Minuten backen, 10 Minuten vor Ende den Backofen ausschalten. Wichtig Stellen Sie bei Verwendung des Timers entsprechend kürzere Garzeiten ein, das Gericht wird zubereitet.

Stellen Sie sicher, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

Durch verschüttete Flüssigkeiten an den Türdichtungen kann Wärme entweichen. Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort.

Stellen Sie den Backofen nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl-/Gefrierschränken auf. Andernfalls steigt der Energieverbrauch unnötig an.

AUSPACKEN



Während des Transports wurde eine Schutzverpackung verwendet, um die Beschädigungen.

Bitte entsorgen Sie nach dem Auspacken alle Verpackungsbestandteile ordnungsgemäß verursacht keinen Schaden für die Umwelt.

Alle für die Verpackung des Geräts verwendeten Materialien sind umweltfreundlich; Sie sind zu 100 % recyclebar und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Vorsicht!

Beim Auspacken müssen die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styropor Teile usw.) sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



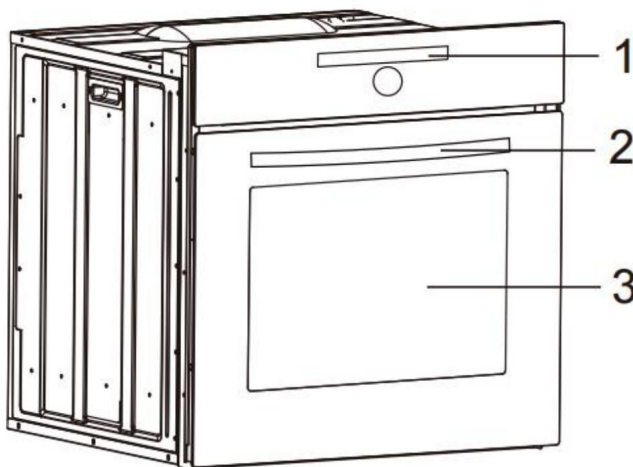
Altgeräte dürfen nicht einfach im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen bei einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abgegeben werden.

Ein auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung angebrachtes Symbol weist darauf hin, dass es für das Recycling geeignet ist.

Die im Gerät verwendeten Materialien sind wiederverwertbar und entsprechend gekennzeichnet. Mit der Wiederverwertung von Werkstoffen oder anderen Teilen aus Altgeräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Informationen zu geeigneten Entsorgungsstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

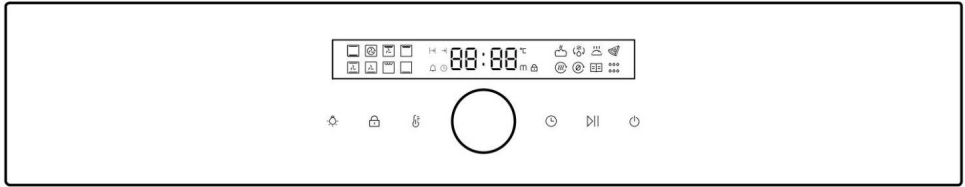
BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Bedienfeld

2. Türgriff des Ofens

3. Weiter backen



INSTALLATION



Einbau des Backofens

Die Küche muss trocken sein und über eine den vorhandenen technischen Bestimmungen entsprechende Belüftung verfügen.

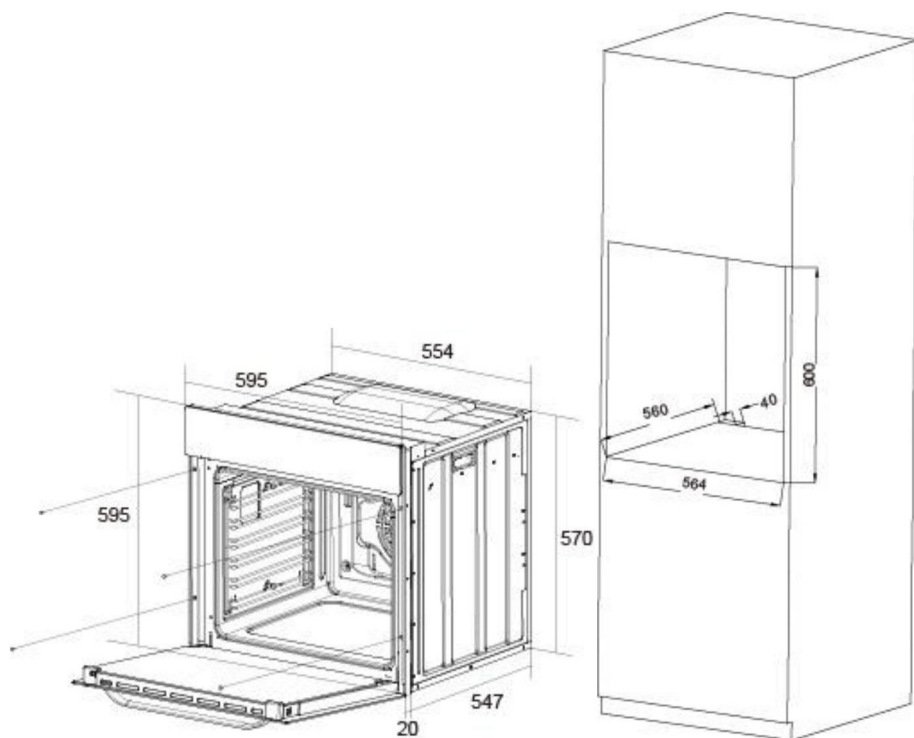
Die Hauptleitung hinter dem Backofen muss so verlegt werden, dass die Rückwand des Backofens aufgrund der im Betrieb entstehenden Hitze nicht berührt werden kann. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien (Folien, Schaumstoff, Nägel usw.) aus der Reichweite von Kindern, da diese eine potentielle Gefahr darstellen. Kinder können Kleinteile verschlucken oder an Folien ersticken.

Da es sich um einen Einbaubackofen handelt, können dessen Rückwand und eine Seitenwand neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden. Auf Einbaumöbeln verwendete Beschichtungen oder Furniere müssen mit einem hitzebeständigen Kleber (100%) aufgetragen werden, um eine Verformung der Oberfläche oder ein Ablösen der Beschichtung zu verhindern. Wenn Sie sich über die Hitzebeständigkeit Ihrer Möbel nicht sicher sind, sollten Sie um den Ofen herum etwa 2 cm Freiraum lassen. Die Wand hinter dem Ofen sollte hochtemperaturbeständig sein. Im Betrieb kann sich seine Rückseite auf bis zu 500° über der Umgebungstemperatur erwärmen.

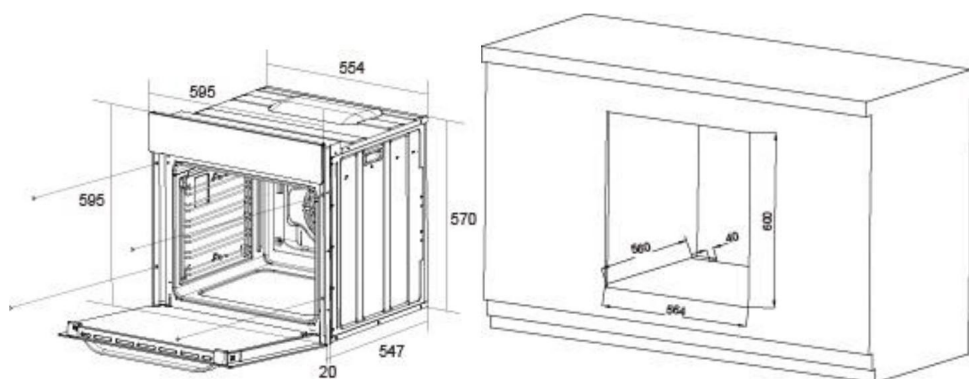
Für den Einbau des Backofens ist eine Öffnung mit den in der Skizze angegebenen Maßen herzustellen. Das Gerät muss geerdet sein.

Schieben Sie den Ofen vollständig in die Öffnung, ohne dass die vier

Achten Sie darauf, dass die Schrauben an den in der Abbildung gezeigten Stellen herausfallen.



INSTALLATION



Elektrische Verbindung

Warnung!

Alle Elektroarbeiten müssen von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Fachmann durchgeführt werden Elektriker. Es dürfen keine Umbauten oder vorsätzlichen Änderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden ausgeführt werden.

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die angegebene Spannung

Die Angabe auf dem Typenschild entspricht der tatsächlichen Netzspannung.

- Das Netzkabel sollte mindestens 1,5 m lang sein. •

Das Erdungskabel sollte so installiert werden, dass es als letztes gezogen wird

für den Fall, dass die Sicherheitsentlastung des Netzkabels versagt. • Das

Netzkabel hinter dem Ofen muss so verlegt werden, dass dies vermieden wird

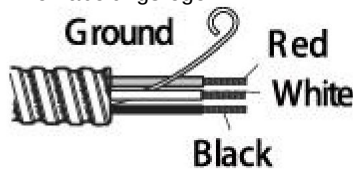
Berühren Sie die Rückwand des Ofens aufgrund der dabei entstehenden Hitze

- Die Mittel

zur Trennung vom Stromnetz sind mit einem Kontakt

Allpolige Trennung, die eine vollständige Trennung bei Überspannung gewährleistet

Feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln.



Farbcode

Die Adern im Netzkabel sind entsprechend gefärbt

Folgender Code: L1 =Roter Draht L2=Schwarzer Draht N=Weißer Draht



Masse = grün eingefärbt



BETRIEB

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackung entfernen, Backofeninnenraum reinigen. •

Backofenteile herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas

Spülmittel. • Lüftung

im Raum einschalten oder Fenster öffnen. • Backofen aufheizen (auf

250°C, ca. 30 Min.) und alle

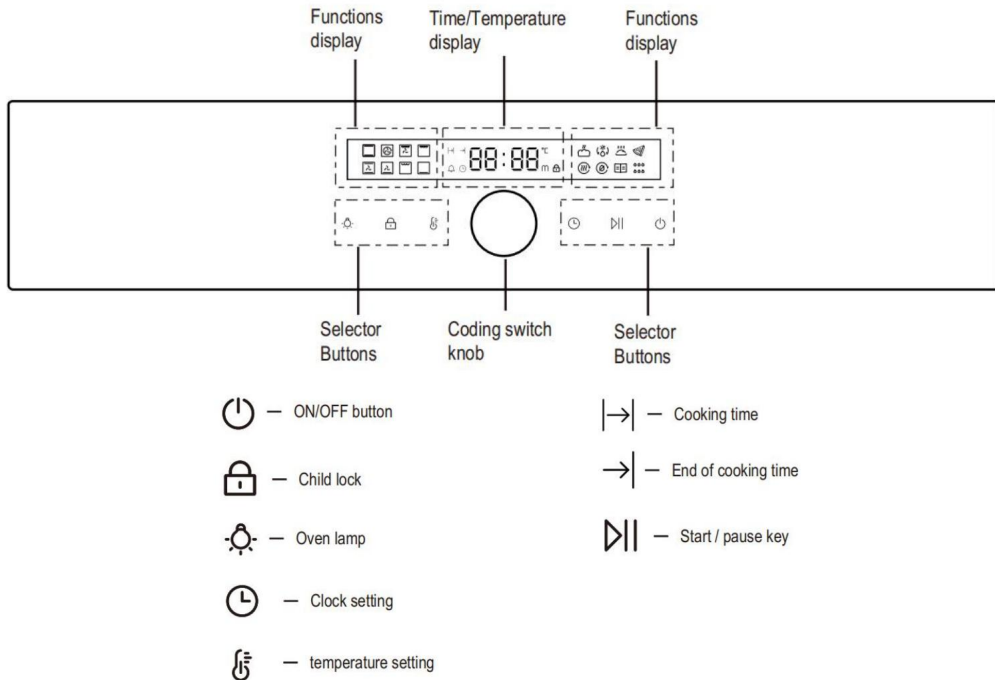
Flecken und vorsichtig waschen.

Vorsicht!

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal aufheizen, ist es normal,
Rauch und eigenartiger Geruch. Dies verschwindet etwa 30 Minuten später.



Elektronischer Programmierer



So bedienen Sie den Ofen

1. Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, wechselt es in den Standby-Zustand. Die Anzeige ist vollständig 1s, Summerruf, Zeitanzeige die Standardzeit 12:00 und Blitz.
2. Mit dem Drehcodierschalter kann die Zeit eingestellt werden. Nach Abschluss der Einstellung tippen Sie auf die codierte Schalterbestätigung oder 5 Sekunden automatisch bestätigen.
3. Halten Sie im Standby-Modus die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten
Ein: Nach dem Booten ist standardmäßig die erste Funktion ausgewählt und die Standardeinstellung angezeigt Temperatur und Zeit.

4. Wenn die Ofenfunktion ausgewählt ist, nach dem Einstellen der Arbeitstemperatur

und der zugehörigen Arbeitszeit drücken Sie die Taste  einmal, und der Ofen wird es tun fang an zu laufen.

Vorsicht!

1. Die Uhr kann nur im Standby-Zustand eingestellt werden. Nach der Bestätigung, wenn Sie Wenn Sie die Uhrzeit erneut einstellen

möchten, klicken Sie zum Einstellen auf die Schaltfläche „Zeit“ (wie beim ersten Einschalten).

2. Kehren Sie im eingeschalteten Zustand für 10 Minuten ohne Bedienung in den Standby-Modus zurück.

Halbautomatischer Betrieb

1. Um den halbautomatischen Modus einzustellen, klicken Sie auf die Zeitschaltfläche  oder Knopf an

Legen Sie die Dauer und das Symbol fest  leuchtet, zeigt die Uhranzeigeschnittstelle

die eingestellte kontinuierliche Arbeitszeit, die Kodierungsschaltereinstellungen. Nach der

Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, klicken Sie auf den Knopf, um die nächste Einstellung einzugeben, und bestätigen Sie

vorherige oder klicken Sie auf die Taste  um die Bestätigung direkt zu starten.

2. Wenn der Ofen zu laufen beginnt, beginnt der Countdown für die Arbeitszeit

Im Modus handelt es sich bei der Zeitmessung um eine Dekrementzählung.

3. Wenn die Dauer 1 Minute beträgt, beginnt das Dauersymbol zu blinken

Die Anzeigeschnittstelle zeigt den Countdown an. Wenn der Countdown 0 ist, wird die Zeit angezeigt Anzeigebereich und die Taste flackern, nach dem Summer Dauersummer

120er Jahre , Das Tonsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste automatisch gestoppt werden oder nach 120 Sekunden.

Vorsicht!

1. Nachdem die Dauerfunktion aktiviert wurde, wenn Sie die

Dauerbetriebszeit können Sie die Funktion abbrechen, indem Sie die Zeit auf

"0:00". (Nach dem Abbrechen der Dauer läuft es entsprechend der maximalen Arbeitszeit).

2. Kehren Sie nach dem Kochen nach 10 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus zurück.

Automatische Operation

Nachdem die Dauereinstellung abgeschlossen ist, klicken Sie auf den Knopf, um die Endzeit einzustellen ,

das Symbol  blinkt, der Knopf ist eingestellt. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie den Knopf, um das nächste Element einzugeben und das vorherige Element zu bestätigen, oder klicken Sie auf das

 bestätigen.
Schlüssel

Nachdem der Ofen auf den vollautomatischen Modus eingestellt wurde, wird die Uhr angezeigt zeigt die Endzeit des Ofens an. Nach Ablauf der Terminzeit erfolgt die
Der Ofen beginnt zu arbeiten (die Arbeitsweise ist die gleiche wie bei der Halbautomatik).
Betrieb).

Beispiel: Jetzt ist die Uhr auf 12:00 Uhr eingestellt und die Dauer ist auf 30 eingestellt Minuten, Nach der Endzeit ist 14:00, dann wird der Automatikmodus eingeschaltet, Die Uhranzeigeschnittstelle zeigt 14:00 an und die Zeittaste ist immer hell, und wenn die Uhr 13:30 Minuten zeigt, beginnt der Ofen.

Vorsicht!

Bereich Garende: aktuelle Uhrzeit<Garende<aktuell
Zeit+24 Stunden.

Garzeitende = aktuelle Zeit + Garzeit + Wartezeit.

Temperatur- und Zeitregulierung

Wenn das Ofenarbeitsprogramm ausgewählt ist, bevor Sie es starten, wenn Sie
Wenn Sie die Betriebstemperatur und die Betriebszeit ändern möchten, können Sie

Drücken Sie die Taste  Und  (Klicken Sie auf den Knopf, um durch die
Einstellungen).

1. Nach Auswahl der Kochfunktion ist der Standardtemperaturwert angezeigt wird, zeigen Sie auf die Temperaturtaste, das Temperaturanzeigemodul blinkt , und über den Drehcodierschalter kann die Temperatur eingestellt werden. Nach dem Einstellung abgeschlossen ist, klicken Sie auf den Codierschalter oder klicken Sie auf die Start-Taste, um direkt mit der Bestätigung beginnen.
2. Berühren Sie die Zeittaste nacheinander, um zwischen Dauer und Endzeit auf dem Display zu wechseln Modul zeigt die Standardzeit und den Blitz an, und der Rotationscodierschalter

können Sie die Zeitdauer einstellen. Nach Abschluss der Einstellung drücken Sie die Taste " ,
der Backofen arbeitet entsprechend den neuen Einstellungsparametern.

3. Wenn Sie die Arbeitszeit oder die Betriebstemperatur ändern möchten

Während des Vorgangs müssen Sie zuerst die Taste " " drücken.

Die Zeit und Temperatur können gemäß den obigen Schritten eingestellt werden.

Die Einstellung ist abgeschlossen und der " taste kann bestätigt werden zu bedienen,
Backofen wird entsprechend den neuen Einstellparametern eingestellt.

Einstellen des Alarms

1. Wählen Sie die Alarmeinstellung durch Drücken der Taste „Alarm“.

Uhr ein. Mit dem Drehcodierschalter kann die Uhrzeit eingestellt werden. Nach der Aktivierung des Kochfunktion beginnt der Wecker herunterzuzählen.

2. Wenn die Alarmzeit abgelaufen ist, ertönt der Summer 90 Sekunden lang, um

Erinnern Sie den Benutzer daran. Um den Ton stummzuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste. Andernfalls wird der Ton automatisch ausgeschaltet

Das Piepen hört nach 90 Sekunden auf und das Weckersymbol erlischt.

3. Nachdem die Alarmfunktion aktiviert wurde, können Sie den Alarm abbrechen

Sie können die Weckfunktion abbrechen, indem Sie die Weckzeit auf „0:00“ stellen.

Ofenlicht

1. Die Backofenbeleuchtung kann mit der Backofenbeleuchtungstaste im Kofferraum ein-/ausgeschaltet werden Zustand.

2. Nachdem Sie eine zu startende Funktion ausgewählt haben, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein und der Backofen schaltet sich ein

Das Licht schaltet sich nach 1 Minute Einschalten automatisch aus.

Kindersicherung



1. Drücken Sie im Startzustand die  und halten Sie für 3 Sekunden, um das Kind einzugeben Sperrfunktion, begleitet von einem Aufforderungston. außer der Macht Die restlichen Tasten werden nicht berührt.

Das Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung hat keinen Einfluss auf die Funktion vorhandener Funktionen.



2. Drücken Sie  und 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Kindersicherungsfunktion aufzuheben und den Zustand vor der Kindersicherung wiederherstellen. Wenn der Schlüssel im Kindersicherungsfenster ungültig ist, Wenn Sie sich im Sperrzustand befinden, ertönt ein Signalton.

Automatische Abschaltfunktion

Jeder Modus verfügt über eine maximale Arbeitszeit, automatische Abschaltfunktion angegeben in die folgenden Kriterien:

Temperatur	Arbeitszeit
35-120 °C	24 Stunden
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 Std

Wenn Sie die Ofengarzeit auswählen, liegt sie vor der automatischen Abschaltfunktion (angenommen).

Wenn die Abschalttemperatur auf 201 °C bis 250 °C eingestellt , Kochzeit auf 5 Stunden einstellen, also ist, schaltet sich der Ofen nach 4 Stunden Betrieb nicht automatisch ab und läuft weiter wenn 5 Stunden erreicht sind).



Ofen

Mögliche Einstellungen des Backofen-Funktionsknopfes



Unteres und oberes Element auf

Durch die Einstellung des Drehschalters auf diese Position kann der Backofen aufgeheizt werden konventionell.



Unteres Element

In dieser Stellung des Backofenfunktionswählers aktiviert der Backofen das untere Element.



Vollgrill

Bei dieser Funktion wird die Hitze vom Grillelement und vom oberen Element abgestrahlt. Diese Funktion ermöglicht eine höhere Temperatur im oberen Bereich der Kochfläche und ideal zum Grillen großer Portionen.

Hinweis: Für diese Funktion ist keine Endzeit einstellbar.

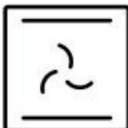


Ventilator mit kreisförmigen Elementen

Bei dieser Funktion kann der Ofen mit Umluft aufgeheizt werden

Thermovenilator, der sich im mittleren Teil des Ofentanks befindet. Aufheizen des Ofens

Auf diese Weise wird die Wärmezirkulation um das im Ofen befindliche Gericht herum eingeschränkt.



Umluftofen

Diese Kochfunktion verwendet Ober- und Unterhitze sowie den Ventilator und verteilt die Hitze im Ofen und sorgt für eine gleichmäßige Temperatur hindurch.



Lüfter mit Unterheizung

Dieses Programm verwendet die Unterhitze und die Umluftfunktion. Das ist ideal für bestimmte Backwaren und One-Pot-Gerichte.



Economy-Grill

Verwenden Sie diese Grillfunktion zum Grillen einer kleinen Menge an Lebensmitteln.
Hinweis: Die Endzeit kann für diese Funktion nicht eingestellt werden.



Ferment

Bei dieser Funktion handelt es sich um den Gärmodus, der Lüfter mit der hinteren Heizung ist eingeschaltet.

Hinweis: Liegt die Temperatur über dem Grenzwert, ist kein Start möglich.



Umluftgrill

Diese Funktion nutzt den Ventilator, um die Hitze vom Grillelement zu zirkulieren rund um das Essen.

Hinweis: Für diese Funktion ist keine Endzeit einstellbar.



Warm halten

Der Ventilator mit der hinteren Heizung des Ofens sorgt dafür, dass die Temperatur im Garraum konstant bleibt.



Auftauen

Durch die Verwendung des Ventilators mit hinterer , Diese Ofenfunktion zirkuliert die Luft um Heizung wird der Garraum beschleunigt, wodurch der natürliche Abtauvorgang beschleunigt wird.



Pizza

Hervorragend zum Backen von Pizza geeignet, da der Boden ohne diese wunderbar knusprig wird den Belag zu lange garen.

Für beste Ergebnisse heizen Sie einen Pizzastein mindestens 1 Stunde vor und backen Sie Einschubhöhe 1 oder 2 einschieben.

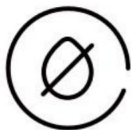
Pizza	Typ	Zubehör / Kochgeschirr	Regal Position	Temperatur In°	Kochen Zeit in Minuten
Kräfte	Drahtgestell mit dünner Basis		2	200	15-20
	Dick Base	Drahtgestell	2	200	20-25
Heim gemacht	Backblech mit dünnem Boden		2	200	10-15
	Pizzablech mit dünnem Boden		2	250	8-12
	Dick Base	Blech	2	200	15-20
	Dick Base	Pizzablech	2	200	15-20

WICHTIG!

Mit Ausnahme der 310°C-Einstellung, wenn Sie für den Pizzamodus keine Dauer einstellen, wird der Ofen eingeschaltet funktioniert kontinuierlich, bis Sie den Ofen manuell stoppen. Sie müssen bezahlen Achten Sie mehr auf den Zustand der Lebensmittel, um ein Verkochen zu vermeiden.

Die 310°C sind für hausgemachte Pizza mit dünnem Boden geeignet. Legen Sie das Pizzablech oder andere Behälter in den Ofen zum Vorwärmen. Wenn die Temperatur die Temperatur, Summer zur Erinnerung, legen Sie die Pizza auf den vorgewärmten Behälter und zum Fertigstellen die hohe Temperatur im Hohlraum und im Behälter nutzen Kochen in etwa 5 Minuten. Die gesamte Kochzeit dieser Ausrüstung beträgt 30

Die Dauer beträgt ca. 15 Minuten und kann nicht geändert werden.



Luftgetrocknet

In diesem Modus sind sowohl die Heckheizung als auch der Ventilator eingeschaltet.

Empfohlene Lufttrocknungstemperatur 60-100 °C.

Hinweis: Bei Temperaturen über 100°C kann es leicht zu einem Lufttrocknungsfehler kommen.

Überkochen.

Speisekarte	Vorbereiten	Temperament Natur	Zeit	Regal Position
Kohlblatt	Gekocht	70ÿ	1 Std. 30 Min	3
Lange Bohne	Gekocht	55ÿ	3H	3
Süßkartoffel Keil	Bei 55ÿ gedämpft		13H,umdrehen nach 2H	3
Mangoscheibe	/	70ÿ 8H, nach 4H umdrehen		3
Bananenscheibe	Eingetaucht in Salzwasser	55ÿ 7H, nach 2H umdrehen		3
Zitronenscheibe	/	55ÿ	15H,umdrehen nach 2H	3
Apfelstück	Eingetaucht in Salzwasser	55ÿ 8H, nach 2H umdrehen		3
Rohes mageres Schweinefleisch	/	55ÿ 7 Std., nach 2 Std. umdrehen		3
Rohe Hühnerbrust	/	70ÿ 5 Std., nach 1 Std. umdrehen		3
Garnele mit Schale	Gekocht	70ÿ 6 Std., nach 2 Std. umdrehen		3
Trockenfleisch vom Rind	Gekocht und mariniert	90ÿ	2H	3

Bei den angegebenen Kochempfehlungen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Bedarf angepasst werden können Ihre bisherigen Erfahrungen und Kochvorlieben.



Aqua-Reinigung

Entfernen Sie manuell so viel Schmutz wie möglich. Entfernen Sie das Zubehör und der Einlegeboden zum Reinigen der Seitenwände. Die Aqua-Reinigungsfunktionen unterstützen die Dampfraumreinigung des Gerätes. Zum Besseren

Um die Leistung zu verbessern, sollten Sie die Funktion starten, wenn das Gerät abgekühlt ist. Der Die angegebene Zeit bezieht sich auf die Dauer der Funktion und beinhaltet nicht die Zeit, die der Benutzer für die Reinigung des Hohlraums benötigt.

Wenn die Aqua-Reinigungsfunktion aktiv ist, können Sie die Temperatur und nicht einstellen Zeit.

1. Gießen Sie 400 ml Wasser auf die Ofenauskleidung.

○○○

2. Wählen Sie die Aqua-Reinigungsfunktion

○○○

3. Drücken Sie , um die Funktion zu starten.

4. Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein akustisches Signal.

5. Wischen Sie nach der Funktionsauswahl die Innenfläche des Geräts mit einem ab nicht scheuernder Oberflächenpflegeschwamm.

Zur Reinigung des Hohlraums können Sie warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.

Nach dem Reinigen die Backofentür ca. 1 Stunde lang geöffnet lassen. Warten Sie, bis Das Gerät ist trocken. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät aufheizen mit Heißluft bei 150°C für ca. 15 Minuten. Sie können

Die maximale Wirkung der Reinigungsfunktion erzielen Sie, wenn Sie die Gerät sofort nach Funktionsende ausschalten.

WARNUNG:

•Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn der Ofen Dampf erzeugt, um dies zu vermeiden

Verbrennungsgefahr. •Achten Sie auf heißen Dampf, wenn Sie die Backofentür nach dem Programm öffnen um Verbrennungen zu vermeiden.

•Verwenden Sie immer sauberes Trinkwasser, um den Liner zu füllen. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten

zu füllen. •Wenn Sie die Hohlraumoberfläche mit Schwamm reinigen, tragen Sie eine Hot-Isolier Handschuh zum Schutz der Hände.

•Reinigen Sie das Wasser, das nach dem Gebrauch im Hohlraum verbleibt, um das Risiko einer Mikrobeninfektion zu vermeiden Gefahr.



An der Luft frittieren

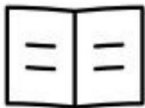
Schnelles Garen mit oberem Grill, unterem Grill, hinterem Grill und hinterem Ventilator. Hauptsächlich verwendet für nicht frittierte Speisen.

Speisekarte	Temperatur 200	Zeit	Regalposition
Hühnernuggets	ÿ	20-25 Minuten	3
Hühnerflügel	200 ÿ	18-23min	3
Fischfilet	180 ÿ	23-27min	3
Pommes frites	200 ÿ	17-20min	4
Zwiebelringe	200 ÿ	15-18min	4

Bei den angegebenen Kochempfehlungen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Bedarf angepasst werden können

Ihre bisherigen Erfahrungen

und Kochvorlieben.



Automenu

Für ein besseres Kocherlebnis stehen Ihnen einige Programme für Rezepte zur Verfügung auswählen kann.

1. Verwendung  zu wählen  Auf dem Display erscheint P1. Drücken Sie , P1 blinkt. Drehen Sie den Knopf, um das Menü zu wechseln.

2, 7 Rezepte sind in den Ofen eingestellt, können Sie verwenden  um P1~P7 auszuwählen.

3. Siehe Tabelle unten , verwenden  um ein Rezept auszuwählen, das Sie benötigen.

4. Drücken Sie  oder  um die empfohlene Temperatur anzuzeigen, und Sie können Passen Sie es an.

Drücken Sie  oder  um die empfohlene Zeit anzuzeigen und anzupassen.

5. Drücken Sie  um mit dem Vorheizen zu beginnen.

6. Wenn die Temperatur erreicht ist, summt die Biene dreimal, um dies anzuzeigen Lebensmittel, die hineingegeben werden sollen.

7. Drücken Sie  um mit dem Kochen zu beginnen.

Speisekarte	Auto	Temperaturzeit		Menge von Essen
P1	Chiffon Kuchen	160 °C	35min	500g
P2	Kleiner Kuchen	160 °C	18 Minuten	20 Stück
P3	Eierkuchen	190 °C	21 Min	12 Stück
P4	Kekse	190 °C	9min	20 Stück
P5	Hühnerruggets	200 °C	17min	20 Stück
P6	Hühnerflügel	200 °C	18, umdrehen nach 6min	Schmalbrust-Schinken ca. 150g
Platz 7	Rippen	220 °C	19min	670g

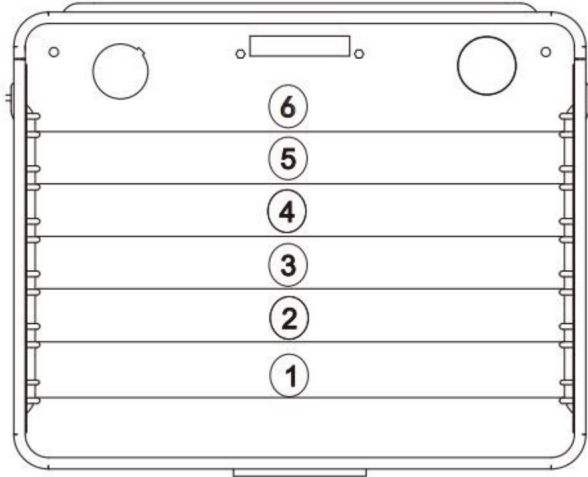
Die in der Tabelle angegebene Zeit dient nur als Referenz.

Backofen-Führungsebenen

Backformen und Zubehör (Backrost, Backblech etc.) können eingeschoben werden in 6 Einschubebenen in den Backofen geben.

Die entsprechenden Stufen sind in den folgenden Tabellen angegeben.

Zählen Sie die Ebenen immer von unten nach oben!



Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Wartung Ihres Ofens können Sie Folgendes erreichen: erheblichen Einfluss auf den weiteren störungsfreien Betrieb Ihrer Gerät.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen Sie den Backofen ausschalten und Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe auf der „0“-Position stehen. Beginnen Sie erst mit der Reinigung der Ofen vollständig abgekühlt ist.



Ofen

- Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. •

Kühlen Sie den Ofen vollständig ab, bevor Sie ihn reinigen.

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem unter Druck stehenden Heißdampfreiniger.
- Die Ofenkammer sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Spüle gewaschen werden Menge an Spülmittel. • Dampfreinigung

- 250 ml Wasser (1 Tasse) in eine Schüssel geben und auf der ersten Ebene des Backofens platzieren vom Boden.

- Schließen Sie die Ofentür.
- Stellen Sie den Temperaturnopf auf 100 °C und den Funktionsknopf auf die untere Position Heizposition.
- Den Backofenraum etwa 30 Minuten lang erhitzen.
- Öffnen Sie die Backofentür, wischen Sie die Kammer innen mit einem Tuch oder Schwamm ab und Mit warmem Wasser und Spülmittel waschen. • Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken

Vorsicht!

Verwenden Sie zum Reinigen keine Reinigungsmittel mit scheuernden Stoffen
Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte.



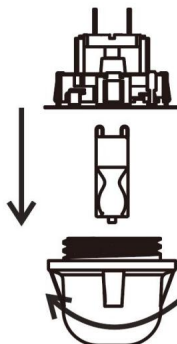
Austausch der Backofenlampe

Bevor mit Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen begonnen wird, muss das Gerät gereinigt werden
muss vom Stromnetz getrennt werden.

Wenn der Ofen in Betrieb war, lassen Sie den Garraum und die Heizelemente frei
abkühlen lassen, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Auswechseln der Glühbirne

- Ziehen Sie die Schutzabdeckung heraus.
 - Wir empfehlen Ihnen, die Glasabdeckung an dieser Stelle zu waschen und zu trocknen.
- Entfernen Sie vorsichtig die alte Glühbirne und setzen Sie die neue Glühbirne ein, die für hohe
Temperaturen (300 °C) aufweisen
Die folgenden Spezifikationen: 110–120 V, 25 W, G9-Fassung. • Bringen Sie
die Schutzabdeckung wieder an.



WICHTIG

Verwenden Sie niemals Schraubendreher oder andere Werkzeuge, um die Lichtabdeckung zu entfernen. Dadurch könnte die Emaille des Backofens oder der Lampenfassung beschädigt werden. Nur von Hand entfernen

WICHTIG Wechseln

Sie die Glühbirne niemals mit bloßen Händen aus, da Verunreinigungen an Ihren Fingern zu vorzeitigem Ausfall führen können. Verwenden Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe.

Bitte beachten Sie:

Der Lampenwechsel ist nicht durch die Garantie abgedeckt

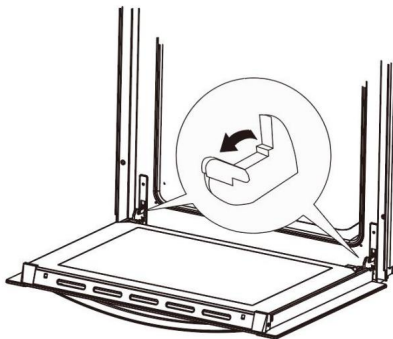


Türausbau

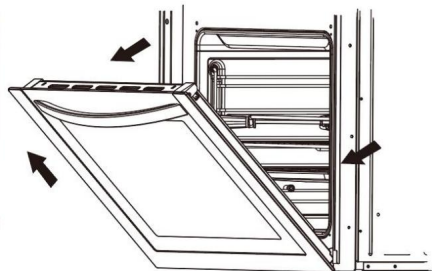
Um zum Reinigen einen leichteren Zugang zum Garraum zu erhalten, besteht die Möglichkeit, die Tür abzunehmen.

Kippen Sie dazu den Sicherungsteil des Scharniers nach oben. Schließen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie zu sich heraus.

Um die Tür wieder am Herd anzubringen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie beim Anbringen darauf, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf dem Vorsprung des Scharnierhalters sitzt. Nachdem die Tür am Herd angebracht wurde, sollte die Sicherheitsverriegelung wieder vorsichtig nach unten gesenkt werden. Wenn die Sicherheitsverriegelung nicht richtig eingestellt ist, kann es beim Schließen der Tür zu Schäden am Herd kommen.



Tilting the hinge safety catches



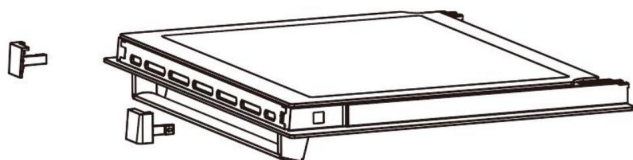
Door removal



Entfernen der inneren Glasscheibe

Drücken Sie auf das Symbol und ziehen Sie den Kunststoffriegel heraus, der sich in der Ecke befindet oben an der Tür.

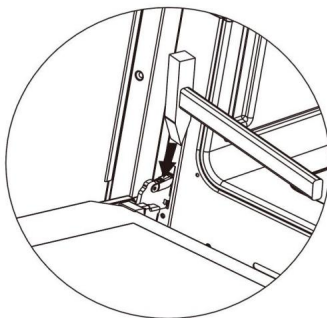
Nehmen Sie anschließend das Glas aus dem zweiten Blockiermechanismus heraus und entfernen Sie es. Nach der Reinigung die Glasscheibe einsetzen, blockieren und in die Blockierung einsetzen Mechanismus.



Removal of the internal glass panel



Tür einbauen



EINSATZ IM NOTFALL

Im Notfall sollten Sie:

- Schalten Sie alle Arbeitseinheiten des Ofens aus
- Rufen Sie das Servicecenter an
- Einige kleinere Fehler können mithilfe der Anweisungen in die folgende Tabelle. Bevor Sie den Kundendienst oder den Service anrufen Überprüfen Sie im Center die folgenden in der Tabelle aufgeführten Punkte.

PROBLEM	GRUND	AKTION
---------	-------	--------

1. Das Gerät funktioniert nicht	Bremskraft liefern	Überprüfen Sie die Haushaltssicherung wenn eine Sicherung durchgebrannt ist Ersetzen Sie es durch ein neues eins
	Wählen Sie falsch Funktion	Überprüfen Sie, ob der Knopf funktioniert. Der Temperaturnopf ist auf eingestellt in die richtige Position.
2. Der Programmierer Anzeige blinkt „0,00“	Das Gerät wurde getrennt von das Stromnetz oder dort war eine vorübergehende Stromausfall.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Verwendung des Programmierers)
3. Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist locker oder beschädigt.	Festziehen oder ersetzen durchgebrannte Glühbirne (siehe Reinigung und Wartung)

BACKEN IM OFEN



Gebäck backen

Die am besten geeignete Position zum Backen ist die Anwendung sowohl der Ober- als auch der Oberbacken untere Heizung oder die heiße Luft.

Warnung!

- Die in den Tabellen angegebenen Backparameter sind Richtwerte und können korrigiert basierend auf Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben;
- Falls Sie eine bestimmte Kuchensorte in den Tabellen nicht finden, verwenden Sie die Informationen zur nächstähnlichen Kuchensorte verfügbar.

Backen mit Ober- und Unterhitze

- Verwenden Sie nur eine Einschubebene.
- Diese Backstufe eignet sich besonders zum Backen von trockenem Gebäck, Brot

und Teekuchen. Verwenden Sie dunkle Backformen. Helle Pfannen reflektieren Hitze und Gebäck nicht ausreichend gebräunt. • Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Entfernen Sie den Rost nur, wenn Backen in der flachen Keksform, die mit dem Gerät mitgeliefert wird. • Vorheizen verkürzt die Backzeit. Legen Sie den Kuchen nicht in den Ofen bis die richtige Temperatur erreicht ist.

Backtipps

Wird Kuchen gebacken?

Stechen Sie den Kuchen mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle ein, wenn der Teig fest ist klebt nicht daran, der Kuchen ist fertig. Sie können den Ofen ausschalten und verwenden die restliche Hitze.

Kuchen ist gefallen

Überprüfen Sie das Rezept. Beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, insbesondere bei der Verwendung elektrischer Küchenmixer.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal ein dunkles Backblech oder stellen Sie das Backblech eine Ebene tiefer oder wechseln Sie auf der unteren Heizung eine Weile vor der Fertigstellung.

Käsekuchen ist unzureichend gekocht

Reduzieren Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Warnhinweise zu den Backtabellen

- Die Tabellen geben den Temperaturbereich an. Wählen Sie immer niedriger Temperatur zuerst. Sie können die Temperatur jederzeit erhöhen, falls das Gebäck muss noch gebacken werden.
- Die Backzeiten sind nur Richtwerte.
- Das Sternchen zeigt an, dass der Ofen vorgeheizt werden muss.

BACKEN IM OFEN

Art des Gebäcks	Führung Ebene (von runter nach oben)	Temp (°C)	Führung Niveau(von runter nach oben)	Temperatur (°C)	Backen Zeit (in Minuten)
					
Süßes Gebäck					
Biskuitkuchen/ Marmorkuchen	2	170-180	2	150-170 60-80	
Victoria-Biskuit	2	160-180	2	150-170 65-80	
Basis für eine Schicht Kuchen	2-3	170-180	2-3	150-170 20-30	
Schwammschicht Kuchen	2	170-180			30-40
Obstkuchen (knusprig Base)			2-3	160-180 60-70	
Käsekuchen (zeigen rote Kruste)			2	140-150 60-90	
Teekuchen	2	160-180	2	150-170 40-60	
Brot (z. B. Vollkorn). brot)	2	210-220	2	150-170 50-60	
Obstkuchen (knusprig Base)	3	170-180	2	160-200 35-60	
Früchtekuchen (mit Hefe)			2	160-170 30-50	
Streuselkuchen	3	160-170		150-170 30-40	
Biskuitrolle	2	180-200			10-15

Pizza (dünner Boden)	3	220-240			10-15
Pizza (dicker Boden)	2	180-210			30-50
Gebäck	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser	3	90-110		80-90	
Brandteigbrötchen			2	170-190	35-45



Braten

Die besten Ergebnisse werden mit dem Einsatz der oberen und unteren Elemente. Die beste Heizart für jeden Bratpfannentyp wird angezeigt durch Fettgedrucktes in den Rösttabellen.

Tipps zu Bratpfannen

- Für optimale Ergebnisse verwenden Sie helle Emaille-Pfannen, temperaturbeständige Glaspfannen, Ton- oder Gusseisenpfannen.
- Da Edelstahlpfannen die Hitze reflektieren, sind sie nicht zu empfehlen.
- Wenn Sie Ihren Braten abdecken oder in Folie einwickeln, bleiben der Saft und die Der Ofen bleibt sauber.
- Der Braten wird schneller gar, wenn er offen bleibt. Große Braten können direkt auf den Rost gestellt werden, mit dem Backblech darunter, um das Säfte und geschmolzenes Fett.

Achtung beim Braten!

Die Rösttabellen geben die empfohlenen Temperaturen, Richtwerte und Röstgrad an. mal. Die Bratzeit hängt weitgehend von der Fleischsorte, der Größe und der Qualität. Sie können also mit einigen Variationen rechnen

- Das Braten großer Fleischstücke kann zu übermäßiger Dampfbildung führen Kondensation an der Backofentür. Dies ist ganz normal und hat keine Auswirkungen den Betrieb des Ofens.

Wischen Sie jedoch nach dem Braten die Backofentür und das Glas ab

- Geben Sie

so viel Flüssigkeit hinzu, wie nötig ist, um ein Anbrennen des Saftes, Tropfen und vom Fleisch. Der Braten muss regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf Flüssigkeit hinzugefügt werden. • Etwa nach der Hälfte der angegebenen Zeit den Braten wenden, insbesondere wenn Sie die tiefe Bratenform verwenden. • Wenn

Sie auf dem Grillrost braten, legen Sie den Rost in die tiefe Bratenform und beides in die Gleitführung einsetzen. Die untere Pfanne fängt Tropfen auf fett.

• Lassen Sie den Braten niemals im Ofen abkühlen, da es sonst zu Kondenswasserbildung kommen kann und Korrosion des Ofens.

Brattisch

Fleischarte	Führung Niveau(von von unten nach oben)	Temp (°) Rosten	Zeit (in Minuten)	Temperatur (°)	Braten Zeit (in Mindest)
					
Rindfleisch					Für 1 cm
Roastbeef oder Filet selten			3	250	12-15
Ofen aufgewärmt saftig („mittel“)			3	250	15-25
Ofen erwärmt bis „gut gemacht“			3	210-230	25-30
Ofen aufgewärmt Bratenstück	2	160-180	2	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Bratenstück	2	160-180	2	200-210	90-140
Auch	2	160-180	2	200-210	60-90

Filet			3	210-230 25-30
KALBFLEISCH	2	160-170	2	200-210 90-120
LAMM	2	160-180	2	200-220 100-120
WILD	2	175-180	2	200-220 100-120
GEFLÜGEL				
Huhn	2	170-180	2	220-250 50-80
Gans (ca. 2kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Fisch	2	175-180	2	210-220 50-80



Grillen

• Treffen Sie beim Grillen besondere Vorsichtsmaßnahmen. Intensive Wärme durch Infrarot Heizelement macht Backofen und Zubehör extrem heiß.

Schutzhandschuhe und Grillzubehör!

• Beim perforierten Braten kann heißes Fett (Würste) herausspritzen.

Verwenden Sie eine lange Grillzange, um Hautverbrennungen vorzubeugen und Ihre Augen

zu schützen. • Beaufsichtigen Sie den Grill jederzeit. Übermäßige Hitze kann Ihre Lebensmittel schnell verbrennen und Feuer provozieren!

• Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Grills.

Der Grillheizer eignet sich besonders für die Zubereitung von fettarmen Würstchen, Fleisch- und Fischfilets und Steaks sowie zum Bräunen und Knusprigwerden des Bratens Haut.

Tipps zum Grillen

• Das Grillen sollte bei geschlossener Backofentür erfolgen. •

Grilltabellen geben die empfohlene Temperatur, Richtwerte usw. an

Grillzeiten, die je nach Gewicht und Qualität des Fleisches variieren können

• Das Grillelement sollte 3 Minuten lang vorgeheizt werden. • Ölen

Sie den Grillrost, bevor Sie Speisen darauf legen, um ein Anhaften der Speisen am Rost zu vermeiden. • Legen Sie das Fleisch auf den Rost und legen Sie dann den Rost auf das Fett Auffangblech. Beide Bleche in die Backofenföhrungen einschieben.

• Nach der Hälfte der Grillzeit das Fleisch wenden. Dünner

Scheiben benötigen nur eine Drehung, für größere Stücke müssen Sie möglicherweise wiederholen Sie den Vorgang. Verwenden Sie immer eine Grillzange, um den Grill nicht zu verlieren.

übermäßiger Saft aus Fleisch. •

Dunkles Rindfleisch wird schneller gegrillt als helles Schweine- oder

Kalbfleisch. • Reinigen Sie den Grill, den Backofen und das Zubehör nach jedem Gebrauch.

Grilltisch

Fleischart für Grill	Gewicht (in Gramm)	Führung Ebene (vom Boden hoch)	Temperatur (°)	Grillzeit (in Min.)
				
Fleisch und Würste				
2 Beefsteaks, selten	400	5	240	14-16
2 Rindersteaks, mittelgroß	400	5	240	16-20
2 Beefsteaks, gut gemacht	400	5	240	20-23
2 Schweinekoteletts	400	5	240	20-23
2 Kalbssteaks	700	5	240	19-22
4 Lammkoteletts	700	5	240	15-18
4 Grillwürste	400	5	240	9-14
2 Scheiben Fleisch Käse	400	5	240	9-13
1 Huhn, halbiert	1400	3	240-250	28-33 (1. Seite) 23-28 (2. Seite)

Fisch				
Lachsfilets	400	4	240	19-22
Fisch in Aluminium vereiteln	500	4	230	10-13
Toast				
4 Scheiben weiße brot	200	5	240	1,5-3
2 Scheiben ganz Mahlzeit	200	5	240	2-3
Toast-Sandwich	600	5	240	4-7
Geflügelfleisch				
Huhn	1000	3	180-200	60-70
Schweinebraten	1500	3	160-180	90-120
Eisbein	1000	3	160-180	120-160
Roastbeef/Rindfleisch Filet	1500	3	190-200	40-80

TECHNISCHE INFORMATION

Modell	BIL616Ti2-B5-09
Spannungswert	Wechselstrom 120 V/240 V, 60 Hz
Totale Kraft	3150 W
Oberes Element	850 W
Grillelement	1100 W
Unteres Element	1150W
Kreisförmiges Element	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

MODÈLE : BIL616Ti2-B5-09

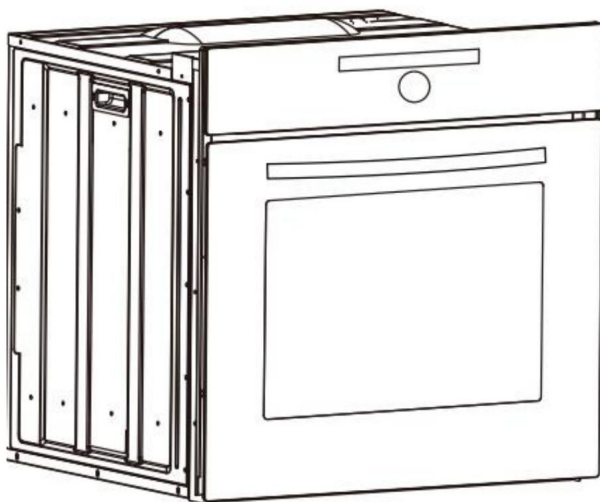
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

"Économisez la moitié", "Moitié prix" ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représente qu'une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils proposés par nous. Nous vous rappelons de vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ÉLECTRICITÉ INTÉGRÉE

MODÈLE : BIL616Ti2-B5-09



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous

contacter : Support technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner que nous ne vous informerons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

	Avertissement-Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée à travers indique que le produit nécessite des déchets séparés collection dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués en tant que tel, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Le cordon d'alimentation des appareils adjacents peut être endommagé par les plaques de cuisson ou coincé entre les portes du four, et produire un court-circuit,

gardez-les donc à une distance sûre de l'appareil.

Ne posez jamais de casseroles pesant sur la porte ouverte du four.

Ne pas utiliser le four en cas de défaut technique, une fois un défaut technique causé, débranchez l'alimentation et signalez le défaut à

le centre de service à réparer.

Ne nettoyez jamais le four avec l'appareil de nettoyage à vapeur haute pression, car cela peut provoquer un court-circuit.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le vitre de la porte car ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait alors provoquer l'éclatement du verre.

Les règles et dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être

strictement observée. Ne permettez à personne qui ne l'est pas

familiarisé avec le contenu de ce manuel d'instructions pour faire fonctionner le four.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud, il faut veiller à éviter toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, agent de service ou des personnes de qualification similaire afin pour éviter un danger.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu surveillance ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par un personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le appareil.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer le lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement supervisé

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale capacités ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été données supervision ou instruction concernant l'utilisation du l'appareil en toute sécurité et comprenez les dangers encourus. Enfants ne doit pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et utilisateur l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut veiller à éviter toucher des éléments chauffants à l'intérieur du four

COMMENT ÉCONOMISER L'ÉNERGIE



Utiliser l'énergie de manière responsable permet non seulement d'économiser de l'argent, mais aide également le environnement.

Alors économisons l'énergie ! Et voici comment procéder :

Utilisez la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant l'heure de fin. Important lorsque vous utilisez la minuterie, réglez des temps de cuisson plus courts en fonction de le plat en préparation.

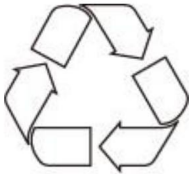
Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.

La chaleur peut s'échapper par les fuites sur les joints de porte. Nettoyer tout déversement immédiatement.

N'installez pas le four à proximité directe de réfrigérateurs/congérateurs.

Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement.

DÉBALLAGE



Pendant le transport, un emballage de protection a été utilisé pour protéger le l'appareil contre tout dommage.

Après le déballage, veuillez éliminer tous les éléments de l'emballage de manière à ne causera pas de dommages à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont respectueux de l'environnement ; ils sont 100 % recyclables et portent le symbole approprié.

Prudence!

Lors du déballage, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, polystyrène) morceaux, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



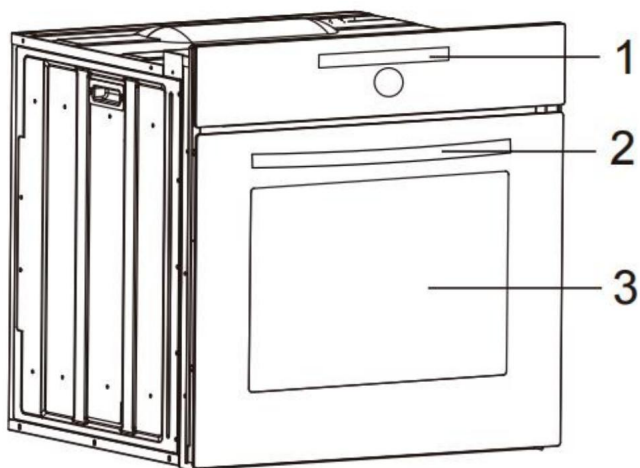
Les appareils usagés ne doivent pas être jetés simplement avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

Un symbole apposé sur le produit, le manuel d'instructions ou l'emballage indique qu'il est apte au recyclage.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'appareil sont recyclables et portent des informations à ce sujet. En recyclant des matériaux ou d'autres pièces d'appareils usagés, vous apportez une contribution significative à la protection de notre environnement.

Des informations sur les centres d'élimination appropriés pour les appareils usagés peuvent être fournies par votre autorité locale.

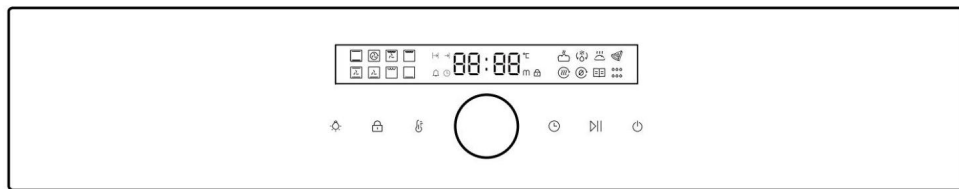
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de commande

2. Poignée de porte du four

3. Continuer le four



INSTALLATION



Installation du four La

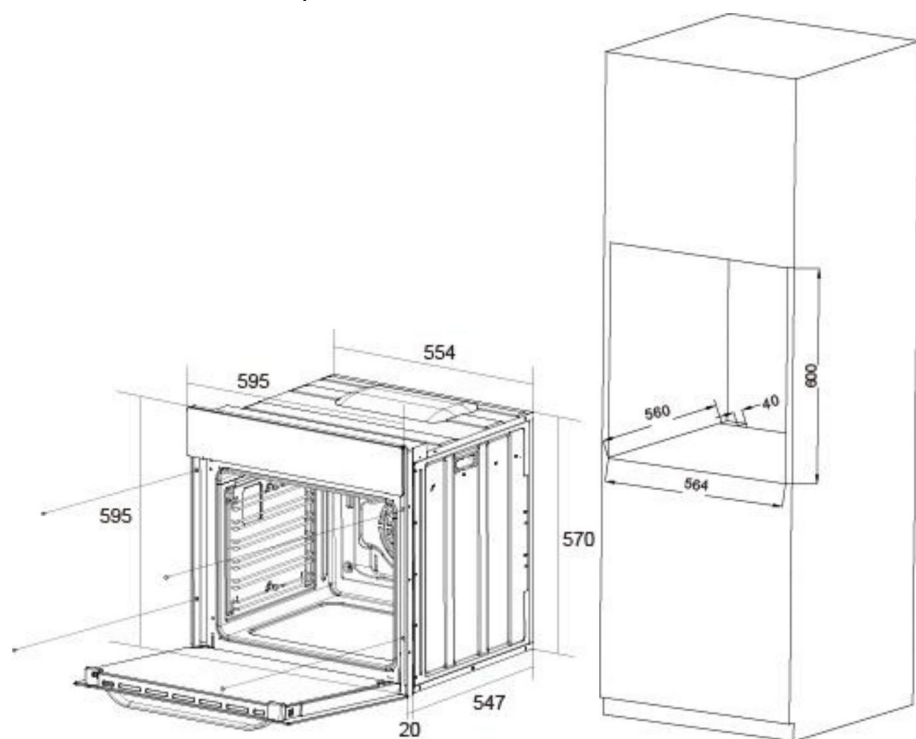
cuisine doit être sèche et disposer d'une ventilation efficace conformément aux dispositions techniques en vigueur. Le câble principal derrière le four doit être placé de manière à éviter de toucher la paroi arrière du four à cause de la chaleur qu'il développe pendant le fonctionnement. Retirer tous les matériaux d'emballage. (films, mousse artificielle, clous, etc.) hors de portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel. Les enfants peuvent avaler de petites pièces ou s'étouffer avec les films.

Il s'agit d'un four encastrable, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles encastrés doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur (100 °C), cela évite la déformation de la surface ou le détachement du revêtement. Si vous n'êtes pas sûr de la résistance à la chaleur de votre meuble, laissez environ 2 cm d'espace libre autour du four. Le mur derrière le four doit résister aux températures élevées. Pendant le fonctionnement, sa face arrière peut chauffer jusqu'à environ 500 °C au-dessus de la température ambiante.

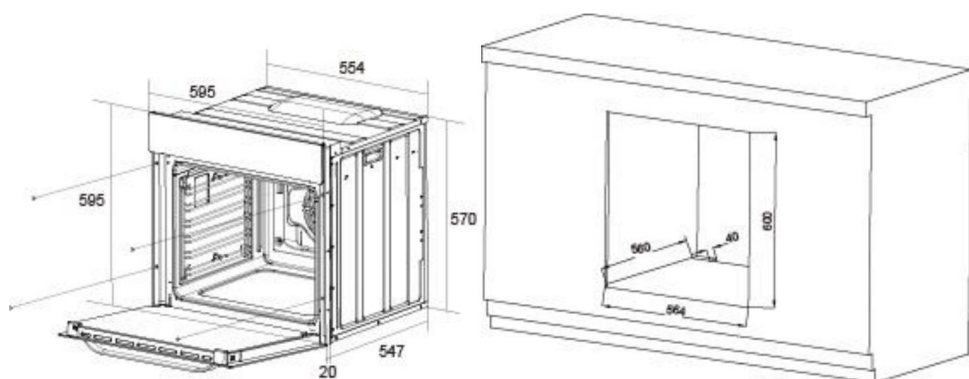
Réaliser une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour le four à installer. L'appareil doit être mis à la terre.

Insérez complètement le four dans l'ouverture sans laisser les quatre

les vis aux endroits indiqués sur le schéma tombent.



INSTALLATION



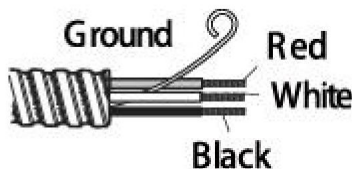
Connexion électrique

Avertissement!

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel dûment qualifié et autorisé. électricien. Aucune modification ou modification intentionnelle de l'approvisionnement en électricité ne devrait être effectué.

- Avant de tenter la connexion, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur réelle.
- Le cordon d'alimentation doit mesurer au minimum 1,5 m de long.
- Le fil de terre doit être installé de manière à être le dernier tiré en cas de défaillance du dispositif de sécurité du cordon d'alimentation.
- Le cordon d'alimentation derrière le four doit être placé de manière à éviter toucher le panneau arrière du four à cause de la chaleur qu'il développe pendant opération.

Les moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant un contact séparation dans tous les pôles qui assure une déconnexion complète en cas de surtension câblage fixe conformément aux règles de câblage.



Code de couleur

Les fils du cordon d'alimentation sont colorés conformément aux code suivant : L1 = Fil rouge L2 = Fil noir N = Fil blanc



Sol = coloré en vert



OPÉRATION

Première utilisation préalable

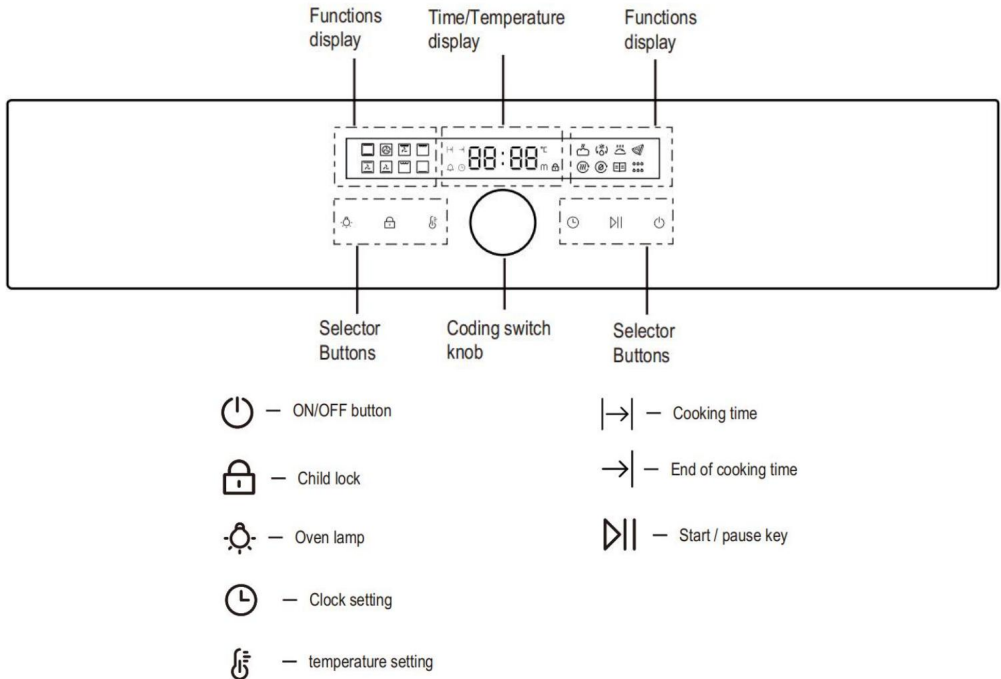
- Retirez l'emballage, nettoyez l'intérieur du four.
- Retirez et lavez les accessoires du four avec de l'eau tiède et un peu liquide vaisselle.
- Allumez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffer le four (à une température de 250 °C), pendant environ 30 min. retirer les éventuels taches et laver soigneusement.

Prudence!

Lorsque vous chauffez le four pour la première fois, il est normal de donner de la fumée et une odeur particulière. Cela disparaîtra environ 30 minutes plus tard.



Programmateur électronique



Comment faire fonctionner le four

1. Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, il passe en état de veille, l'affichage est complètement 1 s, invite sonore, l'heure affiche l'heure par défaut 12h00 et flash.
2. Le commutateur de codage rotatif peut régler l'heure, une fois le réglage terminé, appuyez sur la confirmation du commutateur codé ou 5 secondes de confirmation automatique.
3. En mode veille, maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour allumer allumé, après le démarrage, la première fonction est sélectionnée par défaut, affiche la valeur par défaut température et temps.

4. Lorsque la fonction four est sélectionnée, après avoir réglé la température de travail

et le temps de travail associé, appuyez sur la touche  une fois, et le four commencer à courir.

Prudence!

1. L'horloge ne peut être réglée qu'en état de veille. Après confirmation, si vous souhaitez régler à nouveau l'heure,

cliquez sur le bouton d'heure pour régler (identique à la première mise sous tension);

2. Revenir en veille pendant 10 minutes sans opération sous tension.

Fonctionnement semi-automatique

1. En réglant le mode semi-automatique, cliquez sur le bouton heure  ou le bouton pour

réglér la durée, l'icône  est allumé, l'interface d'affichage de l'horloge affiche

Le temps de travail continu réglé, les paramètres du commutateur d'encodage. Après le

Le réglage est terminé, cliquez sur le bouton pour entrer le réglage suivant et confirmer le

 pour lancer directement la confirmation.

2. Lorsque le four commence à fonctionner, le temps de travail entre dans le compte à rebours mode, le timing est un décompte.

3. Lorsque la durée reste 1 min, l'icône de durée commence à clignoter, le

L'interface d'affichage affiche le compte à rebours, lorsque le compte à rebours est 0, l'heure

la zone d'affichage et la touche clignotent, après le buzzer continu

120s , le signal sonore peut être automatiquement arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche ou après 120 secondes.

Prudence!

1. Une fois la fonction de durée activée, si vous souhaitez annuler le temps de travail continu, vous pouvez annuler la fonction en réglant l'heure sur "0:00". (Après avoir annulé la durée, il fonctionnera selon la durée maximale temps de travail).

2. Revenir en veille après 10 minutes d'inactivité après la cuisson.

Opération automatique

Une fois le réglage de la durée terminé, cliquez sur le bouton pour régler l'heure de fin

l'icône  clignote, le bouton est réglé, une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton pour entrer l'élément suivant et confirmer l'élément précédent ou cliquer sur le clé  confirmer.

Une fois le four réglé en mode entièrement automatique, l'interface d'affichage de l'horloge affichera l'heure de fin du four. Une fois l'heure du rendez-vous terminée, le four commence à fonctionner (la méthode de travail est la même que celle du four semi-automatique). opération).

Par exemple : L'horloge est désormais réglée sur 12h00 et la durée est réglée sur 30 minutes, après 14h00, le mode automatique est activé, l'interface d'affichage de l'horloge affiche 14h00 et le bouton de l'heure est toujours lumineux, et quand l'horloge indique 13h30 minutes, le four démarre.

Prudence!

Plage de temps de fin de cuisson : heure actuelle < heure de fin de cuisson < heure actuelle + 24 heures.

Temps de fin de cuisson = heure actuelle + temps de cuisson + temps d'attente .

Régulation de la température et du temps

Lorsque le programme de travail du four est sélectionné, avant de commencer à fonctionner, si vous souhaitez modifier la température de fonctionnement et la durée de fonctionnement, vous pouvez

appuyez sur la touche  et  (Cliquez sur le bouton pour parcourir les paramètres).

1. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, la valeur de température par défaut est affichée, pointez le bouton de température, le module d'affichage de la température Le réglage , et le commutateur de codage rotatif peut régler la température. Après le des flashes est terminé, cliquez sur le commutateur de codage ou cliquez sur le bouton de démarrage pour lancez directement la confirmation.

2. Appuyez séquentiellement sur la touche heure pour changer la durée et l'heure de fin, l'affichage Le module affiche l'heure et le flash par défaut, ainsi que le commutateur de codage de rotation



peut définir la durée. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ", le four fonctionne conformément aux nouveaux paramètres de réglage.

3. Lorsque vous souhaitez modifier le temps de travail ou la température de fonctionnement



pendant l'opération, vous devez d'abord appuyer sur le bouton " " à quel point l'heure et la température peuvent être réglées selon les étapes ci-dessus, le



Le réglage est terminé et le " four est réglé

"Le bouton peut être confirmé pour fonctionner,

selon les nouveaux paramètres de réglage.

Régler l'alarme



1. Sélectionnez le réglage de l'alarme en appuyant sur le bouton Alarme.

Horloge allumée. Le commutateur de codage rotatif peut régler l'heure. Après avoir activé le fonction de cuisson, le réveil démarre le compte à rebours.

2. Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée et que le buzzer retentit pendant 90 secondes pour rappeler à l'utilisateur. Pour faire taire le son, appuyez sur n'importe quelle touche ou il sera automatiquement arrêtez d'émettre un bip après 90 secondes et l'icône du réveil s'éteindra.

3. Une fois la fonction d'alarme activée, si vous souhaitez annuler l'alarme, vous

Vous pouvez annuler la fonction d'alarme en réglant l'heure de l'alarme sur "0:00".

Lumière du four

1. La lumière du four peut être allumée/éteinte à l'aide du bouton d'éclairage du four situé dans le coffre. État.

2. Après avoir sélectionné une fonction à démarrer, la lumière du four s'allumera et le four

la lumière s'éteindra automatiquement après avoir été allumée pendant 1 minute.

Dispositif de sécurité pour enfants



1. Dans l'état de démarrage, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour entrer dans l'enfant sur la fonction de verrouillage, accompagnée d'un son rapide ; sauf pour le pouvoir et le bouton de la lampe du poêle, les autres boutons ne seront pas touchés. L'activation/l'annulation de la sécurité enfants n'affecte pas le fonctionnement des systèmes existants. les fonctions.



2.Appuyez sur et maintenez pendant 3 secondes pour annuler la fonction de sécurité enfants et restaurer l'état avant la sécurité enfants. Lorsque la clé est invalide chez l'enfant État de verrouillage, il y aura un son d'invite.

Fonction d'arrêt automatique

Chaque mode a un temps de travail maximum, une fonction d'arrêt automatique indiquée dans les critères suivants :

Température 35-120	Heures d'ouverture
°C	24 heures
121-200 °C	6 heures
201-250 °C	4 heures

Lorsque vous sélectionnez le temps de cuisson du four, c'est avant la fonction d'arrêt automatique (supposez qui règle la température d'arrêt à 201 °C-250 °C, le four ne s'éteindra pas , réglez le temps de cuisson à 5 heures, donc automatiquement lorsqu'il fonctionne pendant 4 heures et continuera à fonctionner quand atteindre 5 heures).



Four

Réglages possibles du bouton de fonction du four



Élément inférieur et supérieur activé

Le réglage de la manette sur cette position permet de chauffer le four conventionnellement.



Élément inférieur

À cette position du bouton de fonction du four, le four active l'élément inférieur .



Grill complet

Cette fonction diffuse la chaleur de la résistance du gril et de la résistance supérieure.

Cette fonction permet une température plus élevée en haut de la cuisson.

ce qui est idéal pour griller de grandes portions.

Remarque : L'heure de fin ne peut pas être définie pour cette fonction.

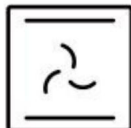


Ventilateur à élément circulaire

Avec cette fonction, permet au four d'être chauffé à air pulsé par le

thermoventilateur, qui se trouve dans la partie centrale de la cuve du four. Chauffer le four

de cette manière, on limite toujours la circulation de la chaleur autour du plat qui se trouve dans le four.



Four à ventilation assistée

Grâce aux éléments haut et bas et au ventilateur, cette fonction de cuisson

répartit la chaleur dans le four pour donner une température uniforme

tout au long de.



Ventilateur avec chauffage inférieur

Ce programme utilise le chauffage inférieur et la fonction ventilateur. C'est l'idéal pour certaines pâtisseries et plats tout-en-un.



Grill Économique

Utilisez cette fonction grill pour griller une petite quantité d'aliments.

Remarque : L'heure de fin ne peut pas être définie pour cette fonction.



Fermenter

Cette fonction est en mode fermentation, le ventilateur avec chauffage arrière est allumé.

Remarque : Si la température est supérieure à la valeur limite, il ne peut pas être démarré.



Grill attisé

Cette fonction utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur de l'élément du grill autour de la nourriture.

Remarque : L'heure de fin ne peut pas être définie pour cette fonction.



Garder au chaud

Le ventilateur avec chauffage arrière du four fonctionne pour maintenir la température de la cavité.



Dégivrer

Utiliser le ventilateur avec chauffage , cette fonction du four fait circuler l'air autour arrière dans la cavité du four, accélérant le processus de dégivrage naturel.



Pizza

Excellent pour la cuisson de la pizza car il rend la base magnifiquement croustillante sans trop cuire la garniture.

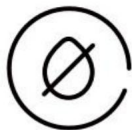
Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et faites cuire dessus. position de grille du four 1 ou 2.

Pizza	Taper	Accessoires / batterie de cuisine	Étagère position	Température En	Cuisson temps en minutes
les forces	Grille métallique à base fine		2	200	15-20
	Épais base	Grille	2	200	20-25
Maison fait	Plaque à pâtisserie à base fine		2	200	10-15
	Plateau à pizza à fond fin		2	250	8-12
	Épais base	Plaque de cuisson	2	200	15-20
	Épais base	Plateau à pizza	2	200	15-20

IMPORTANT!

Sauf pour la vitesse 310°C, si vous ne définissez pas de durée pour le mode Pizza, le four fonctionnera en continu jusqu'à ce que vous arrêtiez le four manuellement. Vous devez payer plus d'attention à observer l'état des aliments pour éviter que les aliments ne soient trop cuits.

La température de 310°C convient aux pizzas à pâte fine faites maison. Mettez le plateau à pizza ou autres récipients dans le four pour préchauffer. Lorsque la température atteint le température, buzzer pour rappeler, mettre la pizza sur le récipient préchauffé et utilisez la température élevée à l'intérieur de la cavité et du récipient pour terminer cuisson en 5 minutes environ. Le temps de cuisson total de cet équipement est de 30 minutes et ne peut pas être modifié.



Sécher à l'air libre

Dans ce mode, le chauffage arrière et le ventilateur sont allumés.

Température de séchage à l'air recommandée : 60-100 °C.

Remarque : Une utilisation à une température supérieure à 100 °C risque facilement de provoquer un échec du séchage à l'air en raison de trop cuire.

Menu	Préparer	Caractère nature	Temps	Étagère position
Feuille de chou	Bouilli	70	1H30min	3
Haricot long	Bouilli	55	3H	3
Patate douce coin	Cuit à la vapeur	55	13H, retourner après 2H	3
Tranche de mangue	/	70	8H, retourner après 4H	3
Tranche de banane	Trempé dans eau salée	55	7H, retourner après 2H	3
Tranche de citron	/	55	15H, retourner après 2H	3
Tranche de pomme	Trempé dans eau salée	55	8H, retourner après 2H	3
Maigre de porc cru	/	55	7H, retourner après 2H	3
Poitrine de poulet crue	/	70	5H, retourner après 1H	3
Crevette avec coquille	Bouilli	70	6H, retourner après 2H	3
Boeuf séché	Bouilli et mariné	90	2H	3

Les conseils de cuisson donnés sont approximatifs et peuvent être modulés en fonction de votre expérience antérieure et de vos préférences culinaires.



Nettoyage aquatique

Retirez manuellement autant de saletés que possible. Retirez les accessoires et le support d'étagère pour nettoyer les parois latérales. Les fonctions de nettoyage Aqua facilitent le nettoyage de la cavité à la vapeur de l'appareil. Pour de meilleures performances, vous devez démarrer la fonction lorsque l'appareil est froid. Le temps spécifié est lié à la durée de la fonction et n'inclut pas le temps nécessaire au nettoyage de la cavité par l'utilisateur. Lorsque la fonction de nettoyage Aqua est active, vous ne pouvez pas régler la température et le temps.

1. Versez 400 ml d'eau dans le revêtement du four.

2. Choisissez la fonction de nettoyage Aqua



3. Appuyez sur



pour démarrer la fonction.

4. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.

5. Après avoir sélectionné la fonction, essuyez la surface interne de l'appareil avec une éponge d'entretien de surface non abrasive.

Vous pouvez utiliser de l'eau tiède ou des détergents pour four pour nettoyer la cavité.

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit sec. Pour accélérer le séchage, vous pouvez chauffer l'appareil à l'air chaud à une température de 150°C pendant environ 15 minutes. Vous pouvez obtenir un maximum d'effets de la fonction de nettoyage si vous nettoyez manuellement le four immédiatement après la fin de la fonction.

AVERTISSEMENT:

• N'ouvrez pas la porte du four lorsque le four génère de la vapeur pour éviter le risque de brûlures.

• Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous ouvrez la porte du four après le programme fini pour éviter tout risque de brûlure.

- Utilisez toujours de l'eau potable pour remplir le revêtement. N'utilisez aucun autre liquides à remplir.
- Lorsque vous nettoyez la surface de la cavité avec une éponge, portez un vêtement isolant chaud gant pour protéger les mains.
- Nettoyez l'eau restée dans la cavité après utilisation pour éviter tout risque de contamination microbienne. danger.

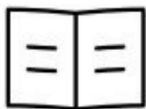


Frir à l'air libre

Cuisson rapide avec grille supérieure, grille inférieure, grille arrière et ventilateur arrière. Principalement utilisé pour les aliments non frits.

Menu	Température 200	Temps	Position des grilles
Nuggets de poulet		20-25min	3
Ailes de poulet	200	18-23min	3
Filet de poisson	180	23-27min	3
frites	200	17-20min	4
Rondelles d'oignon	200	15-18min	4

Les conseils de cuisson donnés sont approximatifs et peuvent être modulés en fonction votre expérience précédente et les préférences culinaires.



Menu de voiture

Pour une meilleure expérience de la cuisine, il existe des programmes pour les recettes que vous peut sélectionner.

1. Utiliser  pour sélectionner  l'écran affichera P1, appuyez sur , P1 clignote, tournez le bouton pour changer de menu.

2, 7 recettes sont mises au four, vous pouvez utiliser  pour sélectionner P1 ~ P7.

3. Reportez-vous au tableau ci-dessous, utiliser  pour sélectionner une recette dont vous avez besoin.

4. Appuyez sur  ou  pour afficher la température recommandée, et vous pouvez ajuster-le.

Presse  ou  pour afficher l'heure recommandée et vous pouvez l'ajuster.

5. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.

6. Lorsque la température atteint, l'abeille bourdonne trois fois pour inciter le nourriture à mettre dedans.

7. Appuyez sur  pour commencer à cuisiner.

Menu	Auto	Température Temps		Quantité de nourriture
P1	Gâteau en mousseline	160	35 minutes	500g
P2	Petit gâteau	160	18 minutes	20 pièces
P3	Oeuf tarte	190	21 minutes	12 pièces
P4	Biscuits	190	9min	20 pièces
P5	Nuggets de poulet	200	17min	20 pièces
P6	Ailes de poulet	200	18 retourner après 6 minutes	1200g
P7	Côtes	220	19 minutes	670g

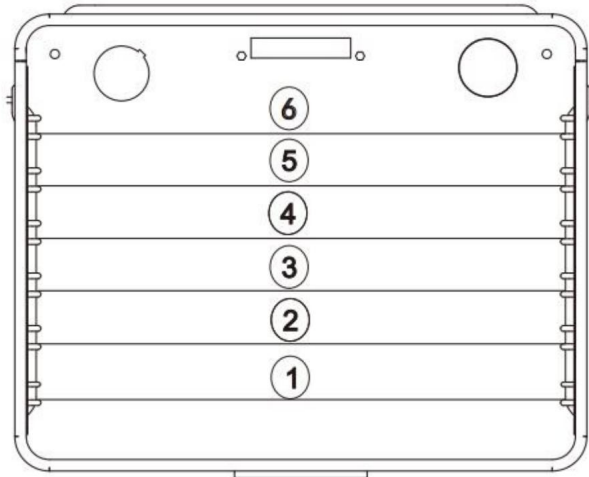
L'heure indiquée dans le tableau est uniquement à titre de référence.

Niveaux du guide du four

Des moules à pâtisserie et des accessoires (grille du four, plaque à pâtisserie, etc.) peuvent être insérés dans le four sur 6 niveaux de guidage.

Les niveaux appropriés sont indiqués dans les tableaux qui suivent.

Comptez toujours les niveaux de bas en haut !



En assurant un nettoyage et un entretien adéquats de votre four, vous pouvez avoir un influence significative sur le fonctionnement continu et sans problème de votre appareil.

Avant de commencer le nettoyage, le four doit être éteint et vous devez assurer-vous que tous les boutons sont réglés sur la position "0". Ne commencez pas le nettoyage avant le four est complètement refroidi.



Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. •

Refroidissez complètement le four avant de le nettoyer.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur chaude sous pression.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'avec de l'eau tiède et un peu quantité de liquide vaisselle. •

Nettoyage à la vapeur

-verser 250 ml d'eau (1 tasse) dans un bol placé au four au premier niveau du fond.

-Fermez la porte du four.

-Réglez le bouton de température sur 100 et le bouton de fonction en bas position du chauffage.

- Chauffez la chambre du four pendant environ 30 minutes.

-Ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur de la chambre avec un chiffon ou une éponge et laver à l'eau tiède avec du liquide vaisselle. • Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la

Prudence!

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour le nettoyage et entretien de la façade vitrée.



Remplacement de l'ampoule du four

Avant de commencer toute maintenance impliquant des pièces électriques, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

Si le four a été utilisé, laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir avant de tenter tout entretien.

Changer l'ampoule

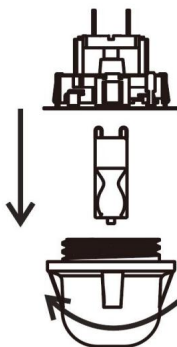
• Retirez le couvercle de protection. •

Nous vous recommandons de laver et de sécher le couvercle en verre à ce stade.

Retirez délicatement l'ancienne ampoule et insérez la nouvelle ampoule adaptée aux températures élevées. températures (300°C) ayant

les spécifications suivantes : 110-120 V, 25 W, raccord G9. •

Remettez le capot de protection en place.



IMPORTANT

N'utilisez jamais de tournevis ou d'autres ustensiles pour retirer le couvercle de l'éclairage. Cela pourrait endommager l'émail du four ou le support de lampe. Retirer uniquement à la main

IMPORTANT Ne

remplacez jamais l'ampoule à mains nues car la contamination de vos doigts peut provoquer une panne prématurée. Utilisez toujours un chiffon ou des gants propres.

Veuillez noter:

Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par votre garantie

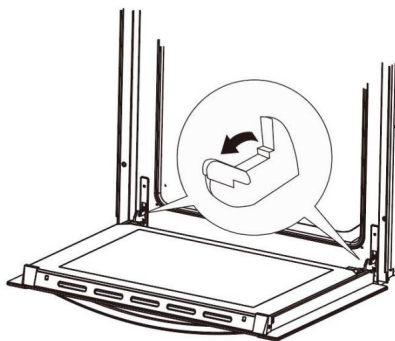


Dépose de la porte

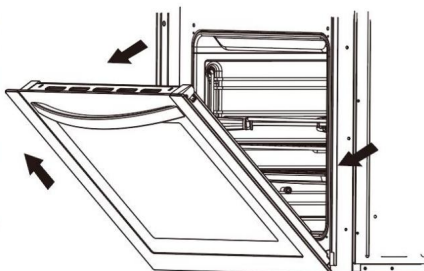
Afin d'accéder plus facilement à la chambre du four pour le nettoyage, il est possible de retirer la porte.

Pour ce faire, inclinez la partie de sécurité de la charnière vers le haut. Fermez légèrement la porte, soulevez-la et tirez-la vers vous.

Afin de remettre la porte en place sur la cuisinière. Faites l'inverse. Lors du montage, assurez-vous que l'encoche de la charnière est correctement placée sur la saillie du support de charnière. Une fois la porte installée sur le four, le dispositif de sécurité doit être à nouveau abaissé avec précaution. S'il est neuf, le loquet de sécurité n'est pas réglé, cela pourrait endommager la cuisinière lors de la fermeture de la porte.



Tilting the hinge safety catches



Door removal

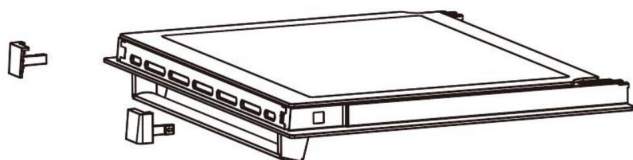


Dépose du panneau de verre interne

Appuyez sur le symbole et vers l'extérieur le loquet en plastique qui se trouve dans le coin au niveau du haut de la porte.

Retirez ensuite le verre du deuxième mécanisme de blocage et retirez-le.

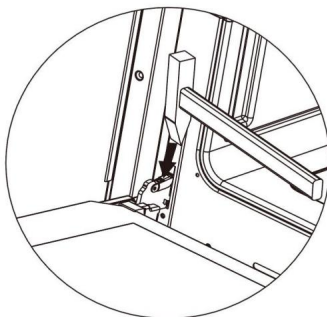
Après le nettoyage, insérez et bloquez la vitre, puis insérez-la dans le blocage mécanisme.



Removal of the internal glass panel



Installer la porte



FONCTIONNEMENT EN CAS D'URGENCE

En cas d'urgence, vous devez :

- Éteignez toutes les unités de travail du four
- Appelez le centre de service
- Certains défauts mineurs peuvent être corrigés en vous référant aux instructions données dans Le tableau ci-dessous. Avant d'appeler le centre d'assistance client ou le service centre, vérifiez les points suivants qui sont présentés dans le tableau.

PROBLÈME	RAISON	AGIR SUR
----------	--------	----------

1.L'appareil ne marche pas	Pouvoir de freinage fournir	Vérifiez le fusible domestique boîte; s'il y a un fusible grillé remplacez-le par un nouveau un
	Mal choisir fonction	Vérifiez si le bouton de fonction. Le bouton de température est réglé sur la bonne position.
2.Le programmeur l'affichage clignote "0,00"	L'appareil a été déconnecté de le secteur ou là était temporaire coupure de courant.	Réglez l'heure actuelle (voir utilisation du programmeur)
3. L'éclairage du four ne marche pas.	L'ampoule est desserrée ou endommagée.	Resserrez ou remplacez le ampoule grillée (voir nettoyage et entretien)

CUISSON AU FOUR



Pâtisserie

La position la plus appropriée pour la cuisson est l'application des couches supérieure et supérieure. chauffage inférieur ou l'air chaud.

Avertissement!

- Les paramètres de cuisson donnés dans les tableaux sont approximatifs et peuvent être corrigé en fonction de votre propre expérience et de vos préférences culinaires ;
- Si vous ne trouvez aucun type de gâteau en particulier dans les tableaux, utilisez le informations disponibles pour le type de gâteau le plus similaire.

Cuisson avec éléments supérieurs et inférieurs

- Utilisez un seul niveau de guidage. •

Cette position de cuisson est particulièrement adaptée à la cuisson de pâtisseries sèches, de pain

et des gâteaux au thé. Utilisez des moules foncés. Les casseroles légères reflètent la chaleur et la pâtisserie est pas assez doré. • Placez toujours les moules à pâtisserie sur la grille. Retirez la grille seulement si cuisson dans la plaque à biscuits plate fournie avec l'appareil. • Le préchauffage réduit le temps de cuisson. Ne mettez pas le gâteau au four jusqu'à ce que la température appropriée soit obtenue.

Conseils de cuisson

Le gâteau est-il cuit ?

Percez le gâteau avec une pique à brochette en bois au niveau de la partie la plus épaisse, si la pâte n'y colle pas, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur restante.

Le gâteau est tombé

Vérifiez la recette. Utilisez moins de liquide la prochaine fois. Respectez les temps de mixage, notamment lorsque vous utilisez des batteurs de cuisine électriques.

Le fond du gâteau est trop clair

Utilisez un plat de cuisson foncé la prochaine fois, ou placez le plat un niveau plus bas, ou changez sur le radiateur inférieur un moment avant la fin.

Le cheesecake n'est pas assez cuit

La prochaine fois, réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.

Avertissements concernant les tables de cuisson

- Les tableaux indiquent la plage de température. Sélectionnez toujours plus bas la température en premier. Vous pouvez toujours augmenter la température au cas où la pâtisserie a besoin de plus de cuisson.
- Les temps de cuisson sont donnés uniquement à titre indicatif.
- L'astérisque indique que le four nécessite un préchauffage.

CUISSON AU FOUR

Type de pâtisserie	Guide niveau (de vers le bas vers le haut)	Température ()	Guide niveau (de vers le bas vers le haut)	Température ()	Pâtisserie temps (en minutes)
					
Pâtisserie sucrée					
Gateau éponge/ gâteau marbré	2	170-180	2	150-170 60-80	
Éponge Victoria	2	160-180	2	150-170 65-80	
Base pour une couche gâteau	2-3	170-180	2-3	150-170 20-30	
Couche d'éponge gâteau	2	170-180			30-40
Gâteau aux fruits (croustillant base)			2-3	160-180 60-70	
Cheesecake (spectacle croûte à droite)			2	140-150 60-90	
Gâteau au thé	2	160-180	2	150-170 40-60	
Pain (par exemple, grains entiers pain)	2	210-220	2	150-170 50-60	
Gâteau aux fruits (croustillant base)	3	170-180	2	160-200 35-60	
Gâteau aux fruits (avec levure)			2	160-170 30-50	
Gâteau crumble	3	160-170		150-170 30-40	
Rouleau éponge	2	180-200			10-15

Pizza (base fine)	3	220-240			10-15
Pizza (base épaisse)	2	180-210			30-50
Petits pains	3	160-170	2	150-160	10-30
Pâte feuilletée	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringues	3	90-110		80-90	
Petits choux			2	170-190	35-45



Grillage

Les meilleurs résultats sont obtenus avec l'engagement des parties supérieure et inférieure éléments. Le meilleur mode de chauffage pour chaque type de rôtissoire est indiqué par caractères gras dans les tables de torréfaction.

Conseils concernant les rôtissoires

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des casseroles en émail léger, des casseroles en verre résistant aux températures, des plats en argile ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable réfléchissant la chaleur, ils ne sont pas recommandés.
- Si vous couvrez votre rôti ou l'enveloppez dans du papier aluminium, il conservera son jus et la le four restera propre.
- Le rôti sera cuit plus rapidement s'il est laissé à découvert. Les gros rôtis peuvent être placé directement sur la grille avec la plaque du four en dessous pour récupérer les jus et graisse fondue.

Attention lors du rôtissage !

Les tableaux de torréfaction indiquent les températures suggérées, le niveau indicatif et la torréfaction. fois. Le temps de rôtissage dépend en grande partie du type de viande, de sa taille et qualité. Vous pouvez donc vous attendre à quelques variations

- Le rôtissage de gros morceaux de viande peut produire une vapeur excessive et condensation sur la porte du four. Ceci est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du four.

Cependant, une fois le rôtissage terminé, essuyez la porte du four et la vitre.

soigneusement.

- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour éviter que le jus ne brûle et ne coule. de la viande. Le rôti doit être vérifié régulièrement et du liquide ajouté si nécessaire. • Vers la moitié du temps indiqué, retournez le rôti, surtout si vous utilisez le plat à rôtir profond. • Lorsque vous rôtissez sur la grille du gril, placez la grille dans la rôtissoire profonde. et insérez les deux dans le guide coulissant. Le bac inférieur interceptera les gouttes

graisse. • Ne laissez jamais le rôti refroidir dans le four, car cela pourrait produire de la condensation. et corrosion du four.

Table de torréfaction

Type de viande	Guide niveau (de de bas en haut)	Température () Torréfaction	temps (en minutes)	Température ()	Grillage temps (en minutes)
					
Bœuf					Pour 1 cm
Rôti de boeuf ou lime rare			3	250	12-15
Four réchauffé juteux (« moyen »)			3	250	15-25
Réchauffé au four "Bravo"			3	210-230	25-30
Four réchauffé Rôti	2	160-180	2	200-220	120-140
Porc					
Rôti	2	160-180	2	200-210	90-140
Aussi	2	160-180	2	200-210	60-90

Filet			3	210-230 25-30
VEAU	2	160-170	2	200-210 90-120
AGNEAU	2	160-180	2	200-220 100-120
VENAISON	2	175-180	2	200-220 100-120
LA VOLAILLE				
Poulet	2	170-180	2	220-250 50-80
Oie (environ 2 kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Poisson	2	175-180	2	210-220 50-80



Grillage

- Prenez des précautions supplémentaires lorsque vous faites des grillades. Chaleur intense de l'infrarouge

Cet élément rend le four et les accessoires extrêmement chauds. Utiliser gants de protection et accessoires de barbecue !

- Un rôti perforé peut produire des projections de graisse chaude (saucisses). Utilisation pinces à gril longues pour éviter les brûlures de la peau et protéger vos yeux.
- Surveillez le gril à tout moment. Une chaleur excessive peut rapidement brûler vos aliments et provoquer le feu !

- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril.

Le chauffage du gril est particulièrement adapté à la préparation de saucisses faibles en gras, de filets de viande et de poisson et de steaks, ainsi qu'à dorer et rendre croustillant le rôti peau.

Conseils pour griller

- Les grillades doivent être effectuées avec la porte du four fermée.
- Les tableaux de grillades indiquent la température recommandée, les niveaux indicatifs et temps de cuisson, qui peuvent varier selon le poids et la qualité de la viande
- L'élément du gril doit être préchauffé pendant 3 minutes.

Huilez la grille du gril avant d'y placer des aliments, pour éviter que les aliments n'y collent.

Placez la viande sur la grille, puis placez la grille sur la graisse

bac d'interception. Insérez les deux plateaux dans les guides du four.

- Retournez la viande une fois la moitié du temps de cuisson écoulée. Plus mince

les tranches ne nécessiteront qu'un seul tour, pour les gros morceaux, vous devrez peut-être répéter la procédure. Utilisez toujours des pinces à barbecue pour éviter de perdre jus excessif de la viande. • La viande de bœuf foncée est grillée plus rapidement que le porc ou le veau plus clair. • Nettoyez le gril, le four et les accessoires après chaque utilisation.

Table de grillades

Type de viande pour gril	Poids (en grammes)	Guide niveau (du bas en haut)	Température (°)	Temps de grillade (en minutes)
				
Viande et saucisses				
2 steaks de bœuf, saignants	400	5	240	14-16
2 steaks de bœuf, moyen	400	5	240	16-20
2 steaks de bœuf, bien cuits	400	5	240	20-23
2 côtelettes de porc	400	5	240	20-23
2 piqués de veau	700	5	240	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	240	15-18
4 saucisses grillées	400	5	240	9-14
2 tranches de viande fromage	400	5	240	9-13
1 poulet, coupé en deux	1400	3	240-250	28-33 (1.côté) 23-28(2.côté.)

Poisson				
Filets de saumon	400	4	240	19-22
Poisson en aluminium déjouer	500	4	230	10-13
Griller				
4 tranches de blanc pain	200	5	240	1,5-3
2 tranches entières repas	200	5	240	2-3
Sandwich grillé	600	5	240	4-7
Viande de volaille				
Poulet	1000	3	180-200	60-70
Rôti de porc	1500	3	160-180	90-120
Jarret de porc	1000	3	160-180	120-160
Rôti de bœuf/bœuf filet	1500	3	190-200	40-80

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	BIL616Ti2-B5-09
Tension nominale	AC120V/240V 60Hz
Pouvoir total	3150W
Élément supérieur	850W
Élément de gril	1100W
Élément inférieur	1150W
Élément circulaire	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FORNO ELETTRICO DA INCASSO

MODELLO: BIL616Ti2-B5-09

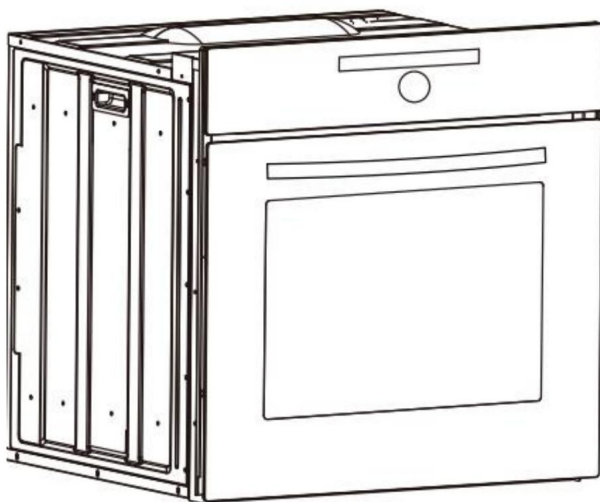
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti trarre dall'acquistare determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi più importanti e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di strumenti offerti da noi. Ti ricordiamo di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai migliori marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELETTTRICO INTEGRATO

MODELLO: BIL616Ti2-B5-09



HO BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitate a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo che mostra un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto necessita di raccolta differenziata raccolta nell'Unione Europea. Questo vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. Prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di materiale elettrico e dispositivi elettronici

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Per evitare ustioni i bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani.

Il cavo di alimentazione degli apparecchi adiacenti potrebbe essere danneggiato dai piani cottura o incepparsi tra le porte del forno e produrre un cortocircuito, tenerli quindi a distanza di sicurezza dall'apparecchio.

Non appoggiare mai pentole che pesano sulla porta aperta del forno.

Non utilizzare il forno in caso di guasto tecnico, una volta che si tratta di un guasto tecnico causato, scollegare l'alimentazione e segnalare il guasto al centro assistenza da riparare.

Non pulire mai il forno con il dispositivo di pulizia a vapore ad alta pressione, poiché esso potrebbe provocare un cortocircuito.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire vetro della porta poiché possono graffiarne la superficie potrebbe quindi causare la frantumazione del vetro.

Le regole e le disposizioni contenute nel presente manuale di istruzioni dovrebbero essere rigorosamente osservate. Non permettere a nessuno che non lo sia conoscere il contenuto di questo manuale di istruzioni per utilizzare il forno.

Durante l'uso l'apparecchio si surriscalda, fare attenzione a evitarlo toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, l'agente di servizio o persone similmente qualificate in ordine per evitare un pericolo.

L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state fornite supervisione o istruzione riguardante l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.

ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani se non in modo continuativo supervisionato

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali capacità o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state fornite supervisione o istruzioni riguardanti l'uso del

l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi connessi. Bambini non deve giocare con l'apparecchio. Pulizia e utente

la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani

Durante l'uso l'apparecchio si surriscalda. Bisogna fare attenzione ad evitare toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno

COME RISPARMIARE ENERGIA



Usare l'energia in modo responsabile non solo fa risparmiare denaro ma aiuta anche il benessere ambiente.

Quindi risparmiamo energia! Ed ecco come puoi farlo:

Sfrutta il calore residuo del forno. Se il tempo di cottura è maggiore di 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine. Importante quando si utilizza il timer, impostare tempi di cottura opportunamente più brevi in base il piatto in preparazione.

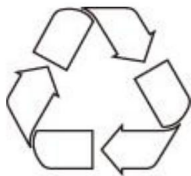
Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa correttamente.

Il calore può fuoriuscire attraverso eventuali fuoriuscite dalle guarnizioni della porta. Pulisci eventuali fuoriuscite subito.

Non installare il forno nelle immediate vicinanze di frigoriferi/congelatori.

Altrimenti il consumo energetico aumenta inutilmente.

DISIMBALLAGGIO



Durante il trasporto è stato utilizzato un imballaggio protettivo per proteggere il l'apparecchio da eventuali danni.

Dopo il disimballaggio, smaltire tutti gli elementi dell'imballaggio in modo tale non causerà danni all'ambiente.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio dell'apparecchio sono ecologici; sono riciclabili al 100% e sono contrassegnati con l'apposito simbolo.

Attenzione!

Durante il disimballaggio i materiali di imballaggio (sacchetti di polietilene, polistirolo pezzi, ecc.) devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



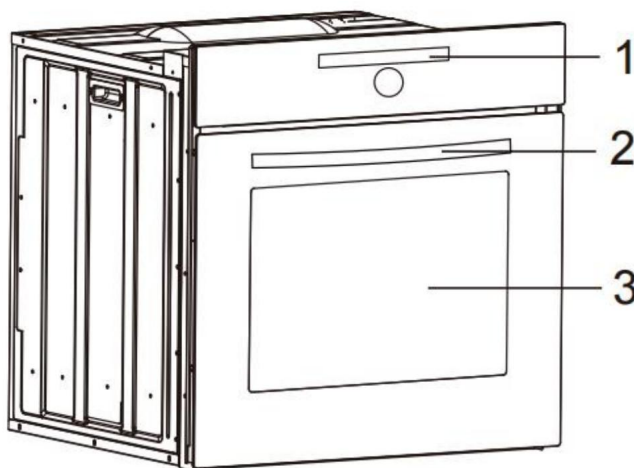
I vecchi elettrodomestici non dovrebbero essere semplicemente smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma dovrebbero essere consegnati ad un centro di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Un simbolo riportato sul prodotto, sul manuale di istruzioni o sulla confezione indica che è idoneo al riciclo.

I materiali utilizzati all'interno dell'apparecchio sono riciclabili e sono etichettati con informazioni al riguardo. Riciclando materiali o altre parti di apparecchi usati fornite un contributo significativo alla protezione del nostro ambiente.

Le informazioni sui centri di smaltimento appropriati per i dispositivi usati possono essere fornite dalle autorità locali

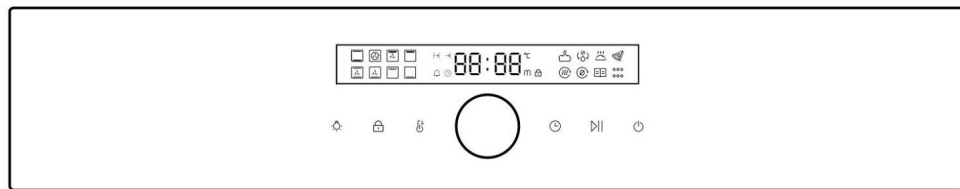
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1. Pannello di controllo

2. Maniglia della porta del forno

3. Proseguire con il forno



INSTALLAZIONE



Installazione del forno La

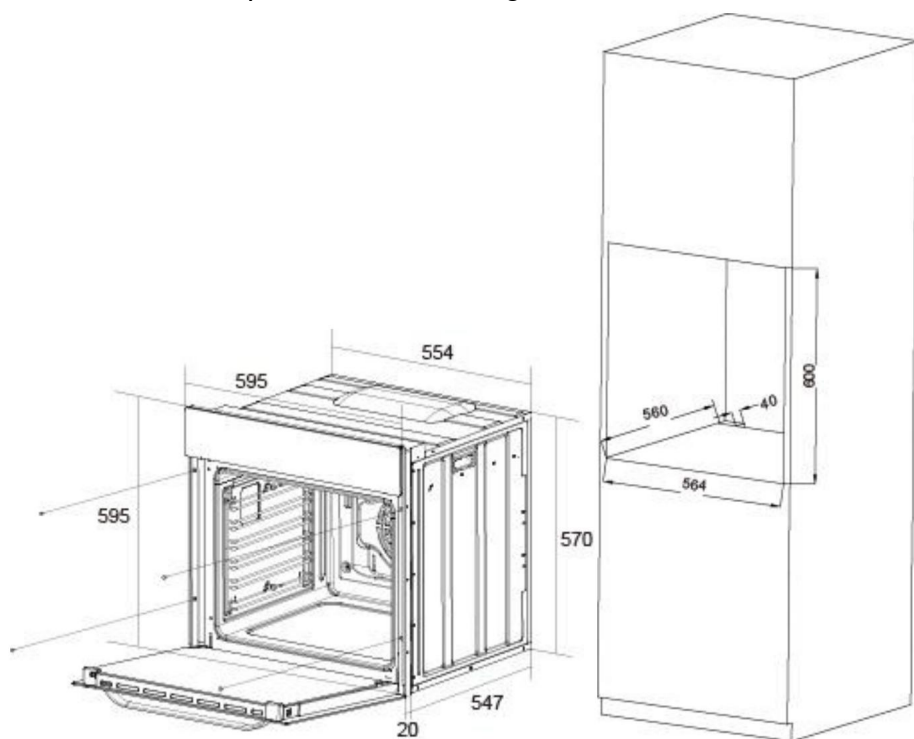
cucina deve essere asciutta e avere un'efficace ventilazione secondo le disposizioni tecniche vigenti Il cavo principale dietro il forno deve essere posizionato in modo tale da evitare di toccare la parete posteriore del forno a causa del calore che si sviluppa durante il funzionamento Rimuovere eventuali materiali di imballaggio (pellicole, schiuma artificiale, chiodi, ecc.) dalla portata dei bambini perché rappresentano un potenziale pericolo. I bambini potrebbero ingoiare piccole parti o soffocare con le pellicole.

Questo è un forno da incasso, il che significa che la sua parete posteriore e una parete laterale possono essere posizionate accanto a un mobile alto o a un muro. Il rivestimento o l'impiallacciatura utilizzati sui mobili su misura devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (100 °C), questo impedisce la deformazione superficiale o il distacco del rivestimento. Se non sei sicuro della resistenza al calore dei tuoi mobili, dovresti lasciare circa 2 cm di spazio libero attorno al forno. La parete dietro il forno deve essere resistente alle alte temperature. Durante il funzionamento la parte posteriore può riscaldarsi fino a circa 500°C sopra la temperatura ambiente.

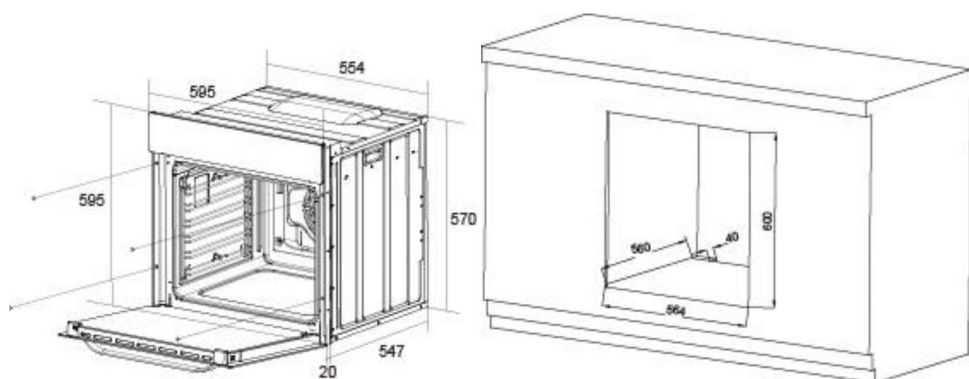
Praticare un'apertura con le dimensioni indicate nello schema del forno da installare. L'apparecchio deve essere dotato di messa a terra.

Inserire completamente il forno nell'apertura senza consentire i quattro

far cadere le viti nei punti indicati nella figura.



INSTALLAZIONE



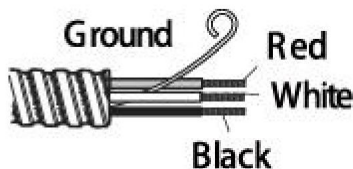
Connessione elettrica

Avvertimento!

Tutti gli interventi elettrici devono essere eseguiti da personale adeguatamente qualificato e autorizzato elettricista. Non dovrebbero essere apportate modifiche o cambiamenti intenzionali alla fornitura di energia elettrica essere effettuato.

- Prima di tentare la connessione, verificare se è indicata la tensione sulla targhetta corrisponde alla tensione di rete effettiva.
- Il cavo di alimentazione deve essere lungo almeno 1,5 m.
- Il filo di terra deve essere installato in modo tale da essere l'ultimo tirato fuori nel caso in cui il dispositivo di sicurezza del cavo di alimentazione dovesse guastarsi.
- Il cavo di alimentazione dietro il forno deve essere posizionato in modo da evitare toccare la parete posteriore del forno a causa del calore che sviluppa operazione.

I mezzi per la disconnessione dalla rete di alimentazione dotati di un contatto separazione in tutti i poli che fornisce una disconnessione completa in caso di sovratensione cablaggio fisso in conformità con le regole di cablaggio.



Codice colore

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo la

seguente codice: L1 =Filo Rosso L2=Filo Nero N=Filo Bianco



Terra = colorato di verde



OPERAZIONE

Prima del primo utilizzo

- Togliere l'imballaggio, pulire l'interno del forno.
- Estrarre e lavare i raccordi del forno con poca acqua tiepida detersivo per piatti.

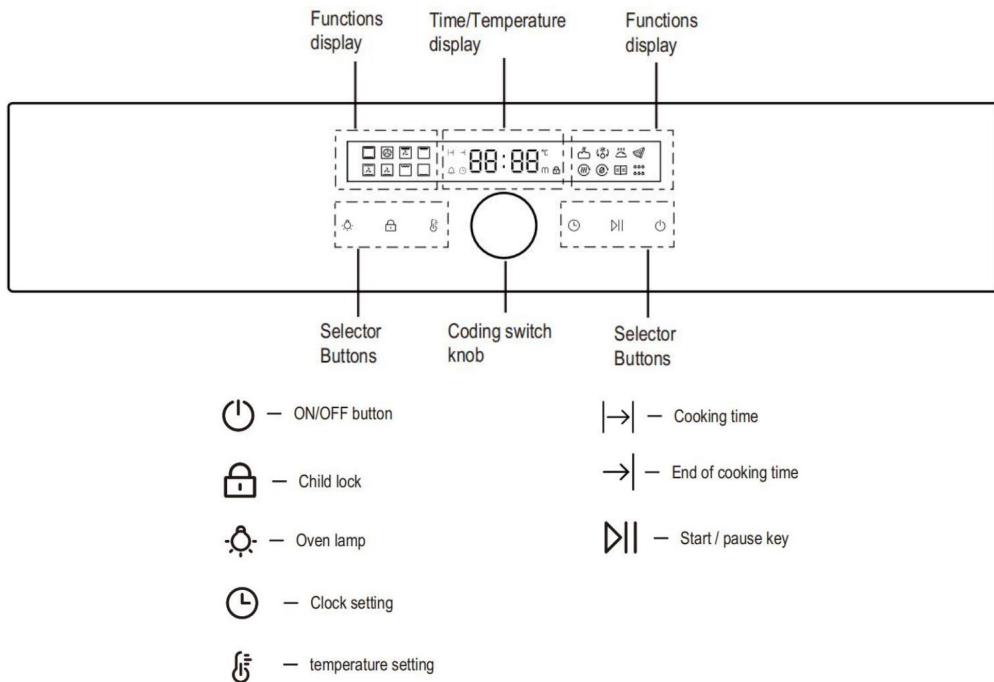
- Accendere la ventilazione nella stanza o aprire una finestra.
- Riscaldare il forno (a una temperatura di 250°, per circa 30 minuti. Togliere eventuali macchie e lavare accuratamente.

Attenzione!

Quando si riscalda il forno per la prima volta, è normale che ceda fuori fumo e odore particolare. Questo scomparirà circa 30 minuti dopo.



Programmatore elettronico



Come utilizzare il forno

1. Quando l'alimentazione viene accesa per la prima volta, entra nello stato di standby, il display è completamente 1 secondo, il segnale acustico avvisa, l'ora visualizza l'ora predefinita 12:00 e flash.
2. L'interruttore rotante di codifica può impostare l'ora, una volta completata l'impostazione Toccare la conferma dell'interruttore codificato o 5 secondi confermano automaticamente.
3. In modalità standby, tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi per accendere acceso, dopo l'avvio, la prima funzione è selezionata per impostazione predefinita, visualizza l'impostazione predefinita temperatura e tempo.

4. Quando viene selezionata la funzione forno, dopo aver impostato la temperatura di lavoro

e relativo orario di lavoro, premere il tasto
iniziare a correre.



una volta e il forno lo farà

Attenzione!

1. L'orologio può essere impostato solo nello stato di standby. Dopo aver confermato, se tu
si desidera impostare nuovamente

l'ora, fare clic sul pulsante dell'ora per impostarla (come alla prima accensione);

2. Ritornare in standby per 10 minuti senza operazioni in stato di accensione.

Funzionamento semiautomatico

1. Impostando la modalità semiautomatica, fare clic sul pulsante dell'ora



o manopola a

impostare la durata, l'icona



è acceso, viene visualizzata l'interfaccia del display dell'orologio

l'orario di lavoro continuo impostato, le impostazioni dell'interruttore di codifica. Dopo il

l'impostazione è completata, fare clic sulla manopola per accedere all'impostazione successiva e confermare

precedente oppure fare clic sul tasto



per avviare direttamente la conferma.

2. Quando il forno inizia a funzionare, il tempo di lavoro inizia il conto alla rovescia
modalità, il tempo è un conteggio decrementale.

3. Quando la durata rimane per 1 minuto, l'icona della durata inizia a lampeggiare,

l'interfaccia del display mostra il conto alla rovescia, quando il conto alla rovescia è 0, l'ora

l'area di visualizzazione e il tasto lampeggiano, dopo il cicalino viene emesso un segnale acustico continuo

120 secondi, il segnale acustico può essere interrotto automaticamente premendo un tasto qualsiasi
o dopo 120 secondi.

Attenzione!

1. Dopo aver attivato la funzione di durata, se si desidera annullarla

orario di lavoro continuo, è possibile annullare la funzione impostando l'ora su

"0:00". (Dopo aver annullato la durata, funzionerà secondo il massimo

orario di lavoro).

2. Tornare in standby dopo 10 minuti di inattività dopo la cottura.

Funzionamento automatico

Una volta completata l'impostazione della durata, fare clic sulla manopola per impostare l'ora di fine ,

l'icona  lampeggia, la manopola è impostata, una volta completata l'impostazione, premere la manopola per accedere alla voce successiva e confermare la voce precedente oppure fare clic su

 chiave per confermare.

Dopo che il forno è impostato sulla modalità completamente automatica, viene visualizzata l'interfaccia del display dell'orologio verrà visualizzata l'ora di fine del forno. Al termine dell'orario dell'appuntamento, il forno inizia a funzionare (il metodo di lavoro è lo stesso del semiautomatico funzionamento).

Ad esempio: ora l'orologio è impostato su 12:00 e la durata è impostata su 30 minuti, dopo che l'ora di fine è alle 14:00, la modalità automatica viene attivata, l'interfaccia di visualizzazione dell'orologio visualizza 14:00 e il pulsante dell'ora è sempre luminoso e quando l'orologio segna le 13:30 minuti, il forno si avvia.

Attenzione!

Intervallo di tempo di fine cottura: ora corrente < tempo di fine cottura < attuale tempo + 24 ore.

Orario di fine cottura = ora attuale + orario di cottura + orario di attesa.

Regolazione della temperatura e del tempo

Quando viene selezionato il programma di lavoro del forno, prima di iniziare a eseguirlo, se si desidera modificare la temperatura operativa e il tempo di funzionamento, puoi

premere il tasto  E  (Fare clic sulla manopola per scorrere i file impostazioni).

1. Dopo aver selezionato la funzione di cottura, il valore della temperatura predefinito è visualizzato, puntare il pulsante della temperatura, il modulo di visualizzazione della temperatura, e l'interruttore rotante di codifica può impostare la temperatura. Dopo il l'impostazione lampeggia è completata, fare clic sull'interruttore di codifica o fare clic sul pulsante di avvio per avviare direttamente la conferma.

2. Toccare il tasto Ora in sequenza per cambiare la durata e l'ora di fine sul display il modulo visualizza l'ora e il flash predefiniti e l'interruttore di codifica della rotazione

può impostare il periodo di tempo. Una volta completata l'impostazione, premere il pulsante " ", il forno funziona secondo i nuovi parametri di impostazione.

3. Quando si desidera modificare l'orario di lavoro o la temperatura operativa

durante l'operazione è necessario prima premere il pulsante " ", a quel punto il tempo e la temperatura possono essere impostati secondo i passaggi precedenti, il

l'impostazione è completata e " il forno è Il pulsante " può essere confermato per funzionare, impostato secondo i nuovi parametri di impostazione.

Impostazione dell'allarme

1. Selezionare l'impostazione della sveglia premendo il pulsante Sveglia orologio acceso. L'interruttore rotante di codifica può impostare l'ora. Dopo aver attivato il funzione di cottura, la sveglia inizia il conto alla rovescia.

2. Quando l'ora della sveglia è scaduta, il cicalino suonerà per 90 secondi ricordare all'utente. Per silenziare il suono, premere un tasto qualsiasi oppure lo farà automaticamente smetterà di suonare dopo 90 secondi e l'icona della sveglia si spegnerà.

3. Dopo aver attivato la funzione sveglia, se si desidera annullare la sveglia, è necessario È possibile annullare la funzione sveglia impostando l'ora della sveglia su "0:00".

Luce del forno

1. La luce del forno può essere accesa/spenta tramite l'apposito pulsante nel bagagliaio stato.

2. Dopo aver selezionato una funzione da avviare, si accenderà la luce del forno e il forno

la luce si spegnerà automaticamente dopo l'accensione per 1 minuto.

Dispositivo di sicurezza per bambini



1. Nello stato di avvio, premere la  e tenere premuto per 3 secondi per entrare nel bambino funzione di blocco, accompagnata da un segnale acustico; tranne il potere e il pulsante della lampada della stufa, gli altri pulsanti non verranno toccati. L'abilitazione/annullamento del blocco bambini non influisce sul funzionamento dell'esistente funzioni.



2. Premere  e tenere premuto per 3 secondi per annullare la funzione di blocco bambini e ripristinare lo stato precedente al blocco bambini. Quando la chiave non è valida nel bambino stato di blocco, verrà emesso un segnale acustico.

Funzione di spegnimento automatico

Ciascuna modalità ha un tempo di lavoro massimo, funzione di spegnimento automatico indicata in i seguenti criteri:

Temperatura	Ore lavorative
35-120 °C	24 ore
121-200°C	6 ore
201-250°C	4 ore

Quando si seleziona il tempo di cottura del forno, è prima della funzione di spegnimento automatico (si supponga che imposta la temperatura di spegnimento su 201 °C-250 °C, il , imposta il tempo di cottura su 5 ore, quindi forno non si spegne automaticamente quando funziona per 4 ore e continua a funzionare quando raggiungono le 5 ore).



Forno

Possibili impostazioni della manopola funzioni del forno



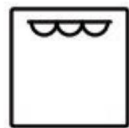
Elemento inferiore e superiore attivi

Impostando la manopola in questa posizione è possibile riscaldare il forno convenzionalmente.



Elemento inferiore

In questa posizione della manopola funzioni del forno, il forno attiva l'elemento inferiore.



Grigliata completa

Questa funzione irradia il calore dall'elemento grill e dall'elemento superiore.

Questa funzione consente una temperatura più elevata nella parte superiore della zona di cottura ideale per grigliare grandi porzioni.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare l'ora di fine.



Ventilatore ad elemento circolare

In questa funzione, permette il riscaldamento del forno con aria forzata da parte del termoventilatore, che si trova nella parte centrale della vasca del forno. Riscaldamento del forno in questo modo si impedisce sempre la circolazione del calore attorno alla pietanza in forno.



Forno ventilato

Utilizzando gli elementi superiore e inferiore e la ventola, questa funzione di cottura distribuisce il calore intorno al forno per dare una temperatura uniforme per tutto.



Ventilatore con riscaldatore inferiore

Questo programma utilizza il riscaldatore inferiore e la funzione ventola. Questo è l'ideale per alcuni dolci e piatti unici.



Griglia economica

Utilizzare questa funzione grill per grigliare una piccola quantità di cibo.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare l'ora di fine.



Fermento

In questa funzione è in modalità fermentazione, la ventola con riscaldatore posteriore è accesa.

Nota: se la temperatura è superiore al valore limite, non è possibile avviarlo.



Griglia ventilata

Questa funzione utilizza la ventola per far circolare il calore proveniente dall'elemento grill intorno al cibo.

Nota: per questa funzione non è possibile impostare l'ora di fine.



Tenere caldo

La ventola con resistenza posteriore del forno funziona per mantenere la temperatura della cavità.



Scongellare

Utilizzando la ventola con resistenza , questa funzione del forno fa circolare l'aria intorno posteriore della cavità del forno, accelera il naturale processo di scongelamento.



Pizza

Ottimo per cuocere la pizza in quanto rende meravigliosamente croccante la base senza cuocere troppo il condimento.

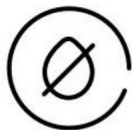
Per ottenere i migliori risultati, preriscaldare una pietra per pizza per almeno 1 ora e cuocere posizione del ripiano del forno 1 o 2.

Pizza	Tipo	Accessori / pentole	Mensola posizione	Temperatura In°	cucinando tempo in minuti
forze	Base sottile	Griglia metallica	2	200	15-20
	Spesso base	Griglia	2	200	20-25
Casa fatto	Teglia da forno con fondo sottile		2	200	10-15
	Teglia per pizza a fondo sottile		2	250	8-12
	Spesso base	Teglia	2	200	15-20
	Spesso base	Vassoio per pizza	2	200	15-20

IMPORTANTE!

Ad eccezione della modalità 310°C, se non si imposta una durata per la modalità Pizza, il forno funzionerà continuamente finché non si spegne manualmente il forno. Dovresti pagare maggiore attenzione nell'osservare lo stato degli alimenti per evitare che il cibo risulti troppo cotto.

La versione a 310°C è adatta per la pizza a crosta sottile fatta in casa. Metti la teglia per pizza o altri contenitori nel forno per preriscaldarsi. Quando la temperatura raggiunge il temperatura, cicalino per ricordare, mettere la pizza nel contenitore preriscaldato e utilizzare l'alta temperatura all'interno della cavità e del contenitore per completare cottura in circa 5 minuti. Il tempo totale di cottura di questo apparecchio è 30 minuti e non può essere modificato.



Aria secca

In questa modalità sono accesi sia il riscaldatore posteriore che la ventola.

Temperatura di asciugatura all'aria consigliata 60-100 °C.

Nota: l'uso a temperature superiori a 100°C può facilmente causare problemi di asciugatura all'aria cottura eccessiva.

Menù	Preparare	Temperare natura	Tempo	Mensola posizione
Foglia di cavolo	Bollito	70ÿ	1 ora e 30 minuti	3
Fagiolini	Bollito	55 ÿ	3H	3
Patata dolce cuneo	Cotto a vapore	55 ÿ	13H, gira dopo 2H	3
Fetta di mango	/	70ÿ 8H, capovolgi dopo 4H		3
Fetta di banana	Immerso acqua salata	55ÿ 7 ore, capovolgere dopo 2 ore		3
Fetta di limone	/	55 ÿ	15H, gira dopo 2H	3
Fetta di mela	Immerso acqua salata	55ÿ 8H, capovolgi dopo 2H		3
Magro di maiale crudo	/	55ÿ 7H, capovolgi dopo 2H 70ÿ		3
Petto di pollo crudo	/	5H, capovolgi dopo 1H 70ÿ 6H,		3
Gambero con guscio	Bollito	capovolgi dopo 2H		3
Manzo a scatti	Bollito e marinato	90 ÿ	2H	3

I consigli di cottura forniti sono approssimativi e possono essere modificati in base alla tua esperienza precedente e le tue preferenze culinarie.



Pulizia dell'acqua

Rimuovere quanto più sporco possibile manualmente. Rimuovere gli accessori e il supporto del ripiano per pulire le pareti laterali. Le funzioni di pulizia Aqua supportare la pulizia della cavità del vapore dell'apparecchio. Per un meglio prestazioni è necessario avviare la funzione quando l'apparecchio è freddo. IL tempo specificato è correlato alla durata della funzione e non include il tempo necessario per la pulizia della cavità da parte dell'utente.

Quando la funzione di pulizia Aqua è attiva, non è possibile impostare la temperatura e tempo.

1. Versare 400 ml di acqua sulla fodera del forno.

○○○

2. Scegli la funzione di pulizia Aqua

○○○

3. Premere  per avviare la funzione.

4. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

5. Dopo la selezione della funzione, pulire la superficie interna dell'apparecchio con un spugna per la cura delle superfici non abrasiva.

È possibile utilizzare acqua calda o detersivi per forno per pulire la cavità.

Dopo la pulizia tenere aperta la porta del forno per circa 1 ora. Aspetta fino

l'apparecchio è asciutto. Per accelerare l'asciugatura è possibile riscaldare l'apparecchio con aria calda alla temperatura di 150°C per circa 15 minuti. Puoi ottenere i massimi effetti dalla funzione di pulizia se si pulisce manualmente il l'apparecchio subito dopo il termine della funzione.

AVVERTIMENTO:

- Non aprire la porta del forno quando il forno genera vapore per evitare rischio di ustioni.

- Fare attenzione al vapore caldo quando si apre lo sportello del forno dopo il programma finito per evitare il rischio di ustioni.

- Utilizzare sempre acqua potabile pulita per riempire il rivestimento. Non usarne altri liquidi da riempire.
- Quando si pulisce la superficie della cavità con una spugna, indossare un dispositivo isolante dal calore guanto per proteggere le mani.
- Ripulire l'acqua rimasta nella cavità dopo l'uso per evitare il rischio di microbi rischio.

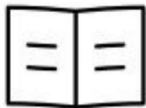


Frittura all'aria

Cottura veloce con griglia superiore, griglia inferiore, griglia posteriore e ventola posteriore. Utilizzata principalmente per cibi non fritti.

Menù	Temperatura 200	Tempo	Posizione sullo scaffale
Crocchette di pollo	ÿ	20-25 minuti	3
Ali di pollo	200 ÿ	18-23 minuti	3
Filetto di pesce	180 ÿ	23-27 minuti	3
patatine fritte	200 ÿ	17-20 minuti	4
Anelli di cipolla	200 ÿ	15-18 minuti	4

I consigli di cottura forniti sono approssimativi e possono essere modificati in base la tua esperienza precedente e preferenze di cucina.



Menù auto

Per una migliore esperienza di cucina, ci sono alcuni programmi per le tue ricette può selezionare.

1. Utilizzare  selezionare  il display mostrerà P1, premere , P1

lampeggia, ruotare la manopola per cambiare menu.

2.7 ricette sono impostate nel forno, è possibile utilizzare  per selezionare P1-P7.

3. Fare riferimento alla tabella seguente, utilizzo  per selezionare una ricetta di cui hai bisogno.

4. Premere  o  per visualizzare la temperatura consigliata e puoi regolarlo.

Premere  o  per visualizzare l'orario consigliato e modificarlo.

5. Premere  per avviare il preriscaldamento.

6. Quando la temperatura viene raggiunta, l'ape emette un ronzio tre volte per avvisare cibo da inserire.

7. Premere  per iniziare a cucinare.

Menù	Auto	Tempo di temperatura		Quantità di cibo
P1	Torta chiffona	160 °C	35 minuti	500 g
P2	Piccola torta	160 °C	18 minuti	20 pezzi
P3	Crostata all'uovo	190 °C	21 minuti	12 pezzi
P4	Biscotti	190 °C	9 minuti	20 pezzi
P5	Crocchette di pollo	200 °C	17min	20 pezzi
P6	Ali di pollo	200 °C	18, capovolgi dopo 6 minuti	1200 g
P7	Costolette	220 °C	19 minuti	670 g

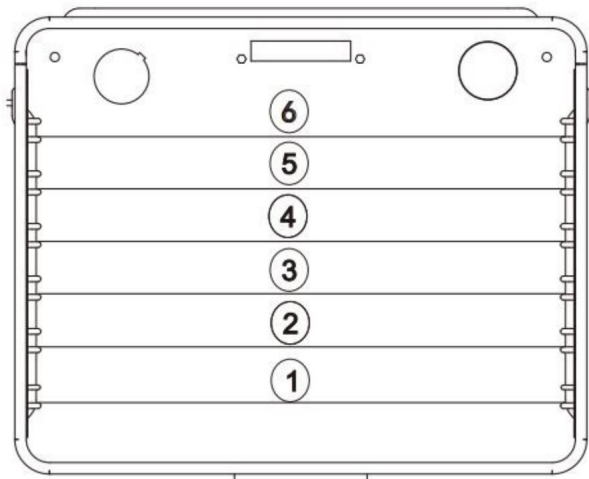
Il tempo mostrato nella tabella è solo di riferimento.

Livelli guida del forno

Possono essere inserite teglie ed accessori (griglia forno, teglia, ecc.).
nel forno su 6 livelli guida.

I livelli appropriati sono indicati nelle tabelle che seguono.

Contare sempre i livelli dal basso verso l'alto!



Assicurando una corretta pulizia e manutenzione del vostro forno potrete avere a
influenza significativa sul funzionamento continuo e senza guasti del vostro
apparecchio.

Prima di iniziare la pulizia, il forno deve essere spento e dovrete

assicurarsi che tutte le manopole siano impostate sulla posizione "0". Non iniziare la pulizia fino a quando
il forno si è completamente raffreddato.



Forno

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. •

Raffreddare completamente il forno prima della pulizia.

- Non pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore caldo sotto pressione.
- La camera del forno deve essere lavata esclusivamente con acqua tiepida e un panno
quantità di detersivo per piatti. •

Pulizia a vapore

-versare 250 ml di acqua (1 tazza) in una ciotola posizionata nel forno al primo livello
dal fondo.

-Chiudere la porta del forno.

-Impostare la manopola della temperatura su 100 ° e la manopola delle funzioni in basso posizione del riscaldatore.

-Riscaldare la camera del forno per circa 30 minuti.

-Aprire la porta del forno, pulire l'interno della camera con un panno o una spugna e lavare con acqua tiepida e detersivo per piatti. • Dopo aver pulito la camera del forno, asciugarla

Attenzione!

Non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti materiali abrasivi per il pulizia e manutenzione del pannello frontale in vetro.



Sostituzione della lampadina del forno

Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione sulle parti elettriche, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione.

Se il forno è stato in uso, lasciare intatta la cavità del forno e gli elementi riscaldanti raffreddare prima di tentare qualsiasi manutenzione.

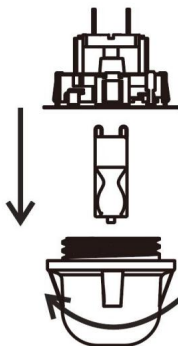
Cambiare la lampadina

• Estrarre la copertura protettiva. • A

questo punto si consiglia di lavare e asciugare la copertura in vetro.

Rimuovere con attenzione la vecchia lampadina e inserire la nuova lampadina adatta all'alta temperature (300°C) avendo

le seguenti specifiche: 110-120 V, 25 W, attacco G9. • Rimontare la copertura protettiva.



IMPORTANTE

Non utilizzare mai cacciaviti o altri utensili per rimuovere la copertura della lampada. Ciò potrebbe danneggiare lo smalto del forno o il portalampada. Rimuovere solo a mano

IMPORTANTE

Non sostituire mai la lampadina a mani nude poiché la contaminazione delle dita può causare guasti prematuri. Utilizzare sempre un panno pulito o guanti.

Notare che:

La sostituzione della lampadina non è coperta dalla garanzia



Rimozione della porta

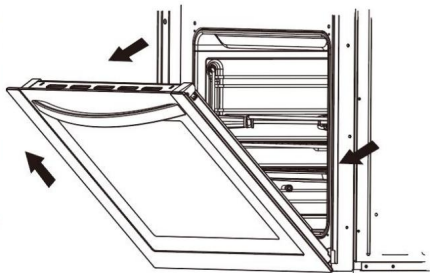
Per ottenere un più facile accesso alla camera del forno per la pulizia è possibile rimuovere la porta.

Per fare ciò, inclinare verso l'alto la parte del fermo di sicurezza della cerniera. Chiudete leggermente la porta, sollevatela e tiratela verso di voi.

Per rimontare la porta sulla cucina. Fai il contrario. Durante il montaggio accertarsi che la tacca della cerniera sia posizionata correttamente sulla sporgenza del supporto cerniera. Dopo aver montato la porta del forno, abbassare nuovamente con cautela la sicura. Se il fermo di sicurezza nuovo non è impostato, potrebbe causare danni alla cucina quando si chiude la porta



Tilting the hinge safety catches



Door removal

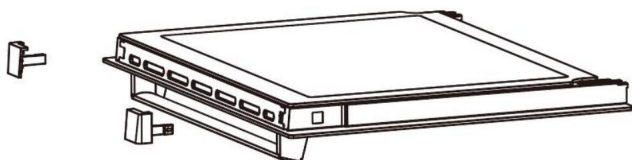


Rimozione del pannello in vetro interno

Premere il simbolo e verso l'esterno il fermo di plastica che si trova nell'angolo in basso parte superiore della porta.

Quindi estrarre il vetro dal secondo meccanismo di bloccaggio e rimuoverlo.

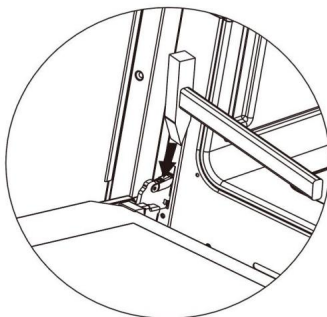
Dopo la pulizia, inserire e bloccare il pannello di vetro, quindi inserirlo nel bloccaggio meccanismo.



Removal of the internal glass panel



Installare la porta



FUNZIONAMENTO IN CASO DI EMERGENZA

In caso di emergenza, dovresti:

- Spegnere tutte le unità operative del forno
- Chiamare il centro servizi
- Alcuni guasti minori possono essere risolti facendo riferimento alle istruzioni fornite in la tabella qui sotto. Prima di chiamare il centro di assistenza clienti o il servizio centro controllare i seguenti punti presentati nella tabella.

PROBLEMA	MOTIVO	AGIRE
----------	--------	-------

1.L'apparecchio non funziona	Potere di rottura fornitura	Controllare il fusibile domestico scatola; se c'è un fusibile bruciato sostituirlo con uno nuovo uno
	Scegli sbagliato funzione	Controllare se la manopola delle funzioni. La manopola della temperatura è impostata su la posizione corretta.
2.Il programmatore il display lampeggia "0,00"	L'apparecchio era disconnesso da la rete elettrica o lì era temporaneo mancanza di corrente.	Impostare l'ora corrente (vedi uso del programmatore)
3. L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è allentata o danneggiato.	Stringere o sostituire il lampadina bruciata(vedi pulizia e manutenzione)

COTTURA IN FORNO



Pasticceria da forno

La posizione più appropriata per la cottura è l'applicazione sia della tomaia che della parte superiore riscaldatore inferiore o l'aria calda.

Avvertimento!

- I parametri di cottura riportati nelle tabelle sono approssimativi e possono esserlo corretto in base alla tua esperienza e alle tue preferenze culinarie;
- Nel caso in cui non trovi nelle tabelle nessun tipo di torta particolare, utilizzate la informazioni disponibili per il successivo tipo di torta più simile.

Cottura con elementi superiori e inferiori

- Utilizzare solo un unico livello guida. •

Questa posizione di cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci secchi e pane

e torte da tè. Utilizzare teglie scure. Le padelle leggere riflettono il calore e la pasticceria lo è non adeguatamente rosolato. •

Posizionare sempre le teglie sulla griglia. Rimuovere la griglia solo se cottura nella teglia piana per biscotti, fornita con l'apparecchio. • Il preriscaldamento riduce il tempo di cottura. Non mettere la torta nel forno fino al raggiungimento della temperatura adeguata.

Consigli per la cottura

La torta è cotta?

Forare la torta con uno stecchino di legno nella parte più spessa, se dell'impasto non si attacca, la torta è cotta. È possibile spegnere il forno e utilizzare il calore residuo.

La torta è caduta

Controlla la ricetta. La prossima volta usa meno liquido. Rispettare i tempi di miscelazione, soprattutto quando si utilizzano miscelatori elettrici da cucina.

La torta è troppo chiara sul fondo

La prossima volta usa una teglia scura, oppure posiziona la teglia un livello più in basso, oppure cambia sul riscaldatore inferiore un po' prima del completamento.

La cheesecake è cruda

La prossima volta ridurre la temperatura di cottura e prolungare il tempo di cottura.

Avvertenze relative alle tabelle di cottura

- Le tabelle indicano l'intervallo di temperatura. Selezionare sempre inferiore prima la temperatura. Potete sempre aumentare la temperatura nel caso della pasta frolla ha bisogno di più cottura.
- I tempi di cottura sono solo indicativi.
- L'asterisco indica che il forno necessita di preriscaldamento.

COTTURA IN FORNO

Tipo di pasticceria	Guida livello (da giù verso l'alto)	Temp (°)	Guida livello (da giù verso l'alto)	Temp (°)	Cottura al forno tempo (in minuti)
					
Pasticceria dolce					
Pan di Spagna/ torta di marmo	2	170-180	2	150-170 60-80	
Spugna Vittoria	2	160-180	2	150-170 65-80	
Base per uno strato torta	2-3	170-180	2-3	150-170 20-30	
Strato di spugna torta	2	170-180			30-40
Torta alla frutta(croccante base)			2-3	160-180 60-70	
Cheesecake (mostra crosta rossa)			2	140-150 60-90	
Torta da tè	2	160-180	2	150-170 40-60	
Pane (ad esempio integrale pane)	2	210-220	2	150-170 50-60	
Torta alla frutta(croccante base)	3	170-180	2	160-200 35-60	
Torta alla frutta(con lievito)			2	160-170 30-50	
Torta sbriciolata	3	160-170		150-170 30-40	
Rotolo di spugna	2	180-200			10-15

Pizza (base sottile)	3	220-240			10-15
Pizza (fondo spesso)	2	180-210			30-50
Panini	3	160-170	2	150-160	10-30
Sfoglia	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringhe	3	90-110		80-90	
Bigné			2	170-190	35-45



Torrefazione

I migliori risultati si ottengono con l'impegno sia della parte superiore che di quella inferiore elementi. La migliore modalità di riscaldamento per ciascun tipo di teglia è indicata da stampa in grassetto nelle tabelle di torrefazione.

Consigli sulle teglie

- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare pentole smaltate chiare, pentole in vetro resistenti alla temperatura, piatti in terracotta o piatti in ghisa.
- Poiché le stoviglie in acciaio inossidabile riflettono il calore, non sono consigliate.
- Se coprite l'arrosto o lo avvolgete nella carta stagnola, conserverete i suoi succhi e il sapore il forno rimarrà pulito.
- L'arrosto cuocerà più velocemente se viene lasciato scoperto. Lattina per arrosti di grandi dimensioni essere posizionato direttamente sulla griglia con la teglia sotto per raccogliere il succhi e grassi fusi.

Attenzione durante la cottura!

Le tabelle di tostatura indicano le temperature suggerite, il livello guida e la tostatura volte. Il tempo di arrostitimento dipende in gran parte dal tipo di carne, dalle sue dimensioni e qualità. Quindi potresti aspettarti alcune variazioni

- La cottura di grossi pezzi di carne può produrre un'eccessiva cottura a vapore e condensa sulla porta del forno. Ciò è del tutto normale e non influisce il funzionamento del forno.

Tuttavia, una volta completata la cottura, pulire la porta del forno e il vetro

completamente.

- Aggiungere la quantità di liquido necessaria per evitare che il succo bruci e goccioli dalla carne. L'arrosto deve essere controllato regolarmente e, se necessario, aggiunto del liquido.
- Circa a metà del tempo indicato, girare l'arrosto, soprattutto se si utilizza la pirofila profonda.
- Quando si arrostitisce sulla griglia, posizionare la griglia nella teglia profonda ed inserirli entrambi nella guida scorrevole. La vaschetta inferiore intercetta il gocciolamento

grasso.

- Non lasciare mai raffreddare l'arrosto nel forno perché potrebbe formarsi della condensa e corrosione del forno.

Tavolo per arrostitire

Tipo di carne	Guida livello (da dal basso verso l'alto)	Temp (°C) Torrefazione	tempo (in minuti)	Temp (°C)	Torrefazione tempo (tra minimo)
					
Manzo					Per 1 cm
Arrosto di manzo o filetto raro			3	250	12-15
Forno riscaldato succoso("medio")			3	250	15-25
Scaldato al forno su "ben fatto"			3	210-230	25-30
Forno riscaldato Arrosto	2	160-180	2	200-220	120-140
Maiale					
Arrosto	2	160-180	2	200-210	90-140
Anche	2	160-180	2	200-210	60-90

Filetto			3	210-230 25-30
VITELLO	2	160-170	2	200-210 90-120
AGNELLO	2	160-180	2	200-220 100-120
CARNE DI CERVO	2	175-180	2	200-220 100-120
POLLAME				
Pollo	2	170-180	2	220-250 50-80
Oca (circa 2 kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Pescare	2	175-180	2	210-220 50-80



Grigliare

- Prendere ulteriori precauzioni quando si griglia. Calore intenso dagli infrarossi

La resistenza rende il forno e gli accessori estremamente caldi. Utilizzo guanti protettivi e accessori per barbecue!

- L'arrosto forato può produrre spruzzi di grasso caldo (salsicce). Utilizzo pinze lunghe per grigliare per prevenire ustioni alla pelle e proteggere gli occhi.
- Supervisionare sempre il barbecue. Il calore eccessivo può bruciare rapidamente il cibo e provocare il fuoco!

- Non lasciare che i bambini si avvicinino alla griglia.

Il riscaldatore grill è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce magre, filetti e bistecche di carne e pesce e per rosolare e rendere croccante l'arrosto pelle.

Consigli per grigliare

- La cottura alla griglia deve essere effettuata con la porta del forno chiusa.
- Le tabelle per la grigliatura indicano la temperatura consigliata, i livelli guida e tempi di cottura alla griglia, che possono variare in base al peso e alla qualità della carne
- L'elemento grill deve essere preriscaldato per 3 minuti.
- Oliare la griglia prima di posizionarvi sopra il cibo, per evitare che il cibo si attacchi alla griglia.
- Disporre la carne sulla griglia, quindi posizionare la griglia sul grasso vaschetta di intercettazione. Inserire entrambe le teglie nelle guide del forno.
- Girare la carne una volta trascorsa la metà del tempo di grigliatura. Più sottile

le fette richiederanno solo un giro, per pezzi più grandi potrebbe essere necessario ripetere la procedura. Utilizzare sempre le pinze per barbecue per evitare di perderle succo eccessivo dalla carne. • La carne di manzo scura viene grigliata più velocemente di quella più leggera di maiale o vitello. • Pulire la griglia, il forno e gli accessori ogni volta dopo l'uso.

Tavolo alla griglia

Tipo di carne per griglia	Peso (in grammi)	Guida livello (dal basso su)	Temp(°)	L'ora della griglia (in minuti)
				
Carne e salsicce				
2 bistecche, al sangue	400	5	240	14-16
2 bistecche, medie	400	5	240	16-20
2 bistecche, ben fatte	400	5	240	20-23
2 braciole di maiale	400	5	240	20-23
2 paletti di vitello	700	5	240	19-22
4 cotolette di agnello	700	5	240	15-18
4 salsicce alla griglia	400	5	240	9-14
2 fette di carne formaggio	400	5	240	9-13
1 pollo, tagliato a metà	1400	3	240-250	28-33(1.lato) 23-28(2.lato.)

Pescare				
Filetti di salmone	400	4	240	19-22
Pesce in alluminio Foglio	500	4	230	10-13
Pane abbrustolito				
4 fette di bianco pane	200	5	240	1,5-3
2 fette intere pasto	200	5	240	2-3
Panino tostato	600	5	240	4-7
Carne/pollame				
Pollo	1000	3	180-200	60-70
Maiale arrosto	1500	3	160-180	90-120
Stinco di maiale	1000	3	160-180	120-160
Arrosto di manzo/manzo filetto	1500	3	190-200	40-80

INFORMAZIONI TECNICHE

Modello	BIL616Ti2-B5-09
Valutazione della tensione	CA 120 V/240 V 60 Hz
Potere totale	3150 W
Elemento superiore	850 W
Elemento griglia	1100 W
Elemento inferiore	1150 W
Elemento circolare	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO

MODELO: BIL616Ti2-B5-09

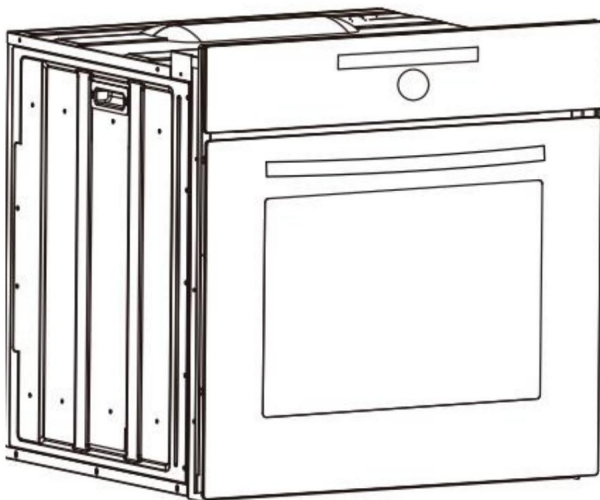
Seguimos comprometidos a proporcionarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre a mitad de precio", "A mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente cubrir todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que, cuando realice un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELÉCTRICO EMPOTRADO

MODELO: BIL616Ti2-B5-09



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita soporte técnico? No dude en contactarnos:
Soporte

técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdón que no le informaremos nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer manual de instrucciones con atención.
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la directiva europea. 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor con ruedas cruzado. a través indica que el producto requiere rechazo por separado recogida en la Unión Europea. Esto se aplica al producto. y todos los accesorios marcados con este símbolo. Productos marcados como tal no se puede desechar con la basura doméstica normal, pero deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y dispositivos electrónicos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

El cable de alimentación de los aparatos adyacentes puede dañarse debido a las placas de cocción o atascarse. entre las puertas del horno y producir cortocircuitos,

por lo tanto, manténgalos a una distancia segura del aparato.

Nunca coloque recipientes que pesen sobre la puerta abierta del horno.

No utilice el horno en caso de avería técnica, una vez que se haya producido una avería técnica. causado, desconecte la alimentación e informe la falla a el centro de servicio a reparar.

Nunca limpie el horno con el dispositivo de limpieza con vapor a alta presión, ya que puede provocar un cortocircuito.

No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta, ya que pueden rayar la superficie, lo que En ese caso, el cristal podría romperse.

Las reglas y disposiciones contenidas en este manual de instrucciones deben ser estrictamente observado. No permitas que nadie que no esté

Familiarícese con el contenido de este manual de instrucciones para operar el horno.

Durante el uso el aparato se calienta, se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar el lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o mental

capacidades o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del

aparato de forma segura y comprenda los peligros que implica. Niños

No debe jugar con el aparato. Limpieza y usuario

El mantenimiento no podrá ser realizado por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

Los niños pequeños deben mantenerse alejados

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Usar la energía de manera responsable no sólo ahorra dinero sino que también ayuda al ambiente.

¡Así que ahorremos energía! Y así es como puedes hacerlo:

Aprovecha el calor residual del horno. Si el tiempo de cocción es mayor que

40 minutos, apagar el horno 10 minutos antes de la hora de finalización. Importante

Cuando utilice el temporizador, ajuste tiempos de cocción más cortos de acuerdo con el plato que se está preparando.

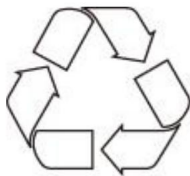
Asegúrese de que la puerta del horno esté correctamente cerrada.

El calor puede filtrarse a través de derrames en las juntas de las puertas. Limpiar cualquier derrame inmediatamente.

No instale el horno cerca de refrigeradores/congeladores.

De lo contrario, el consumo de energía aumenta innecesariamente.

DESEMBALAJE



Durante el transporte, se utilizó embalaje protector para proteger el aparato contra cualquier daño.

Después de desembalar, deseché todos los elementos del embalaje de forma que no causará daños al medio ambiente.

Todos los materiales utilizados para el embalaje del aparato son respetuosos con el medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con el símbolo correspondiente.

¡Precaución!

Durante el desembalaje, los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, poliestireno piezas, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN DEL APARATO



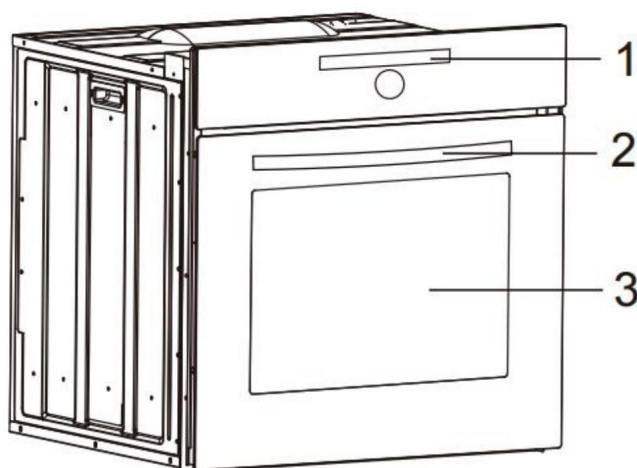
Los electrodomésticos viejos no deben desecharse simplemente con la basura doméstica normal, sino que deben entregarse en un centro de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Un símbolo que aparece en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica que es apto para el reciclaje.

Los materiales utilizados en el interior del aparato son reciclables y están etiquetados con información al respecto. Al reciclar materiales u otras piezas de dispositivos usados, usted contribuye de manera significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

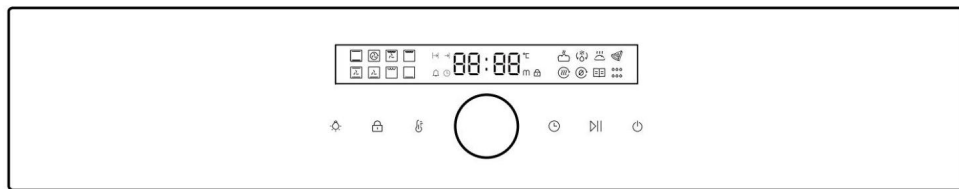
Su autoridad local puede proporcionarle información sobre los centros de eliminación adecuados para dispositivos usados.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Panel de control

2. Manija de la puerta del horno
3. Continuar horno



INSTALACIÓN



Instalación del horno La

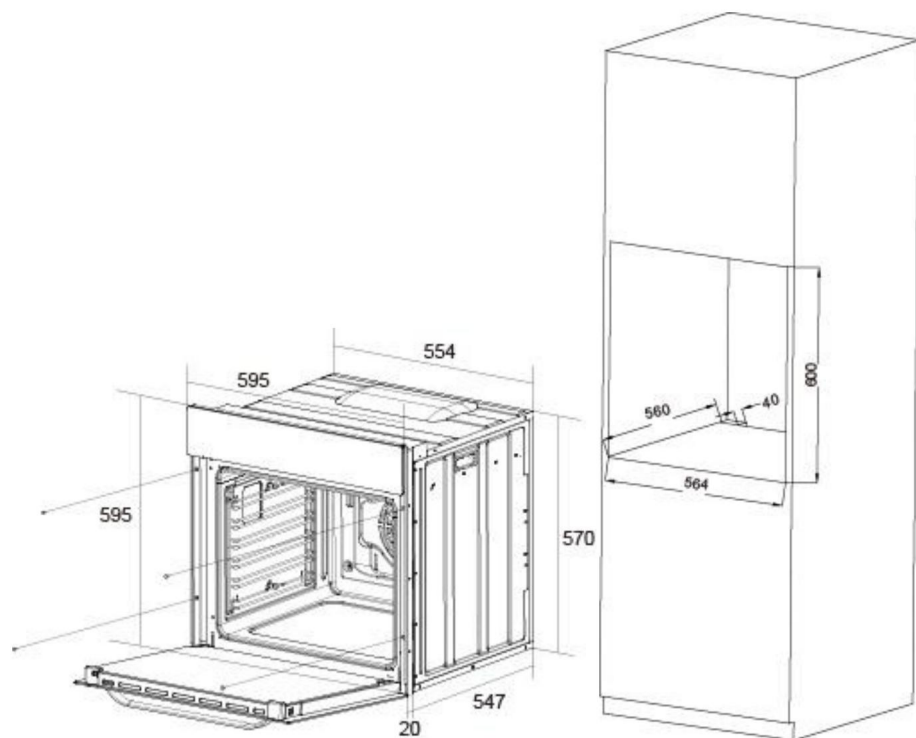
cocina debe estar seca y tener una ventilación efectiva de acuerdo con las disposiciones técnicas existentes. El cable principal detrás del horno debe colocarse de tal manera que evite tocar el panel posterior del horno debido al calor que genera durante el funcionamiento. Retire los materiales de embalaje. (láminas, espuma artificial, clavos, etc.) fuera del alcance de los niños, porque representan un peligro potencial. Los niños pueden tragar piezas pequeñas o asfixiarse con las láminas.

Se trata de un horno empotrable, lo que significa que su pared trasera y una pared lateral se pueden colocar junto a un mueble alto o una pared. El revestimiento o enchapado utilizado en muebles empotrados debe aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100 °C), esto evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento. Si no estás seguro de la resistencia al calor de tus muebles, debes dejar aproximadamente 2 cm de espacio libre alrededor del horno. La pared detrás del horno debe ser resistente a altas temperaturas. Durante el funcionamiento, su parte trasera puede calentarse hasta unos 500 °C por encima de la temperatura ambiente.

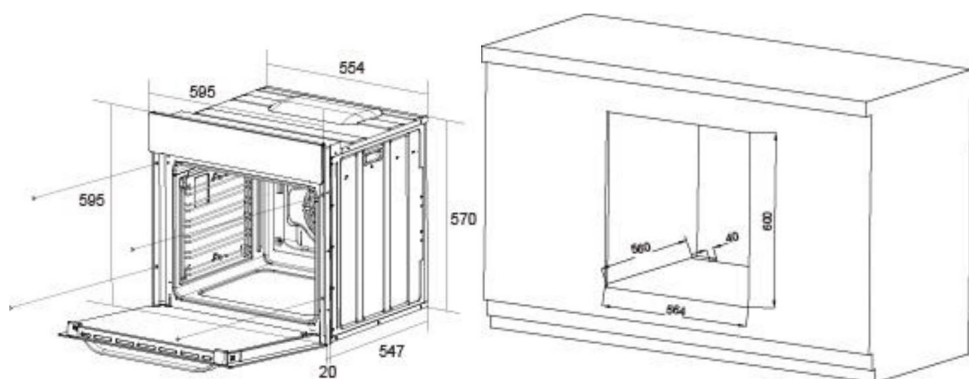
Realizar una abertura con las dimensiones indicadas en el esquema del horno a instalar. El aparato debe estar conectado a tierra.

Inserte el horno completamente en la abertura sin permitir que los cuatro

tornillos en los lugares que se muestran en el diagrama para que se caigan.



INSTALACIÓN



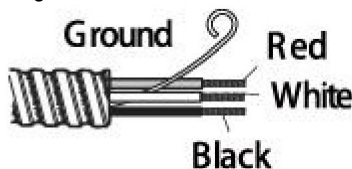
Conexión eléctrica

¡Advertencia!

Todo el trabajo eléctrico debe ser realizado por un técnico debidamente cualificado y autorizado. electricista. No se deben realizar alteraciones o cambios intencionados en el suministro eléctrico. llevarse a cabo.

- Antes de intentar la conexión, comprobar si la tensión indicada en la placa de características corresponde a la tensión de red real.
- El cable de alimentación debe tener una longitud mínima de 1,5 m.
- El cable de conexión a tierra debe instalarse de tal manera que sea el último en ser tirado.
- en caso de que falle el dispositivo de seguridad del cable de alimentación.
- El cable de alimentación detrás del horno debe colocarse de forma que se evite tocar el panel posterior del horno debido al calor que se genera durante operación.

Los medios de desconexión de la red eléctrica que tengan un contacto Separación en todos los polos que proporciona desconexión total bajo sobretensión. cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.



Código de color

Los cables del cable de alimentación están coloreados de acuerdo con las siguiente código: L1 = Cable rojo L2 = Cable negro N = Cable blanco



Tierra = color verde



OPERACIÓN

Primer uso previo

- Retire el embalaje y limpie el interior del horno.
- Sacar y lavar los accesorios del horno con agua tibia y un poco líquido lavavajillas.

Encienda la ventilación de la habitación o abra una ventana.- Calentar el horno (a una temperatura de 250 °C, durante aproximadamente 30 minutos. Retire cualquier manchas y lavar con cuidado.

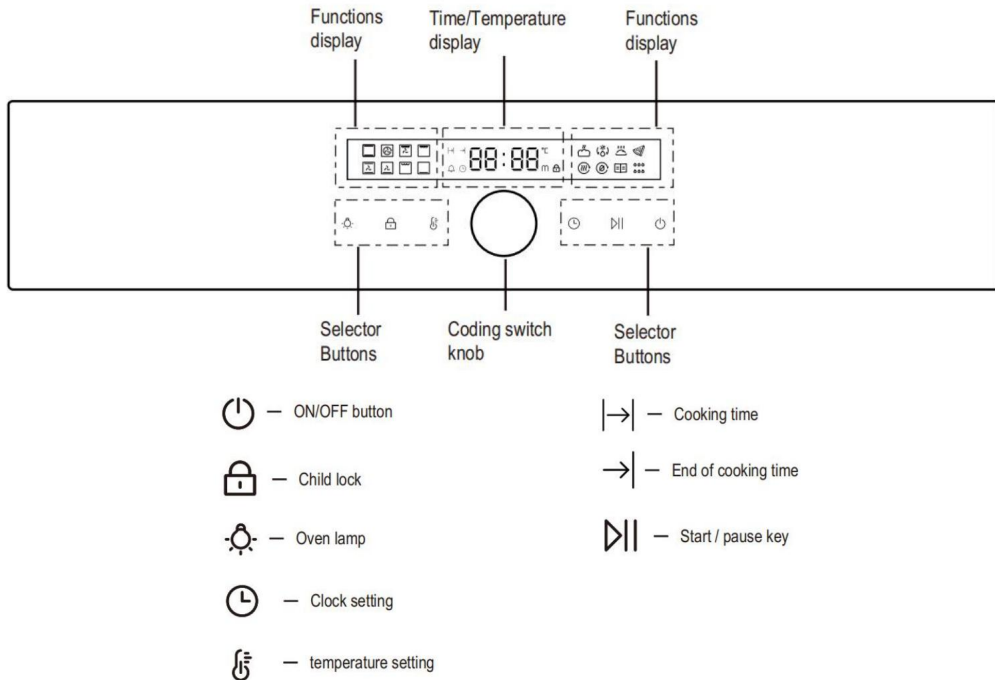
¡Precaución!

Al calentar el horno por primera vez, es un fenómeno normal que se produzca

Fuera de humo y olor peculiar. Esto desaparecerá unos 30 minutos después.



programador electronico



Cómo operar el horno

1. Cuando la alimentación se enciende por primera vez, entra en estado de espera, la pantalla es completamente 1s, aviso de zumbador, la hora muestra la hora predeterminada 12:00 y flash.
2. El interruptor de codificación giratorio puede configurar la hora, una vez completada la configuración. Toque La confirmación del interruptor codificado o 5 segundos confirman automáticamente.
3. En modo de espera, presione y mantenga presionado el botón de encendido durante 2 segundos para encender encendido, después del arranque, la primera función se selecciona de forma predeterminada, muestra el valor predeterminado temperatura y tiempo.

4. Cuando se selecciona la función del horno, después de configurar la temperatura de trabajo

y tiempo de trabajo relacionado, presione la tecla

empezar a correr.



una vez y el horno

¡Precaución!

1. El reloj sólo se puede configurar en estado de espera. Después de confirmar, si desea configurar la hora nuevamente,

haga clic en el botón de hora para configurar (igual que el primer encendido);

2. Vuelva al modo de espera durante 10 minutos sin operación en estado de encendido.

Operación semiautomática

1. Configurando el modo semiautomático, haga clic en el botón de hora



o perilla para

establecer la duración, el icono



está encendido, la interfaz de visualización del reloj muestra

El tiempo de trabajo continuo establecido, la configuración del interruptor de codificación. Después del

La configuración está completa, haga clic en la perilla para ingresar a la siguiente configuración y confirmar la configuración.

anterior, o haga clic en la tecla



para iniciar directamente la confirmación.

2. Cuando el horno comienza a funcionar, el tiempo de trabajo entra en la cuenta atrás.

modo, el tiempo es un conteo decremental.

3. Cuando la duración permanece durante 1 minuto, el icono de duración comienza a parpadear, el

La interfaz de visualización muestra la cuenta regresiva, cuando la cuenta regresiva es 0, el tiempo

El área de visualización y la tecla parpadear, después del zumbador, el zumbador continuo

120s , la señal de sonido se puede detener automáticamente presionando cualquier tecla o después de 120 segundos.

¡Precaución!

1. Después de activar la función de duración, si desea cancelar la

tiempo de trabajo continuo, puede cancelar la función configurando el tiempo en

"0:00". (Después de cancelar la duración, se ejecutará de acuerdo con el máximo

tiempo de trabajo).

2. Vuelva al modo de espera después de 10 minutos de inactividad después de cocinar.

Operación automática

Una vez completada la configuración de la duración, haga clic en la perilla para configurar la hora de finalización. ,

el icono  parpadea, la perilla está configurada, una vez completada la configuración, presione la perilla para ingresar al siguiente elemento y confirmar el elemento anterior o haga clic en el

llave  para confirmar.

Después de configurar el horno en el modo completamente automático, la interfaz de visualización del reloj mostrará la hora de finalización del horno. Una vez finalizada la hora de la cita, el El horno comienza a funcionar (el método de trabajo es el mismo que el semiautomático). operación).

Por ejemplo: ahora el reloj está configurado en 12:00 y la duración está configurada en 30 minutos, después de que la hora de finalización sea las 14:00, se activa el modo automático, la interfaz de visualización del reloj muestra las 14:00 y el botón de hora siempre está brillante, y cuando el reloj marca las 13:30 minutos, se pone en marcha el horno.

¡Precaución!

Fin del intervalo de tiempo de cocción: hora actual < fin del tiempo de cocción < actual tiempo + 24 horas.

Fin del tiempo de cocción = tiempo actual + tiempo de cocción + tiempo de espera.

Regulación de temperatura y tiempo.

Cuando se selecciona el programa de trabajo del horno, antes de comenzar a funcionar, si

Si desea cambiar la temperatura y el tiempo de funcionamiento, puede

presione la tecla  y  (Haga clic en la perilla para recorrer los ajustes).

1.Después de seleccionar la función de cocción, el valor de temperatura predeterminado es muestra, apunte el botón de temperatura, el módulo de visualización de temperatura La , Y el interruptor de codificación giratorio puede ajustar la temperatura. Después de la configuración de parpadeos está completa, haga clic en el interruptor de codificación o haga clic en el botón de inicio para iniciar directamente la confirmación.

2. Toque la tecla de tiempo secuencialmente para cambiar la duración y la hora de finalización, la pantalla El módulo muestra la hora y el flash predeterminados, y el interruptor de codificación de rotación

puede establecer el período de tiempo. Una vez completada la configuración, presione el botón " ", el horno funciona de acuerdo con los nuevos parámetros de configuración.

3.Cuando desee cambiar el tiempo de trabajo o la temperatura de funcionamiento

Durante la operación, primero debe presionar el botón " ", momento en el cual

El tiempo y la temperatura se pueden configurar de acuerdo con los pasos anteriores, el

se completa la configuración y " el horno se "Se puede confirmar que el botón funciona, configura de acuerdo con los nuevos parámetros de configuración.

Configurar la alarma

1.Seleccione la configuración de la alarma presionando el botón Alarma.

Reloj encendido. El interruptor de codificación giratorio puede configurar la hora. Después de activar el función de cocción, el despertador comienza la cuenta atrás.

2. Cuando termine la hora de la alarma, el timbre sonará durante 90 segundos para recordar al usuario. Para silenciar el sonido, presione cualquier tecla o automáticamente dejará de sonar después de 90 segundos y el icono del despertador se apagará.

3. Después de activar la función de alarma, si desea cancelar la alarma, debe Puede cancelar la función de alarma configurando la hora de la alarma en "0:00".

Luz del horno

1. La luz del horno se puede encender/apagar mediante el botón de luz del horno en el maletero. estado.

2.Después de seleccionar una función para comenzar, la luz del horno se encenderá y el horno

La luz se apagará automáticamente después de encenderse durante 1 minuto.

Dispositivo de seguridad infantil



1. En el estado de arranque, presione y manténgalo presionado durante 3 segundos para ingresar al niño la función de bloqueo, acompañado de un sonido rápido; excepto por el poder y el botón de la lámpara de la estufa, el resto de los botones no se tocarán. Habilitar/cancelar el bloqueo para niños no afecta el funcionamiento de los dispositivos existentes. funciones.



2.Presione y manténgalo presionado durante 3 segundos para cancelar la función de bloqueo para niños y restaurar el estado anterior al bloqueo para niños. Cuando la clave no es válida en el niño. estado de bloqueo, habrá un sonido rápido.

Función de apagado automático

Cada modo tiene un tiempo de trabajo máximo, la función de apagado automático se indica en los siguientes criterios:

Temperatura	Horas Laborales
35-120°C	24 horas
121-200°C	6 horas
201-250°C	4 horas

Cuando seleccione el tiempo de cocción del horno, es anterior a la función de apagado automático (suponga que que establece la temperatura de apagado en 201 °C-250 °C, el horno no , establezca el tiempo de cocción en 5 horas, para que se apagará automáticamente cuando esté funcionando durante 4 horas y seguirá funcionando cuando llegue a las 5 horas).



Horno

Posibles ajustes del mando de funciones del horno.



Elemento inferior y superior en

Colocar la perilla en esta posición permite calentar el horno.
convencionalmente.



Elemento inferior

En esta posición de la perilla de función del horno, el horno activa el elemento inferior.



Parrilla completa

Esta función irradia el calor del elemento grill y del elemento superior.

Esta función permite una temperatura más alta en la parte superior de la zona de cocción.
ideal para asar porciones grandes.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Ventilador de elemento circular

Esta función permite calentar el horno con aire forzado mediante el
termoventilador, que se encuentra en la parte central del tanque del horno. Calentar el horno
de esta manera se limita la circulación del calor alrededor del plato que se encuentra en el horno.



Horno asistido por ventilador

Utilizando los elementos superior e inferior y el ventilador, esta función de cocción
distribuye el calor alrededor del horno para dar una temperatura uniforme
a lo largo de.



Ventilador con calentador inferior

Este programa utiliza el calentador inferior y la función de ventilador. esto es ideal para determinados pasteles y platos de una sola olla.



Parrilla económica

Utilice esta función de grill para asar una pequeña cantidad de comida.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



Fermentar

En esta función está el modo de fermentación, el ventilador con calentador trasero está encendido.

Nota: Si la temperatura es superior al valor límite, no se puede iniciar.



Parrilla abanicada

Esta función utiliza el ventilador para hacer circular el calor del elemento de parrilla. alrededor de la comida.

Nota: No se puede configurar la hora de finalización para esta función.



mantener caliente

El ventilador con calentador trasero del horno funciona para mantener la temperatura de la cavidad.



Descongelar

Utilizando el ventilador con calentador , Esta función del horno hace circular el aire trasero en la cavidad del horno, se acelera el proceso de descongelación natural.



Pizza

Excelente para cocinar pizza ya que deja la base maravillosamente crujiente sin cocinar demasiado la cobertura.

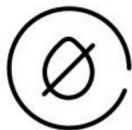
Para obtener mejores resultados, precaliente una piedra para pizza durante al menos 1 hora y hornee. posición 1 o 2 del estante del horno.

Pizza	Tipo	Accesorios / utensilios de cocina	Estante posición	Temperatura En	Cocinando tiempo en minutos
efectivo	Base delgada	Rejilla	2	200	15-20
	Grueso base	Estante de alambre	2	200	20-25
Hogar hecho	Bandeja para hornear de base delgada		2	200	10-15
	Bandeja para pizza de base fina		2	250	8-12
	Grueso base	Bandeja de hornear	2	200	15-20
	Grueso base	bandeja de pizza	2	200	15-20

¡IMPORTANTE!

Excepto para el equipo de 310°C, si no establece una duración para el modo Pizza, el horno funcionará continuamente hasta que detenga el horno manualmente. Debe pagar más atención para observar el estado de los alimentos para evitar que se cocinen demasiado.

La temperatura de 310°C es adecuada para pizzas caseras de masa fina. Coloque la bandeja para pizza o otros recipientes en el horno para precalentar. Cuando la temperatura alcanza el Temperatura, timbre para recordar, poner la pizza en el recipiente precalentado. y use la alta temperatura dentro de la cavidad y el contenedor para terminar cocinar en unos 5 minutos. El tiempo total de cocción de este equipo es de 30 minutos y no se puede cambiar.



Secar al aire

En este modo, tanto el calentador trasero como el ventilador están encendidos.

Temperatura de secado al aire recomendada 60-100 °C.

Nota: El uso por encima de 100 °C puede provocar fácilmente fallos en el secado al aire debido a cocinar demasiado.

Menú	Preparar	Temperamento naturaleza	Tiempo	Estante posición
hoja de col	Hervido	70	1h30min	3
Frijol largo	Hervido	55	3H	3
Batata cuña	Al vapor 55		13H, voltear después 2H	3
rodaja de mango	/	70	8H, voltear después de 4H	3
rodaja de plátano	Sumergido en agua salada	55	7H, voltear después de 2H	3
rodaja de limon	/	55	15H, voltear después 2H	3
rodaja de manzana	Sumergido en agua salada	55	8H, voltear después de 2H	3
Magro de cerdo crudo	/	55	7H, voltear después de 2H	3
Pechuga de pollo cruda	/	70	5H, voltear después de 1H	3
Gamba con concha	Hervido	70	6H, voltear después de 2H	3
Carne seca	hervido y marinado	90	2H	3

Los consejos de cocina dados son aproximados y se pueden ajustar según su experiencia previa y preferencias culinarias.



Limpieza acuática

Retire la mayor cantidad de suciedad posible manualmente. Retire los accesorios y el soporte del estante para limpiar las paredes laterales. Las funciones de limpieza Aqua apoyan la limpieza de la cavidad de vapor del aparato. Para un mejor rendimiento, debe iniciar la función cuando el aparato esté frío. El tiempo especificado está relacionado con la duración de la función y no incluye el tiempo necesario para la limpieza de la cavidad por parte del usuario. Cuando la función de limpieza Aqua está activa, no es posible configurar la temperatura y tiempo.

1. Vierta 400 ml de agua en el revestimiento del horno.

ooo

2. Elija la función de limpieza Aqua

ooo

3. Presione  para iniciar la función.

4. Suena una señal acústica cuando finaliza el programa.

5. Después de seleccionar la función, limpie la superficie interna del aparato con un Esponja para el cuidado de superficies no abrasiva.

Puede utilizar agua tibia o detergentes para horno para limpiar la cavidad.

Después de la limpieza, mantenga la puerta del horno abierta durante aproximadamente 1 hora. Esperar hasta el aparato está seco. Para acelerar el secado puedes calentar el aparato.

con aire caliente a temperatura 150°C durante aproximadamente 15 minutos. Puede

Obtenga los máximos efectos de la función de limpieza si limpia manualmente el aparato inmediatamente después de finalizar la función.

ADVERTENCIA:

•No abra la puerta del horno cuando esté generando vapor para evitar riesgo de

quemaduras. •Tenga cuidado con el vapor caliente cuando abra la puerta del horno después del programa. terminado para evitar riesgo de quemaduras.

- Utilice siempre agua potable limpia para llenar el revestimiento. No utilices ningún otro líquidos para llenar.
- Cuando limpie la superficie de la cavidad con una esponja, use un aislante térmico. guante para proteger las manos.
- Limpie el agua que queda en la cavidad después de su uso para evitar el riesgo de contaminación microbiana. peligro.

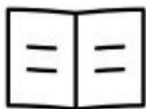


freír al aire

Cocción rápida con parrilla superior, parrilla inferior, parrilla trasera y ventilador trasero. Se utiliza principalmente para alimentos no fritos.

Menú	Temperatura 200	Tiempo	Posición del estante
Nuggets de pollo		20-25 minutos	3
Alitas de pollo	200	18-23 minutos	3
Filete de pescado	180	23-27 minutos	3
papas fritas	200	17-20 minutos	4
Aros de cebolla	200	15-18 minutos	4

Los consejos de cocina dados son aproximados y se pueden ajustar según tu experiencia previa y preferencias culinarias.



Menú del coche

Para una mejor experiencia de cocina, existen algunos programas de recetas que puede seleccionar.

1. Uso  para seleccionar  la pantalla mostrará P1, presione , P1
parpadea, gire la perilla para cambiar el menú.

2. 7 recetas se ponen en el horno, puedes usar  para seleccionar P1~P7.

3. Consulte el cuadro a continuación, usar  para seleccionar la receta que necesita.

4. Presione  o  para ver la temperatura recomendada y podrá
ajustarlo.

Prensa  o  para ver el tiempo recomendado y puedes ajustarlo.

5. Presione  para comenzar a precalentar.

6. Cuando se alcanza la temperatura, la abeja zumba tres veces para indicar el
comida que se va a poner.

7. Presione  para empezar a cocinar.

Menú	Auto	Temperatura	Tiempo	Cantidad de alimento
P1	pastel de gasa	160	35 minutos	500g
P2	Tarta pequeña	160	18min	20 piezas
P3	Tarta de huevo	190	21 minutos	12 piezas
P4	Galletas	190	9 minutos	20 piezas
P5	Nuggets de pollo	200	17 minutos	20 piezas
P6	Alitas de pollo	200	18, voltear después de 6 minutos	1200g
P7	costillas	220	19min	670g

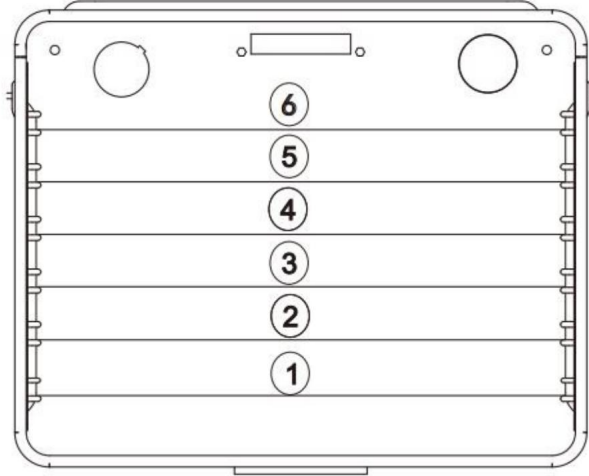
El tiempo mostrado en la tabla es sólo como referencia.

Niveles de guía del horno

Se pueden introducir bandejas y accesorios (rejilla del horno, bandeja de horno, etc.) en el horno en 6 niveles de guía.

Los niveles apropiados se indican en las tablas siguientes.

¡Cuenta siempre los niveles desde abajo hacia arriba!



Al garantizar una limpieza y un mantenimiento adecuados de su horno, podrá tener una influencia significativa en el funcionamiento continuo y sin fallos de su aparato.

Antes de comenzar a limpiar, el horno debe estar apagado y debe asegurarse de que todas las perillas estén configuradas en la posición "0". No empiece a limpiar hasta el horno se ha enfriado por completo.



Horno

- El horno debe limpiarse después de cada uso.
- Enfríe el horno completamente antes de limpiarlo.
- Nunca limpie el aparato con un limpiador a vapor caliente a presión.
- La cámara del horno sólo debe lavarse con agua tibia y un poco de cantidad de líquido lavavajillas.
-

Limpieza a vapor

-vierta 250 ml de agua (1 taza) en un recipiente colocado en el horno en el primer nivel desde el fondo.

-Cerrar la puerta del horno.

-Ajuste la perilla de temperatura a 100 y la perilla de función hacia abajo posición del calentador.

-Calentar la cámara del horno durante 30 minutos aproximadamente.

-Abra la puerta del horno, limpie el interior de la cámara con un paño o una esponja y lavar con agua tibia y lavavajillas. • Después de limpiar la cámara del horno, séquela.

¡Precaución!

No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para el limpieza y mantenimiento del panel frontal de cristal.



Reemplazo de la bombilla del horno

Antes de iniciar cualquier mantenimiento relacionado con las piezas eléctricas, el aparato debe estar desconectado de la fuente de alimentación.

Si el horno ha estado en uso, deje que la cavidad del horno y los elementos calefactores enfríe antes de intentar cualquier mantenimiento.

Cambiando la bombilla

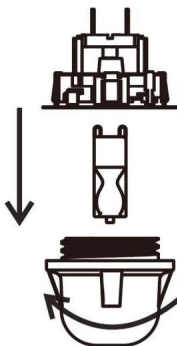
• Retire la cubierta protectora. • Le

recomendamos que lave y seque la cubierta de vidrio en este punto.

Retire con cuidado la bombilla vieja e inserte la nueva bombilla adecuada para alta temperaturas (300°C) teniendo

las siguientes especificaciones: 110-120V, 25W, conexión G9. •

Vuelva a colocar la cubierta protectora.



IMPORTANTE

Nunca utilice destornilladores u otros utensilios para quitar la cubierta de la luz.

Esto podría dañar el esmalte del horno o del portalámparas. Retirar solo a mano

IMPORTANTE

Nunca reemplace la bombilla con las manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos puede causar fallas prematuras. Utilice siempre un paño

o guantes limpios.

Tenga en cuenta:

El reemplazo de la bombilla no está cubierto por su garantía.



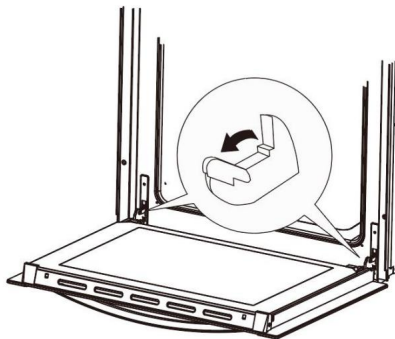
Desmontaje de puertas

Para obtener un acceso más fácil a la cámara del horno para su limpieza, es posible quitar la puerta.

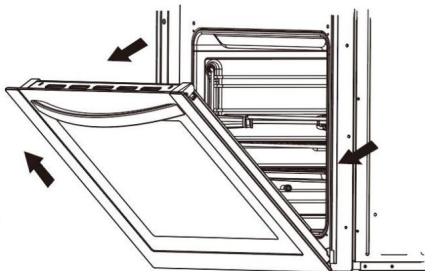
Para ello, incline hacia arriba la parte del seguro de la bisagra. Cierre la puerta ligeramente, levántela y extráigala hacia usted.

Para volver a colocar la puerta en la cocina. Haz lo contrario. Al realizar el montaje, asegúrese de que la muesca de la bisagra esté correctamente colocada en el saliente del soporte de la bisagra.

Después de colocar la puerta en el horno, se debe volver a bajar con cuidado el pestillo de seguridad. Si es nuevo, el seguro no está colocado, puede causar daños a la estufa al cerrar la puerta.



Tilting the hinge safety catches



Door removal

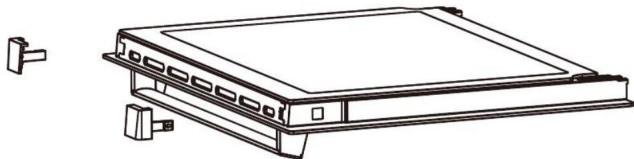


Extracción del panel de vidrio interno.

Presione el símbolo y hacia afuera el pestillo de plástico que está en la esquina en la parte superior de la puerta.

Luego saque el vidrio del segundo mecanismo de bloqueo y retírelo.

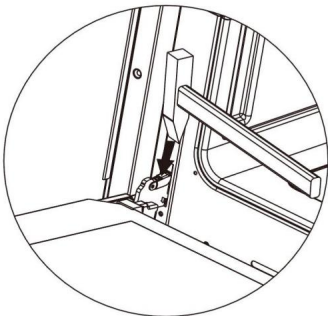
Después de la limpieza, inserte y bloquee el panel de vidrio e insértelo en el bloqueo. mecanismo.



Removal of the internal glass panel



instalar puerta



FUNCIONAMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de una emergencia, usted debe:

- Apague todas las unidades de trabajo del horno.
- Llame al centro de servicio
- Algunas fallas menores se pueden solucionar consultando las instrucciones proporcionadas en la mesa de abajo. Antes de llamar al centro de atención al cliente o al servicio centro verifique los siguientes puntos que se presentan en la tabla.

PROBLEMA	RAZÓN	ACTON
----------	-------	-------

1.El aparato No funciona	poder de ruptura suministrar	Compruebe el fusible de la casa. caja; si hay un fusible quemado reemplazarlo por uno nuevo uno
	elige mal función	Compruebe si la perilla de función. La perilla de temperatura está configurada en la posición correcta.
2.El programador la pantalla parpadea "0.00"	El aparato fue desconectado de la red eléctrica o allí fue temporal Corte de energía.	Establezca la hora actual (consulte uso del programador)
3. La iluminación del horno No funciona.	La bombilla está floja o dañado.	Apriete o reemplace el bombilla fundida (ver limpieza y mantenimiento)

HORNEAR EN EL HORNO



pastelería para hornear

La posición más adecuada para hornear es la aplicación de las capas superior e inferior.
calentador inferior o el aire caliente.

¡Advertencia!

- Los parámetros de horneado indicados en las tablas son aproximados y pueden corregido en función de su propia experiencia y preferencias culinarias;
- En caso de que no encuentres ningún tipo de pastel en particular en las tablas, utiliza el información disponible para el siguiente tipo de pastel más similar.

Hornear con elementos superiores e inferiores.

- Utilice sólo un único nivel guía. •

Esta posición de horneado es especialmente adecuada para hornear masa seca, pan

y pasteles de té. Utilice moldes para hornear oscuros. Las sartenes livianas reflejan el calor y la masa es no está lo suficientemente dorado.

- Coloque siempre los moldes para hornear sobre la rejilla. Retire la rejilla sólo si hornear en la bandeja plana para galletas suministrada con el aparato.
- El precalentamiento acorta el tiempo de horneado. No meter el bizcocho en el horno hasta obtener la temperatura adecuada.

Consejos para hornear

¿Se hornea el pastel?

Perforar el bizcocho con una brocheta de madera por la parte más gruesa, si la masa no se pega, el bizcocho está horneado. Puede apagar el horno y utilizar el calor restante.

La torta se ha caído

Consulta la receta. Utilice menos líquido la próxima vez. Siga los tiempos de batido, especialmente cuando utilice batidoras eléctricas de cocina.

El pastel es demasiado claro en la parte inferior.

Utilice un molde para hornear oscuro la próxima vez, o coloque el molde un nivel más abajo, o cambie en el calentador inferior un rato antes de finalizar.

La tarta de queso está poco cocida.

La próxima vez reduzca la temperatura de horneado y extienda el tiempo de horneado.

Advertencias sobre las mesas de horneado

- Las tablas indican el rango de temperatura. Seleccione siempre inferior temperatura primero. Siempre puedes aumentar la temperatura en caso de que la masa esté necesita más horneado.
- Los tiempos de horneado son sólo indicativos.
- El asterisco indica que el horno requiere precalentamiento.

HORNEAR EN EL HORNO

tipo de pastelería	Guía nivel (desde abajo hacia arriba)	Temperatura ()	Guía nivel (desde abajo hacia arriba)	Temperatura ()	Horneando tiempo (en minutos)
					
pastelería dulce					
bizcocho/ Pastel marmoleado	2	170-180	2	150-170 60-80	
esponja victoria	2	160-180	2	150-170 65-80	
Base para una capa pastel	2-3	170-180	2-3	150-170 20-30	
capa de esponja pastel	2	170-180			30-40
Pastel de frutas (crujiente base)			2-3	160-180 60-70	
Tarta de queso (mostrar corteza rt)			2	140-150 60-90	
pastel de té	2	160-180	2	150-170 40-60	
Pan (por ejemplo, integral pan)	2	210-220	2	150-170 50-60	
Pastel de frutas (crujiente base)	3	170-180	2	160-200 35-60	
Pastel de frutas (con levadura)			2	160-170 30-50	
pastel desmenuzado	3	160-170		150-170 30-40	
rollo de esponja	2	180-200			10-15

Pizza (base fina)	3	220-240			10-15
Pizza (base gruesa)	2	180-210			30-50
bollos	3	160-170	2	150-160 10-30	
Hojaldre	3	180-190	2	170-190 18-25	
merengues	3	90-110		80-90	
bollos choux			2	170-190 35-45	



Asado

Los mejores resultados se obtienen con la participación tanto de la parte superior como de la inferior. elementos. El mejor modo de calentamiento para cada tipo de fuente para asar se indica mediante letra en **negrita** en las Tablas de asado.

Consejos sobre las bandejas para asar

- Para obtener mejores resultados, utilice cacerolas de esmalte claro, cacerolas de vidrio resistentes a altas temperaturas, platos de barro o platos de hierro fundido. • Como los platos de acero inoxidable reflejan el calor, no se recomiendan. • Si cubre el asado o lo envuelve en papel de aluminio, conservará su jugo y la El horno permanecerá limpio.
- El asado se cocinará más rápido si se deja sin tapar. Latas de asados grandes colocarse directamente sobre la rejilla con la bandeja del horno debajo para recoger los jugos y grasa derretida.

¡Atención al asar!

Las tablas de tueste indican las temperaturas sugeridas, el nivel guía y el tueste. veces. El tiempo de asado depende en gran medida del tipo de carne, su tamaño y calidad. Entonces puedes esperar algunas variaciones.

- Asar grandes trozos de carne puede producir una excesiva cocción al vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es bastante normal y no afecta el funcionamiento del horno.

Sin embargo, una vez finalizado el asado, limpie la puerta del horno y el cristal.

minuciosamente.

• Agregue tanto líquido como sea necesario para evitar que el jugo se queme y gotee.

de la carne. El asado debe controlarse periódicamente y añadir líquido si es necesario. •

Aproximadamente a la mitad del tiempo indicado, dé la vuelta al asado, especialmente si utiliza

la fuente para asados honda. • Al asar en la parrilla,

coloque la parrilla en la bandeja para asar profunda.

e inserte ambos en la guía deslizante. La bandeja inferior interceptará el goteo

gordo. • Nunca deje que el asado se enfríe en el horno, ya que podría producirse condensación. y corrosión del horno.

Mesa para asar

tipo de carne	Guía nivel (desde de abajo hacia arriba)	Temperatura () Tostado	tiempo (en minutos)	Temperatura ()	Asado tiempo en mín.)
					
Carne de res					por 1cm
Rosbif o lima extraño			3	250	12-15
Horno Calentado jugoso ("medio")			3	250	15-25
Horno calentado arriba "bien hecho"			3	210-230 25-30	
Horno calentado Asado asado	2	160-180	2	200-220 120-140	
Cerdo					
Asado asado	2	160-180	2	200-210 90-140	
También	2	160-180	2	200-210 60-90	

Filete			3	210-230 25-30
TERNERA	2	160-170	2	200-210 90-120
CORDERO	2	160-180	2	200-220 100-120
VENADO	2	175-180	2	200-220 100-120
AVES DE CORRAL				
Pollo	2	170-180	2	220-250 50-80
Ganso (aproximadamente 2 kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Pez	2	175-180	2	210-220 50-80



Interrogatorio intenso

- Tome precauciones adicionales al asar. Calor intenso por infrarrojos

Este elemento calienta mucho el horno y los accesorios. Usar

guantes protectores y accesorios para barbacoa!

- El asado perforado puede producir chorros de grasa caliente (salchichas). Uso

Pinzas largas para parrilla para evitar quemaduras en la piel y proteger los

ojos. • Supervise la parrilla en todo momento. El calor excesivo puede quemar rápidamente la comida. y provocar fuego!

- No permita que los niños se acerquen a la parrilla.

El calentador de parrilla es especialmente adecuado para preparar salchichas, filetes y filetes de carne y pescado bajos en grasa, y para dorar y dorar el asado. piel.

Consejos para asar

- El grill debe realizarse con la puerta del horno cerrada. • Las tablas

de asado indican la temperatura recomendada, los niveles guía y

Tiempos de asado, que pueden variar según el peso y la calidad de la carne.

- El elemento del grill debe precalentarse durante 3 minutos. •

Engrase la parrilla antes de colocar alimentos sobre ella, para evitar que los alimentos se

peguen a la parrilla. • Coloque la carne sobre la rejilla, luego coloque la rejilla sobre la grasa.

bandeja de interceptación. Inserte ambas bandejas en las guías del

horno. • Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado. Más delgada

las rebanadas requerirán solo una vuelta, para trozos más grandes es posible que necesites repita el procedimiento. Utilice siempre pinzas para barbacoa para evitar perder Exceso de jugo de la carne. • La carne de res oscura se asa más rápido que la carne de cerdo o de ternera, más clara. • Limpie la parrilla, el horno y los accesorios cada vez que los utilice.

mesa de parrilla

tipo de carne para parrilla	Peso (en gramos)	Guía nivel (desde la parte inferior arriba)	Temperatura ()	tiempo de parrilla (en minutos)
				
Carne y salchichas				
2 filetes de ternera, poco cocidos	400	5	240	14-16
2filetes de carne, medianos	400	5	240	16-20
2 filetes de ternera, bien hechos	400	5	240	20-23
2 chuletas de cerdo	400	5	240	20-23
2 estacas de ternera	700	5	240	19-22
4 chuletas de cordero	700	5	240	15-18
4 salchichas a la parrilla	400	5	240	9-14
2 rebanadas de carne queso	400	5	240	9-13
1 pollo, cortado a la mitad	1400	3	240-250	28-33(1.lado) 23-28(2.lado.)

Pez				
filetes de salmón	400	4	240	19-22
Pescado en aluminio frustrar	500	4	230	10-13
Tostada				
4 rebanadas de blanco pan	200	5	240	1,5-3
2 rebanadas enteras comida	200	5	240	2-3
Sándwich de tostadas	600	5	240	4-7
Carne de ave				
Pollo	1000	3	180-200	60-70
Cerdo asado	1500	3	160-180	90-120
Codillo de cerdo	1000	3	160-180	120-160
Carne asada/ternera filete	1500	3	190-200	40-80

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	BIL616Ti2-B5-09
Voltaje	CA 120 V/240 V 60 Hz.
Poder total	3150W
elemento superior	850W
elemento de parrilla	1100W
Elemento inferior	1150W
elemento circular	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

WBUDOWANY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

MODEL:BIL616Ti2-B5-09

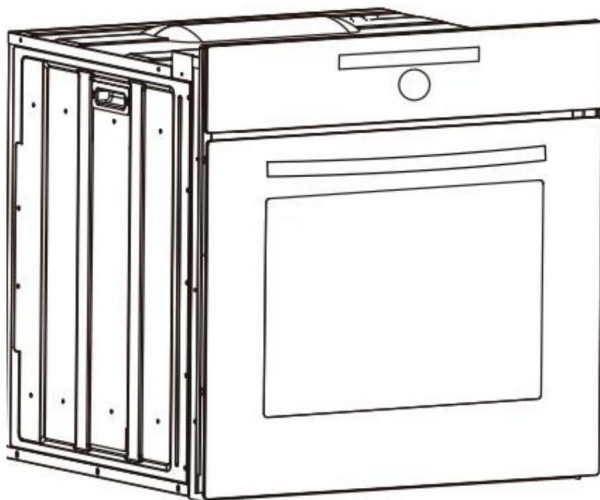
Nadal dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu narzędzia w konkurencyjnej cenie.

„Zaoszczędź o połowę”, „o połowę ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas przedstawiają jedynie szacunkową oszczędność, jaką możesz zyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi najlepszymi markami i niekoniecznie oznaczają uwzględnienie wszystkich kategorii oferowanych narzędzi przez nas. Przypominamy, aby podczas składania zamówienia u nas dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z czołowymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

WBUDOWANY ELEKTRYCZNY

MODEL: BIL616Ti2-B5-09



POTRZEBUJĘ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Prosimy o kontakt:
Wsparcie

techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja. Przed przystąpieniem do obsługi prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od produktu, który otrzymałeś. Proszę wybaczyć nam, że nie będziemy ponownie informować Państwa, jeśli pojawią się jakieś aktualizacje technologii lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać instrukcję obsługi.
	Ten produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Przekreślony symbol przedstawiający kosz na śmieci na kółkach przez wskazuje, że produkt wymaga osobnego odpadu zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu oraz wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone jako takie nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektrycznych urządzenia elektryczne

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa. Uważaj, aby nie dotknąć elementy grzejne wewnątrz piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń małe dzieci należy trzymać z daleka.

Przewód zasilający sąsiednich urządzeń może zostać uszkodzony przez płytę grzejną lub zakleszczony pomiędzy drzwiczkami piekarnika i spowodować zwarcie, dlatego należy je trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.

Nigdy nie stawiać ważonych naczyń na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Nie używać piekarnika w przypadku wystąpienia usterki technicznej, jednorazowo przyczyną, odłącz zasilanie i zgłoś usterkę centrum serwisowego, które ma zostać naprawione.

Nigdy nie czyść piekarnika za pomocą wysokociśnieniowego urządzenia czyszczącego parą, ponieważ jest to możliwe może spowodować zwarcie.

Do czyszczenia nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków szyby drzwiowe, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co mogłoby to spowodować rozbicie szkła.

Zasady i postanowienia zawarte w niniejszej instrukcji obsługi powinny być ściśle przestrzegane. Nie pozwalaj nikomu, kto nie jest zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi kuchenki.

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się, należy zachować ostrożność, aby tego uniknąć dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę aby uniknąć zagrożenia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, lub brak doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one dane nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez: a osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem urządzenie.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lampę, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że w sposób ciągły nadzorowany

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej możliwości lub brak doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one dane nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i użytkownik konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

Małe dzieci należy trzymać z daleka

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby tego uniknąć dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Odpowiedzialne korzystanie z energii nie tylko pozwala zaoszczędzić pieniądze, ale także pomaga środowisko.

Oszczędzajmy więc energię! A oto jak możesz to zrobić:

Wykorzystaj ciepło resztkowe z piekarnika. Jeśli czas gotowania jest dłuższy niż 40 minut, wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem. Ważny korzystając z timera, należy ustawić odpowiednio krótsze czasy gotowania wg przygotowywane danie.

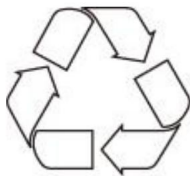
Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są prawidłowo zamknięte.

Ciepło może wyciekać przez rozlane ciecze na uszczelkach drzwi. Usuń wszelkie rozlania natychmiast.

Nie instaluj piekarnika w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek/zamrażarek.

W przeciwnym razie zużycie energii niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



Podczas transportu zastosowano opakowanie ochronne zabezpieczające urządzenie przed jakimikolwiek uszkodzeniami.

Po rozpakowaniu prosimy o utylizację wszystkich elementów opakowania w sposób uniemożliwiający nie spowoduje szkód dla środowiska.

Wszystkie materiały użyte do opakowania urządzenia są przyjazne dla środowiska; nadają się w 100% do recyklingu i są oznaczone odpowiednim symbolem.
Ostrożność!

Podczas rozpakowywania materiały opakowaniowe (worki polietylenowe, styropian kawałki itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



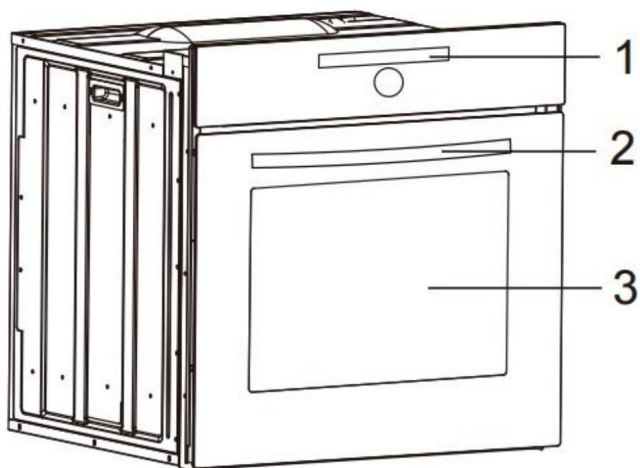
Stare urządzenia nie powinny być po prostu wyrzucane razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je dostarczyć do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Symbol znajdujący się na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu oznacza, że produkt nadaje się do recyklingu.

Materiały użyte wewnątrz urządzenia nadają się do recyklingu i są oznaczone odpowiednią informacją. Recyklingując materiały lub inne części ze zużytych urządzeń, w znaczący sposób przyczyniasz się do ochrony naszego środowiska.

Informacje na temat odpowiednich ośrodków utylizacji zużytych urządzeń można uzyskać od władz lokalnych

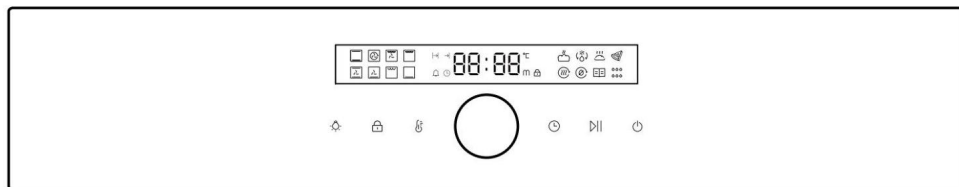
OPIS URZĄDZENIA



1. Panel sterowania

2. Uchwyt drzwiczek piekarnika

3. Kontynuuj pracę piekarnika



INSTALACJA



Instalacja piekarnika

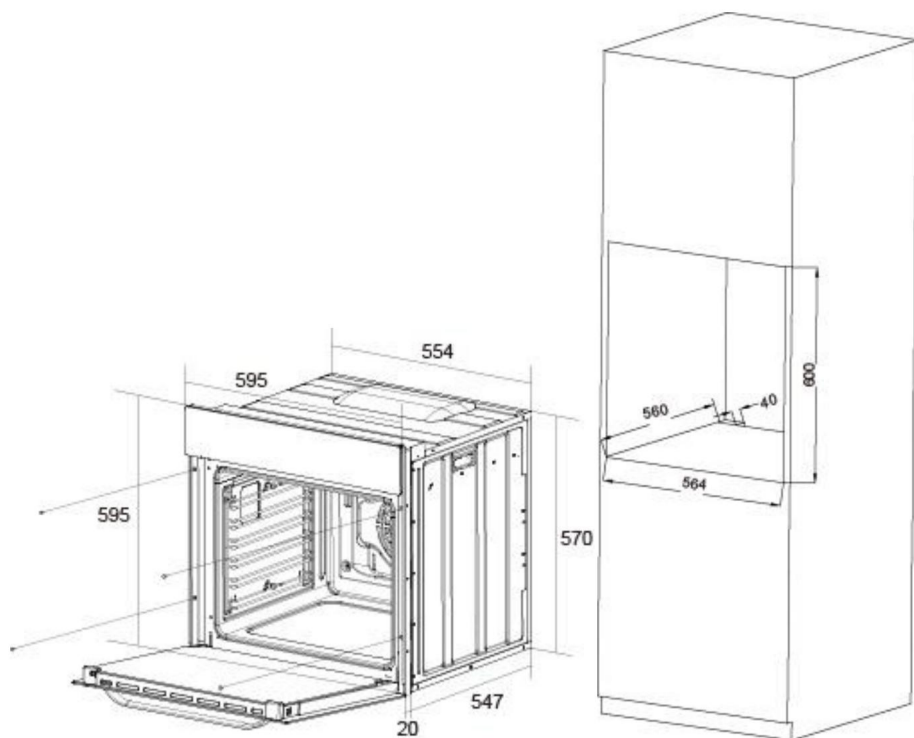
Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Główny przewód za piekarnikiem należy ułożyć w taki sposób, aby nie dotykał tylnej ścianki piekarnika ze względu na ciepło powstające podczas pracy. Usuń wszelkie materiały opakowaniowe. (folie, sztuczna pianka, gwoździe itp.) z dala od dzieci, gdyż stanowią potencjalne zagrożenie. Dzieci mogą połączyć małe części lub udusić się folią.

Jest to piekarnik do zabudowy, co oznacza, że jego tylną i jedną boczną ścianę można ustawić obok wysokiego mebla lub ściany. Powłokę lub okleinę zastosowaną na meblach montowanych należy nakładać za pomocą kleju żaroodpornego (100°C), co zapobiega deformacji powierzchni lub odrywaniu się powłoki. Jeśli nie masz pewności co do odporności termicznej mebli, powinieneś zostawić około 2 cm wolnej przestrzeni wokół piekarnika. Ściana za piekarnikiem powinna być odporna na wysokie temperatury. Podczas pracy jego tylna strona może nagrzać się do około 500 °C powyżej temperatury otoczenia.

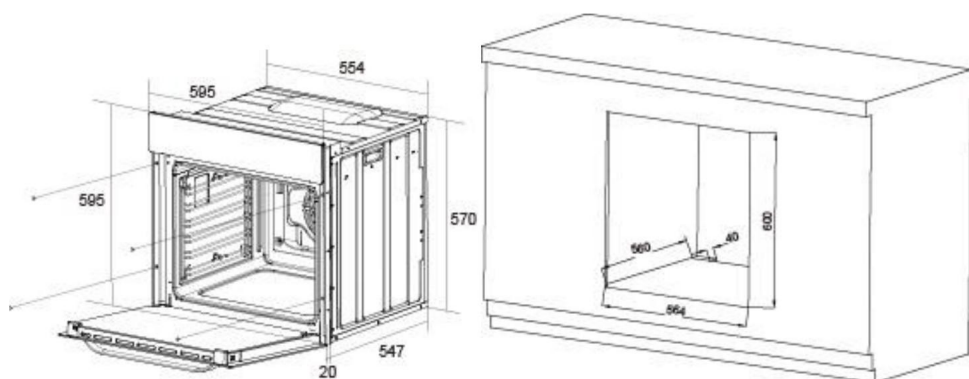
Wykonaj otwór o wymiarach podanych na schemacie, aby zamontować piekarnik. Urządzenie musi być uziemione.

Włóż piekarnik całkowicie do otworu, nie dopuszczając do czterech

śruby w miejscach pokazanych na schemacie, aby wypadły.



INSTALACJA



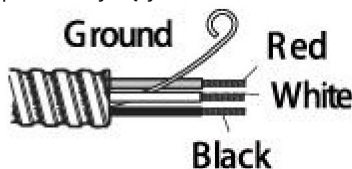
Połączenie elektryczne

Ostrzeżenie!

Wszelkie prace elektryczne muszą być wykonywane przez odpowiednio wykwalifikowany i upoważniony personel elektryk. Nie należy wprowadzać żadnych zmian ani celowych zmian w dostawie energii elektrycznej być wyniesionym.

- Przed próbą podłączenia sprawdź, czy napięcie jest wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada rzeczywistemu napięciu sieciowemu.
- Przewód zasilający powinien mieć długość co najmniej 1,5 m.
- Przewód uziemiający należy układać tak, aby był ciągnięty jako ostatni w przypadku awarii urządzenia zabezpieczającego przewodu sieciowego.
- Przewód zasilający za piekarnikiem należy ułożyć w taki sposób, aby go uniknąć dotykania tylnej ścianki piekarnika ze względu na powstające ciepło operacja.

Środki do odłączenia od sieci zasilającej posiadające styk separacja na wszystkich biegunach, która zapewnia pełne odłączenie pod napięciem okablowanie stałe zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.



Kod koloru

Przewody w przewodzie zasilającym są pokolorowane zgodnie z następujący kod: L1 = Czerwony przewód L2 = Czarny przewód N = Biały przewód



Ziemia = kolor zielony



OPERACJA

Przed pierwszym użyciem

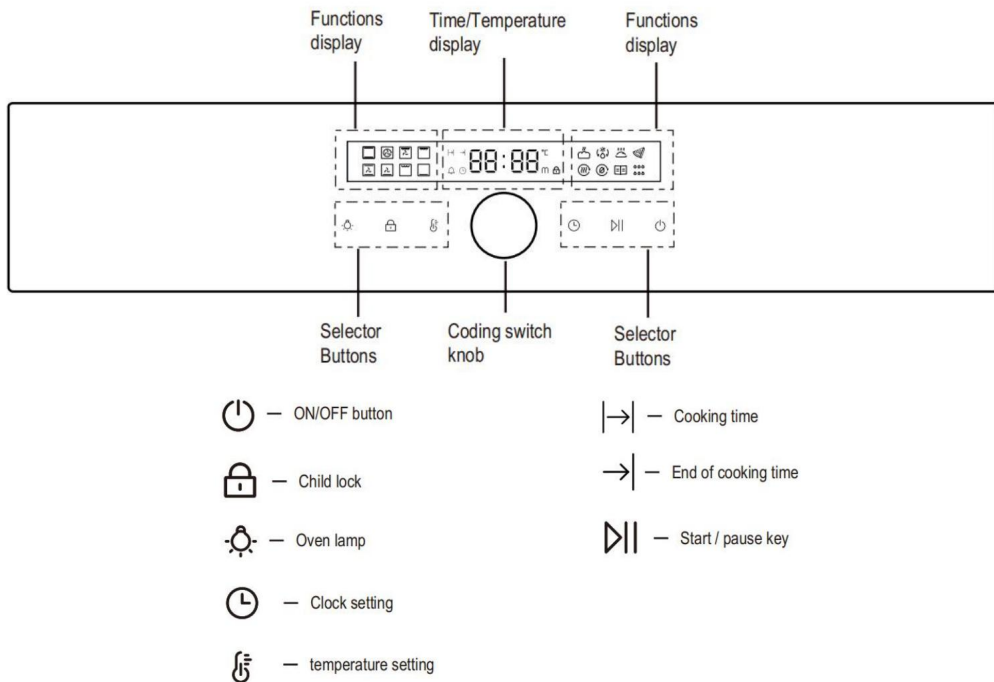
- Usuń opakowanie, wyczyść wnętrze piekarnika.
- Wyjmij i umyj armaturę piekarnika ciepłą wodą z niewielką ilością płyn do mycia naczyń.
- Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno.
- Rozgrzej piekarnik (do temperatury 250°C, wyjmij go na ok. 30 min plamy i dokładnie umyj.

Ostrożność!

Podczas pierwszego nagrzewania piekarnika jest to normalne zjawisko dymu i specyficznego zapachu. Zniknie po około 30 minutach.



Programista elektroniczny



Jak obsługiwać piekarnik

1. Gdy zasilanie zostanie włączone po raz pierwszy, przechodzi w stan czuwania, wyświetlacz pokazuje całkowicie 1 s, sygnał dźwiękowy, czas wyświetla czas domyślny 12:00 i błysk.
2. Obrotowy przełącznik kodujący może ustawić czas, po zakończeniu ustawiania dotknij kodowane potwierdzenie przełączenia lub automatyczne potwierdzenie w ciągu 5 sekund.
3. W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby włączyć włączone, po uruchomieniu domyślnie wybrana jest pierwsza funkcja, wyświetl wartość domyślną temperatura i czas.

4. Po wybraniu funkcji piekarnika, po ustawieniu temperatury pracy

i związany z nim czas pracy, naciśnij klawisz
zaczynij biec.



raz, a piekarnik to zrobi

Ostrożność!

1. Zegar można ustawić tylko w stanie gotowości. Po potwierdzeniu, jeśli

chcesz ponownie ustawić godzinę,

kliknij przycisk czasu, aby ustawić (tak samo jak przy pierwszym włączeniu);

2. Wróć do trybu gotowości na 10 minut bez działania w stanie włączenia.

Działanie półautomatyczne

1. Ustawiając tryb półautomatyczny, kliknij przycisk czasu



lub pokręćło

ustaw czas trwania, ikona



świeci się, wyświetla się interfejs wyświetlacza zegara

ustawiony ciągły czas pracy, ustawienia przełącznika kodowania. Po

ustawienie jest zakończone, kliknij pokręćło, aby przejść do następnego ustawienia i zatwierdź

poprzedni lub kliknij klawisz



aby bezpośrednio rozpocząć potwierdzenie.

2. Gdy piekarnik zacznie działać, czas pracy zacznie odliczać czas

trybie, taktowanie jest licznikiem zmniejszającym się.

3. Gdy czas trwania utrzyma się przez 1 minutę, ikona czasu trwania zacznie migać, a ikona czasu trwania będzie migać

interfejs wyświetlacza pokazuje odliczanie, gdy odliczanie wynosi 0, czas

obszar wyświetlacza i klawisze migają, a po sygnale ciągłym brzęczykiem

120 s , sygnał dźwiękowy może zostać automatycznie wyłączony poprzez naciśnięcie dowolnego klawisza
lub po 120 sekundach.

Ostrożność!

1. Jeśli chcesz anulować funkcję czasu trwania, gdy jest ona aktywowana

ciągły czas pracy, funkcję można anulować ustawiając czas na

„0:00”. (Po anulowaniu czasu trwania, będzie on działał według wartości maksymalnej
czas pracy).

2. Wróć do trybu gotowości po 10 minutach bezczynności po gotowaniu.

Automatyczne działanie

Po zakończeniu ustawiania czasu trwania kliknij pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia ,

Ikona  miga, pokrętkę jest ustawione, po zakończeniu ustawiania naciśnij pokrętkę, aby przejść do kolejnej pozycji i zatwierdzić poprzednią pozycję lub kliknąć

klucz  potwierdzać.

Po ustawieniu piekarnika w tryb w pełni automatyczny, na wyświetlaczu pojawi się zegar wyświetli godzinę zakończenia działania piekarnika. Po upływie terminu spotkania, Piekarnik zaczyna działać (metoda pracy jest taka sama jak w trybie półautomatycznym operacja).

Na przykład: Teraz zegar jest ustawiony na 12:00, a czas trwania jest ustawiony na 30 minut, po upływie godziny 14:00 następuje włączenie trybu automatycznego, interfejs wyświetlacza zegara wyświetla godzinę 14:00, a przycisk czasu jest zawsze widoczny jasno, a kiedy zegar wskazuje 13:30, włącza się piekarnik.

Ostrożność!

Koniec zakresu czasu gotowania: aktualny czas < koniec czasu gotowania < aktualny czas + 24 godziny.

Koniec czasu gotowania = aktualny czas + czas gotowania + czas oczekiwania.

Regulacja temperatury i czasu

Jeśli wybrany zostanie program pracy piekarnika, przed jego uruchomieniem chcesz zmienić temperaturę i czas pracy, możesz to zrobić

naciśnij klawisz  I  (Kliknij pokrętkę, aby przełączać między ustawieniami).

1. Po wybraniu funkcji gotowania domyślna wartość temperatury wynosi wyświetlane, wskaż przycisk temperatury, moduł wyświetlacza temperatury ustawienie, a obrotowy przełącznik kodujący może ustawić temperaturę. Po migania zostało zakończone, kliknij przełącznik kodowania lub kliknij przycisk Start, aby bezpośrednio rozpocznij potwierdzenie.
2. Dotykaj kolejno przycisku czasu, aby przełączyć czas trwania i godzinę zakończenia moduł wyświetla domyślny czas i lampę błyskową oraz przełącznik kodowania rotacyjnego



- można ustawić długość czasu. Po zakończeniu ustawień należy nacisnąć przycisk „„, piekarnik będzie pracował zgodnie z nowymi ustawieniami parametrów.
3. Gdy chcesz zmienić czas pracy lub temperaturę pracy



- podczas operacji należy najpierw nacisnąć przycisk „„ i w tym momencie czas i temperaturę można ustawić zgodnie z powyższymi krokami, tj



- ustawianie zostało zakończone i pojawia „„ można potwierdzić działanie przycisku, się komunikat „ Piekarnik jest ustawiony zgodnie z nowymi parametrami ustawień.

Ustawianie alarmu



1. Wybierz ustawienie alarmu naciskając przycisk Alarm zegar włączony. Obrotowy przełącznik kodujący umożliwia ustawienie godziny. Po włączeniu funkcję gotowania, budzik zaczyna odliczanie.
2. Gdy upłynie czas alarmu, brzęczyk włączy się na 90 sekund przypomnij użytkownikowi. Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij dowolny klawisz, w przeciwnym razie nastąpi to automatycznie przestań wydawać sygnał dźwiękowy po 90 sekundach, a ikona budzika zgaśnie.
3. Jeśli po włączeniu funkcji alarmu chcesz anulować alarm, możesz to zrobić można anulować funkcję alarmu, ustawiając czas alarmu na „0:00”.

Światło piekarnika

1. Oświetlenie piekarnika można włączyć/wyłączyć za pomocą przycisku oświetlenia piekarnika w bagażniku państwo.
2. Po wybraniu funkcji do uruchomienia, włączy się oświetlenie piekarnika i piekarnik

światło wyłączy się automatycznie po włączeniu na 1 minutę.

Urządzenie zabezpieczające dziecko



1. W stanie rozruchu naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wejść do dziecka funkcję blokady, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy; z wyjątkiem mocy przycisku i przycisku lampy pieca, pozostałe przyciski nie zostaną dotknięte. Włączenie/anulowanie blokady rodzicielskiej nie ma wpływu na działanie istniejącej Funkcje.



2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby anulować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi i przywrócić stan sprzed blokady rodzicielskiej. Kiedy klucz jest nieważny u dziecka stan blokady, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Funkcja automatycznego wyłączania

Każdy tryb ma maksymalny czas pracy, o czym mowa w funkcji automatycznego wyłączania następujące kryteria:

Temperatura	Godziny pracy
35-120°C	24 godziny
121-200°C	6 godz
201-250°C	4 godz

Jeśli wybierzesz czas gotowania piekarnika, nastąpi to przed funkcją automatycznego wyłączania (zakładając, że ok ustawiającą temperaturę wyłączenia na 201°C-250°C, piekarnik , ustaw czas gotowania na 5 godzin, tak nie wyłączy się automatycznie po 4 godzinach pracy i będzie działał dalej po osiągnięciu 5 godzin).



Piekarnik

Możliwe ustawienia pokrętła funkcji piekarnika



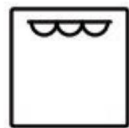
Włączony dolny i górny element

Ustawienie pokrętki w tej pozycji umożliwia nagrzanie piekarnika umownie.



Dolny element

W tej pozycji pokrętki funkcji piekarnika włącza się dolna grzałka.



Pełny grill

Ta funkcja emituje ciepło z elementu grilla i górnego elementu.

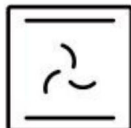
Funkcja ta umożliwia wyższą temperaturę na górze naczynia który idealnie nadaje się do grillowania dużych porcji.

Uwaga: dla tej funkcji nie można ustawić czasu zakończenia.



Wentylator z elementem okrągłym

Funkcja ta umożliwia nagrzewanie piekarnika wymuszonym obiegiem powietrza termowentylator, który znajduje się w środkowej części zbiornika piekarnika. Rozgrzewanie piekarnika w ten sposób ogranicza się cyrkulację ciepła wokół naczynia znajdującego się w piekarniku.



Piekarnik z wentylatorem

Ta funkcja gotowania odbywa się za pomocą górnych i dolnych elementów oraz wentylatora rozprowadza ciepło po całym piekarniku, zapewniając równomierną temperaturę na wskroś.



Wentylator z dolną nagrzewnicą

Program ten wykorzystuje dolną grzałkę i funkcję wentylatora. To jest idealne do niektórych wypieków i dania jednogarnkowe.



Ekonomiczny grill

Użyj tej funkcji grillowania do grillowania niewielkiej ilości żywności. Uwaga: dla tej funkcji nie można ustawić czasu zakończenia.



Ferment

Ta funkcja to tryb fermentacji, włączony jest wentylator z tylną grzałką. Uwaga: Jeżeli temperatura jest wyższa niż wartość graniczna, nie można go uruchomić.



Wentylowany grill

Ta funkcja wykorzystuje wentylator do rozprowadzania ciepła z elementu grilla wokół jedzenia.

Uwaga: dla tej funkcji nie można ustawić czasu zakończenia.



Trzymaj się ciepło

Wentylator z tylną grzałką piekarnika utrzymuje temperaturę w komorze.



Rozmrażać

Zastosowanie wentylatora z tylną , ta funkcja piekarnika zapewnia cyrkulację powietrza grzałką komory piekarnika przyspiesza naturalny proces rozmrażania.



Pizza

Doskonały do pieczenia pizzy, ponieważ pięknie chrupie na spodzie rozgotowanie polewy.

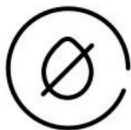
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej kamień do pizzy przez co najmniej 1 godzinę i piecz dalej pozycja półki piekarnika 1 lub 2.

Pizza	Typ	Akcesoria / naczynia kuchenne	Półka pozycja	Temperatura In°C	Gotowanie czas za kilka minut
siły	Cienka podstawa	Ruszt	2	200	15-20
	Gruby baza	Stojak z drutu	2	200	20-25
Dom zrobiony	Cienka podstawa	Blacha do pieczenia	2	200	10-15
	Taca na pizzę z	cienką podstawą	2	250	8-12
	Gruby baza	Blacha do pieczenia	2	200	15-20
	Gruby baza	Taca na pizzę	2	200	15-20

WAŻNY!

Z wyjątkiem sprzętu ustawionego na 310°C, jeśli nie ustawisz czasu trwania trybu Pizza, piekarnik będzie działać nieprzerwanie, aż do ręcznego zatrzymania piekarnika. Powinieneś zapłacić większą uwagę na obserwację stanu żywności, aby uniknąć jej rozgotowania.

Temperatura 310°C jest odpowiednia do domowej pizzy na cienkim cieście. Połóż tacę na pizzę lub inne pojemniki w piekarniku, aby je rozgrzać. Gdy temperatura osiągnie temperaturę, sygnał dźwiękowy przypominający o umieszczeniu pizzy na nagrzanym pojemniku i użyj wysokiej temperatury wewnątrz wnęki i pojemnika do wykończenia gotowanie w około 5 minut. Całkowity czas gotowania tego sprzętu wynosi 30 minut i nie można go zmienić.



Suche powietrze

W tym trybie włączona jest zarówno tylna nagrzewnica, jak i wentylator.

Zalecana temperatura suszenia na powietrzu 60-100°C.

Uwaga: Używanie w temperaturze powyżej 100°C może łatwo spowodować nieprawidłowe suszenie na powietrzu rozgotowanie.

Menu	Przygotowywać	Hartować natura	Czas	Półka pozycja
Liść kapusty	Gotowany	70 °C	1H30min	3
Długa fasolka	Gotowany	55 °C	3H	3
Słodki ziemniak klin	Gotowane na parze	55 °C	13H, przerzucić się później 2H	3
Kawałek mango	/	70 °C 8H, odwróć po 4H		3
Kawałek banana	Zanurzone w słona woda	55°C 7H, odwróć po 2H		3
Plasterki cytryny	/	55 °C	15H, przerzucić się później 2H	3
Kawałek jabłka	Zanurzone w słona woda	55 °C 8H, odwróć po 2H		3
Surowa, chuda wieprzowina	/	55°C 7H, odwrócenie po 2H 70°C		3
Surowa pierś z kurczaka	/	5H, odwrócenie po 1H 70°C 6H,		3
Krewetka z muszlą	Gotowany	odwrócenie po 2H		3
Suszona Wołowina	Gotowane i marynowane	90°C	2H	3

Podane porady dotyczące gotowania są przybliżone i można je dostosować do Twoich wcześniejszych doświadczeń i preferencji kulinarnych.



Czyszczenie wody

Usuń ręcznie jak najwięcej zanieczyszczeń. Usuń akcesoria i wspornik półki do czyszczenia ścian bocznych. Funkcja czyszczenia Aqua wspomaga czyszczenie komory parowej urządzenia. Na lepsze wydajność, należy uruchomić tę funkcję, gdy urządzenie jest zimne. The podany czas jest związany z czasem trwania funkcji i nie obejmuje czasu potrzebnego na oczyszczenie wnęki przez użytkownika. Gdy funkcja czyszczenia Aqua jest aktywna, nie można ustawić temperatury i czasu.

1. Wlać 400ml wody do wykładziny piekarnika.

ooo

2. Wybierz funkcję czyszczenia Aqua

ooo

3. Naciśnij  aby uruchomić funkcję.

4. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

5. Po wybraniu funkcji przetrzyj wewnętrzną powierzchnię urządzenia a nieścierna gąbka do pielęgnacji powierzchni.

Do czyszczenia komory można użyć ciepłej wody lub detergentu do piekarników.

Po czyszczeniu drzwiczki piekarnika powinny być otwarte przez około 1 godzinę. Czekając, aż urządzenie jest suche. Aby przyspieszyć suszenie, można podgrzać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Możesz uzyskać maksymalne efekty funkcji czyszczenia, jeśli wyczyścisz ręcznie urządzenie natychmiast po zakończeniu funkcji.

OSTRZEŻENIE:

• Aby tego uniknąć, nie otwieraj drzwiczek piekarnika, gdy piekarnik wytwarza parę ryzyko

poparzenia. • Uważaj na gorącą parę, gdy otwierasz drzwiczki piekarnika po zakończeniu programu wykończone, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

- Do napełniania wkładki zawsze używaj czystej wody pitnej. Nie używaj żadnego innego płynu do uzupełnienia.
- Podczas czyszczenia powierzchni ubytku gąbką należy założyć termoizolację rękawica chroniąca dłonie.
- Po użyciu wyczyść wodę pozostałą we wnętrzu, aby uniknąć ryzyka drobnoustrojów zaryzykować.

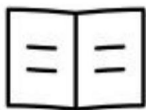


Smażyć na powietrzu

Szybkie gotowanie z górnym grillem, dolnym grillem, tylnym grillem i tylnym wentylatorem. Używane głównie do niesmażonych potraw.

Menu	Temperatura	Czas	Pozycja półki
Nuggetsy z kurczaka	200°C	20-25 minut	3
Skrzydółka kurczaka	200 °C	18-23min	3
Filet z ryby	180 °C	23-27min	3
frytki	200 °C	17-20 minut	4
Krążki cebulowe	200 °C	15-18 minut	4

Podane porady dotyczące gotowania są przybliżone i można je dostosować swoje poprzednie doświadczenia i preferencje kulinarne.



Menu samochodu

Dla lepszego doświadczenia w gotowaniu, istnieje kilka programów do przepisów mogą wybrać.

1. Użyj  wybrać  na wyświetlaczu pojawi się P1, naciśnij , P1 miga, obróć pokrętkę, aby przełączyć menu.

2.7 Przepisy są ustawione w piekarniku, możesz z nich skorzystać  aby wybrać P1~P7.

3. Zapoznaj się z poniższą tabelą , używać  aby wybrać przepis, którego potrzebujesz.

4.Naciśnij  Lub  aby wyświetlić zalecaną temperaturę, i możesz to zrobić dostosuj to.

Naciskać  Lub  aby wyświetlić zalecany czas i można go dostosować.

5.Naciśnij  aby rozpocząć rozgrzewanie.

6. Po osiągnięciu temperatury pszczoła brzęczy trzy razy, sygnalizując to jedzenie, które należy włożyć.

7.Naciśnij  zacząć gotować.

Menu	Automatyczny	Temperatura Czas		Ilość żywność
P1	Szyfonowe ciasto	160 °C	35 minut	500g
P2	Małe ciasto	160 °C	18 minut	20szt
P3	Tarta jajeczna	190 °C	21 minut	12szt
P4	Ciasteczka	190 °C	9min	20szt
P5	Nuggetsy z kurczaka	200 °C	17 minut	20szt
P6	Skrzydółka kurczaka	200 °C	18, odwróć po 6 minutach	1200g
P7	Żeberka	220 °C	19 minut	670g

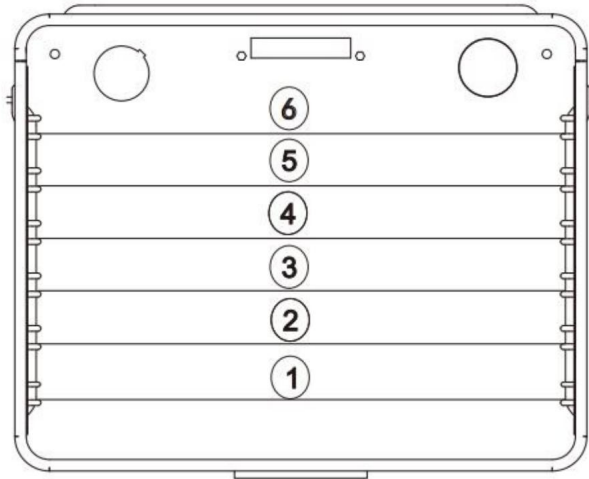
Czas pokazany w tabeli ma wyłącznie charakter poglądowy.

Poziomy prowadnic piekarnika

Można wkładać formy do pieczenia i akcesoria (ruszt piekarnika, blacha do pieczenia itp.) do piekarnika na 6 poziomach prowadzących.

Odpowiednie poziomy zostały wskazane w poniższych tabelach.

Zawsze licz poziomy od dołu do góry!



Zapewniając prawidłowe czyszczenie i konserwację piekarnika, możesz mieć: znaczący wpływ na ciągłą, bezawaryjną pracę Twojego urządzenia

urządzenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnik należy wyłączyć i należy to zrobić upewnij się, że wszystkie pokrętki są ustawione w pozycji „0”. Nie rozpoczynaj czyszczenia do godz piekarnik całkowicie ostygł.



Piekarnik

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem całkowicie ostudzić piekarnik.
- Nigdy nie czyścić urządzenia myjką parową pod ciśnieniem.
- Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą i niewielką ilością wody
- ilość płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie parowe

-do miski umieszczonej w piekarniku na pierwszym poziomie wlej 250ml wody (1 szklanka). z dołu.

- Zamknij drzwiczki piekarnika.
- Ustaw pokrętko temperatury na 100 °C, a pokrętko funkcji na dół położenie grzejnika.
- Rozgrzewać komorę piekarnika przez około 30 minut.
- Otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj komorę wewnątrz ściereczką lub gąbką i myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. • Po wyczyszczeniu komory piekarnika wytrzyj ją do sucha

Ostrożność!

Do czyszczenia nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ściernie czyszczenie i konserwacja szklanego panelu przedniego.



Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek konserwacji części elektrycznych, urządzenie należy odłączyć od zasilania.

Jeżeli piekarnik był używany, należy pozostawić komorę piekarnika i elementy grzejne ostygnąć przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

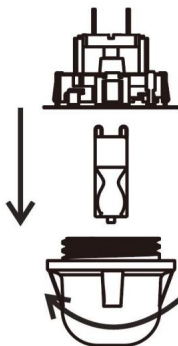
Wymiana żarówki

- Wyciągnij osłonę zabezpieczającą. •

Zalecamy umycie i wysuszenie szklanej osłony na tym etapie.

Ostrożnie wyjmij starą żarówkę i włóż nową żarówkę odpowiednią do wysokich temperatur temperatury (300°C) posiadające

następujące specyfikacje: 110-120 V, 25 W, złącze G9. • Załóż ponownie pokrywę ochronną.



WAŻNE Nigdy nie

używaj śrubokrętów ani innych przyborów do zdejmowania osłony lampy.

Może to spowodować uszkodzenie emalii piekarnika lub oprawki lampy. Usuń tylko ręcznie

WAŻNE Nigdy nie

wymieniaj żarówki gołymi rękami, ponieważ zanieczyszczenie palcami może spowodować przedwczesną awarię. Zawsze używaj czystej szmatki lub rękawiczek.

Proszę zanotować:

Wymiana żarówki nie jest objęta gwarancją

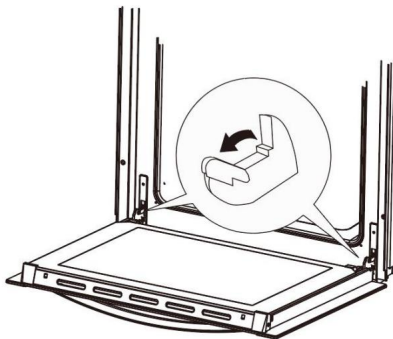


Demontaż drzwi

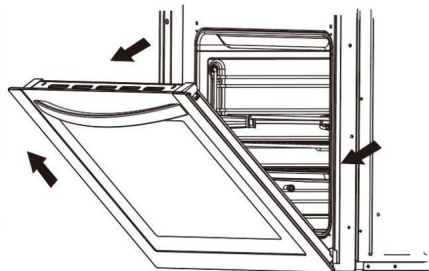
Aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika w celu czyszczenia, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek.

W tym celu należy odchylić część zabezpieczającą zawiasu do góry. Zamknij lekko drzwi, podnieś je i pociągnij do siebie.

Aby ponownie zamontować drzwiczki kuchni. Zrób odwrotnie. Podczas montażu należy zwrócić uwagę, aby wycięcie zawiasu prawidłowo przylegało do występu uchwyty zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek piekarnika należy ponownie ostrożnie opuścić zabezpieczenie w dół. Jeśli nowy zatrzask zabezpieczający nie jest ustawiony, może to spowodować uszkodzenie zasięgu podczas zamykania drzwi



Tilting the hinge safety catches



Door removal

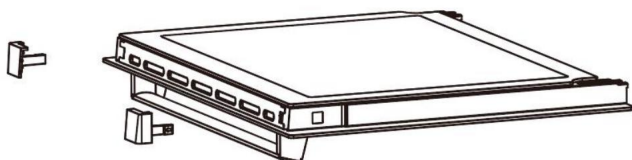


Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

Naciśnij symbol i wysuń na zewnątrz plastikowy zatrzask znajdujący się w rogu górze drzwi.

Następnie wyjmij szybę z drugiego mechanizmu blokującego i wyjmij ją.

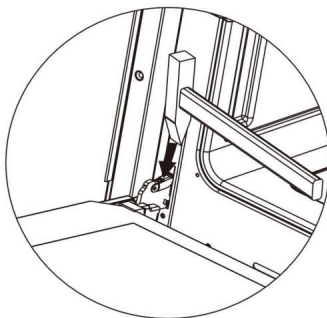
Po oczyszczeniu włożyć i zablokować szybę, a następnie włożyć ją w blokadę mechanizm.



Removal of the internal glass panel



Zainstaluj drzwi



DZIAŁANIE W RAZIE AWARYJNYM

W sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć wszystkie elementy robocze piekarnika
- Zadzwoń do centrum serwisowego
- Niektóre drobne usterki można naprawić, postępując zgodnie z podanymi instrukcjami stół poniżej. Przed skontaktowaniem się z centrum obsługi klienta lub serwisem centrum sprawdź następujące punkty przedstawione w tabeli.

PROBLEM	POWÓD	DZIAŁAĆ NA
---------	-------	------------

1. Urządzenie nie działa	Łamanie mocy dostarczać	Sprawdź bezpiecznik domowy skrzynka; jeśli jest przepalony bezpiecznik wymienić go na nowy jeden
	Wybierz źle funkcjonować	Sprawdź, czy pokrętło funkcyjne. Pokrętło temperatury jest ustawione na właściwą pozycję.
2. Programista wyświetlacz miga „0,00”	Urządzenie było odłączony od do sieci lub tam był tymczasowy odcięcie prądu.	Ustaw aktualną godzinę (patrz użycie programatora)
3. Oświetlenie piekarnika nie działa.	Żarówka jest luźna lub uszkodzony.	Dokręć lub wymień przepalona żarówka (patrz czyszczenie i konserwacja)

PIECZENIE W PIECARKU



Pieczenie ciasta

Najwłaściwszą pozycją do pieczenia jest zastosowanie zarówno górnej, jak i górnej części dolna grzałka lub gorące powietrze.

Ostrzeżenie!

- Parametry wypieku podane w tabelach są przybliżone i mogą być skorygowane na podstawie własnego doświadczenia i preferencji kulinarnych;
- Jeżeli w tabelach nie znajdziesz konkretnego rodzaju ciasta, skorzystaj z opcji informacje dostępne dla kolejnego najbardziej podobnego rodzaju ciasta.

Pieczenie z elementami górnymi i dolnymi

- Używaj tylko jednego poziomu prowadzącego. • Ta pozycja pieczenia jest szczególnie odpowiednia do pieczenia suchego ciasta i chleba

i ciastka. Używaj ciemnych form do pieczenia. Lekkie patelnie odbijają ciepło, a ciasto tak nie jest odpowiednio

zrumieniony. • Zawsze umieszczaj formy do pieczenia na ruszcie. Usuń siatkę tylko wtedy, gdy pieczenia na płaskiej blasze do ciastek dołączonej do urządzenia. •

Rozgrzewanie skraca czas pieczenia. Nie wkładaj ciasta do piekarnika aż do uzyskania odpowiedniej temperatury.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Czy ciasto jest upieczone?

Nakłuj ciasto drewnianym patyczkiem w najgrubszym miejscu, jeśli jest ciasto nie przykleja się do niego, ciasto jest upieczone. Można wyłączyć piekarnik i używać pozostałe ciepło.

Ciasto spadło

Sprawdź przepis. Następny razem użyj mniej płynu. Przestrzegaj czasów miksowania, szczególnie w przypadku korzystania z elektrycznych mikserów kuchennych.

Ciasto jest zbyt jasne od spodu

Następnym razem użyj ciemnej formy do pieczenia lub umieść ją o poziom niżej lub zmień na dolnym grzejniku na chwilę przed zakończeniem.

Sernik jest niedogotowany

Następnym razem zmniejsz temperaturę pieczenia i wydłuż czas pieczenia.

Ostrzeżenia dotyczące stołów do pieczenia

● Tabele wskazują zakres temperatur. Zawsze wybieraj niższą najpierw temperaturę. W przypadku ciasta zawsze możesz zwiększyć temperaturę potrzebną więcej pieczenia.

● Czasy pieczenia są podane wyłącznie orientacyjnie.

● Gwiazdka wskazuje, że piekarnik wymaga nagrzania.

PIECZENIE W PIECARKU

Rodzaj ciasta	Przewodnik poziom (od w dół w górę)	Temp (°C)	Przewodnik poziom (od w dół w górę)	Temp (°C)	Pieczenie czas (w minutach)
					
Słodkie wypieki					
Biskopt/ ciasto marmurkowe	2	170-180	2	150-170 60-80	
Gąbka Wiktoria	2	160-180	2	150-170 65-80	
Baza pod warstwę ciasto	2-3	170-180	2-3	150-170 20-30	
Warstwa gąbki ciasto	2	170-180			30-40
Ciasto owocowe (chrupiące baza)			2-3	160-180 60-70	
Sernik (pokaż rt skorupa)			2	140-150 60-90	
Ciastko	2	160-180	2	150-170 40-60	
Chleb (np. pełnoziarnisty chleb)	2	210-220	2	150-170 50-60	
Ciasto owocowe (chrupiące baza)	3	170-180	2	160-200 35-60	
Ciasto owocowe (z drożdże)			2	160-170 30-50	
Ciasto kruche	3	160-170		150-170 30-40	
Rolada biszkoptowa	2	180-200			10-15

Pizza (cienka podstawa)	3	220-240			10-15
Pizza (gruby spód)	2	180-210			30-50
Bułeczki	3	160-170	2	150-160	10-30
Ciasto francuskie	3	180-190	2	170-190	18-25
Bezy	3	90-110		80-90	
Bułeczki Choux			2	170-190	35-45



Prażenie

Najlepsze wyniki uzyskuje się przy zaangażowaniu zarówno górnej, jak i dolnej części elementu. Najlepszy tryb grzania dla każdego rodzaju brytfanny jest oznaczony ikoną pogrubiony druk w Stołach Piekarniczych.

Wskazówki dotyczące brytfann

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać patelni z jasnej emalii, patelni szklanych odpornych na temperaturę, naczyń glinianych lub naczyń żeliwnych. • Ponieważ naczynia ze stali nierdzewnej odbijają ciepło, nie jest to zalecane. • Jeśli przykryjesz pieczeń lub zawiniesz ją w folię, zachowa ona sok i mięso, a piekarnik pozostanie czysty.
- Pieczeń będzie upieczona szybciej, jeśli pozostanie odkryta. Duża pieczeń należy umieścić bezpośrednio na ruszcie, z blachą piekarnika znajdującą się poniżej, w celu wychwytywania soku i roztopionego tłuszczu.

Uwaga podczas pieczenia!

Tabele pieczenia wskazują sugerowane temperatury, zalecany poziom i stopień pieczenia czasy. Czas pieczenia w dużej mierze zależy od rodzaju mięsa, jego wielkości i wielkości jakości. Można więc spodziewać się pewnych różnic

- Pieczenie dużych kawałków mięsa może powodować nadmierne parowanie i kondensacja na drzwiczkach piekarnika. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu działanie piekarnika.

Jednakże po zakończeniu pieczenia wytrzyj drzwiczki piekarnika i szybę

dokładnie. •

Dodaj tyle płynu, ile potrzeba, aby zapobiec przypaleniu soku i kapaniu

z mięsa. Pieczeń należy regularnie sprawdzać i w razie potrzeby dodawać płynu. • Mniej więcej

w połowie wskazanego czasu obróć pieczeń, szczególnie jeśli używasz głębokiego naczynia

do pieczenia. • Podczas pieczenia na ruszcie

grillowym umieść ruszt w głębokiej brytfance

i włóż oba do prowadnicy przesuwnej. Dolna miska będzie przechwytywać kapanie

tłuszcz. • Nigdy nie zostawiaj pieczeni do ostygnięcia w piekarniku, ponieważ może to spowodować kondensację i korozję piekarnika.

Stół do pieczenia

Rodzaj mięsa	Przewodnik poziom (od od dołu do góry)	Temp (°C) Pieczenie	czas (w minutach)	Temp (°C)	Prażenie czas w min)
					
Wołowina					Na 1cm
Pieczeń wołowa lub plik rzadki			3	250	12-15
Piekarnik rozgrzana soczysty („średni”)			3	250	15-25
Piekarnik nagrany w górę „dobra robota”			3	210-230 25-30	
Piekarnik się nagrzał Pieczeń jointa	2	160-180	2	200-220 120-140	
Wieprzowina					
Pieczeń jointa	2	160-180	2	200-210 90-140	
Również	2	160-180	2	200-210 60-90	

Filet			3	210-230 25-30
CIEŁĘCINA	2	160-170	2	200-210 90-120
JAGNIĘCINA	2	160-180	2	200-220 100-120
DZICZYŻNA	2	175-180	2	200-220 100-120
DRÓB				
Kurczak	2	170-180	2	220-250 50-80
Gęś (około 2 kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Ryba	2	175-180	2	210-220 50-80



Pieczenie na rożnie

• Podczas grillowania zachowaj szczególną ostrożność. Intensywne ciepło z podczerwieni powoduje, że piekarnik i akcesoria są bardzo gorące. Używaj rękawice ochronne i akcesoria do grillowania!

• Perforowana pieczeń może powodować rozpryskiwanie się gorącego tłuszczu (kiełbasy). Używaj długie szczypce do grillowania, aby zapobiec poparzeniom skóry i chronić oczy. • Cały czas kontroluj grill. Nadmierne ciepło może szybko spalić żywność i wywołać ogień!

• Nie pozwalaj dzieciom przebywać w pobliżu grilla.

Grzejnik grillowy szczególnie nadaje się do przygotowywania niskotłuszczowych kiełbasek, filetów mięsnych i rybnych oraz steków, a także do zarumieniania i chrupania pieczeni skóra.

Wskazówki dotyczące grillowania

• Grillowanie należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. • Tabele grillowania wskazują zalecaną temperaturę, poziomy orientacyjny i czas grillowania, który może się różnić w zależności od wagi i jakości mięsa

• Element grillowy należy rozgrzać przez 3 minuty. • Nasmaruj ruszt grilla przed położeniem na nim jedzenia, aby uniknąć przyklejenia się jedzenia do rusztu. • Połóż mięso na ruszcie, a następnie połóż ruszt na tłuszczu patelnia przechwytyjąca. Włóż obie blachy do prowadnic piekarnika. • Obróć mięso po upływie połowy czasu grillowania. Cieńszy

plastry będą wymagały tylko jednego obrotu, w przypadku większych kawałków może być to konieczne powtórzyć procedurę. Zawsze używaj szczypiec do grilla, aby uniknąć zgubienia nadmierny sok z mięsa. • Ciemne mięso wołowe grilluje się szybciej niż jaśniejszą wieprzowinę lub cielęcinę.

- Po każdym użyciu wyczyść grill, piekarnik i akcesoria.

Stół grillowy

Rodzaj mięsa dla grill	Waga (w gramach)	Przewodnik poziomy (od spodu w górę)	Temperatura (°C)	Czas na grilla (w minutach)
				
Mięso i kiełbaski				
2 steki wołowe, rzadkie	400	5	240	14-16
2 steki wołowe, średnie	400	5	240	16-20
2 steki wołowe, dobrze zrobione	400	5	240	20-23
2 kotlety schabowe	400	5	240	20-23
2 słupki cielęce	700	5	240	19-22
4 kotlety jagnięce	700	5	240	15-18
4 kiełbaski grillowe	400	5	240	9-14
2 plasterki mięsa ser	400	5	240	9-13
1 kurczak przekrojony na pół	1400	3	240-250	28-33(1.strona) 23-28(2.strona.)

Ryba				
Filety z łososia	400	4	240	19-22
Ryba w aluminium folia	500	4	230	10-13
Toast				
4 plasterki białego chleb	200	5	240	1,5-3
2 plasterki w całości posiłek	200	5	240	2-3
Tostowa kanapka	600	5	240	4-7
Mięso/drób				
Kurczak	1000	3	180-200	60-70
Schab	1500	3	160-180	90-120
Golonka	1000	3	160-180	120-160
Pieczeń wołowa/wołowina filet	1500	3	190-200	40-80

SPECYFIKACJA

Model	BIL616Ti2-B5-09
Napięcie znamionowe	AC120 V/240 V 60 Hz
Całkowita moc	3150 W
Górny element	850 W
Element grillowy	1100 W
Dolny element	1150 W
Okrągły element	1600 W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

INGEBOUWDE ELEKTRISCHE OVEN

MODEL:BIL616Ti2-B5-09

We blijven ons inzetten om u gereedschap tegen een concurrerende prijs te bieden.

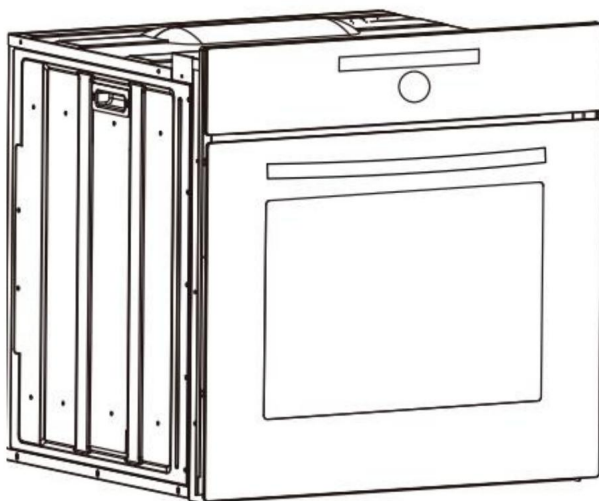
"Bespaar de helft", "Halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die door ons worden gebruikt vertegenwoordigt slechts een schatting van de besparingen die u zou kunnen profiteren als u bepaalde gereedschappen bij ons koopt in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat deze alle categorieën van aangeboden gereedschappen omvatten door ons. Wij verzoeken u vriendelijk om bij het plaatsen van een bestelling bij ons goed na te gaan of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INGEBOUWDE ELEKTRISCH

MODEL: BIL616Ti2-B5-09



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u productvragen? Technische ondersteuning nodig? Neem gerust contact met ons op:

Technische

ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat we u niet opnieuw informeren als er technologie- of software-updates zijn voor ons product.

	Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker dit lezen gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een gekruiste kliko through geeft aan dat het product gescheiden afval vereist collectie in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Zorg ervoor dat u het niet aanraakt
de verwarmingselementen in de oven.

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Om brandwonden te voorkomen
jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Het netsnoer van aangrenzende apparaten kan door kookplaten beschadigd raken of vastlopen
tussen de ovendeuren en kortsluiting veroorzaken,

Bewaar ze daarom op veilige afstand van het apparaat.

Zet nooit pannen met een gewicht op de geopende deur van de oven.

Gebruik de oven niet bij een technisch defect, zodra er sprake is van een technisch defect
veroorzaakt, schakel dan de stroom uit en meld de storing aan

het servicecentrum dat gerepareerd moet worden.

Maak de oven nooit schoon met het hogedruk-stoomreinigingsapparaat
kan kortsluiting veroorzaken.

Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de behuizing schoon te maken
deurglas omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken
kan er dan voor zorgen dat het glas breekt.

De regels en bepalingen in deze handleiding moeten dat zijn

strikt nageleefd. Laat niemand toe die dat niet is

bekend zijn met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing om de oven te bedienen.

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet; voorkom dit het aanraken van verwarmingselementen in de oven.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, Its serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om een gevaar te vermijden.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze zijn gegeven toezicht of instructie over het gebruik van het apparaat door a persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen apparaat.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het vervangt lamp om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu aanwezig zijn begeleid

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als deze zijn gegeven toezicht of instructie over het gebruik van de

apparaat op een veilige manier te gebruiken en de mogelijke gevaren te begrijpen. Kinderen mag niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruiker onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden.

Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er moet voor worden gezorgd dat dit wordt vermeden het aanraken van verwarmingselementen in de oven

HOE U ENERGIE BESPART



Op een verantwoorde manier met energie omgaan bespaart niet alleen geld, maar helpt ook de gezondheid omgeving.

Laten we dus energie besparen! En dit is hoe je het kunt doen:

Maak gebruik van de restwarmte uit de oven. Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, schakel de oven 10 minuten voor de eindtijd uit. Belangrijk als u de timer gebruikt, stel dan overeenkomstige kortere kooktijden in het gerecht dat wordt bereid.

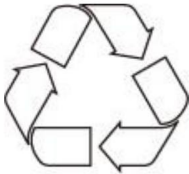
Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is.

Er kan warmte lekken door gemorst materiaal op de deurafdichtingen. Ruim eventueel gemorst materiaal op onmiddellijk.

Installeer de oven niet in de directe omgeving van koelkasten/diepvriezers.

Anders stijgt het energieverbruik onnodig.

UITPAKKEN



Tijdens het transport werd beschermende verpakking gebruikt om de apparaat tegen eventuele schade.

Na het uitpakken dient u alle verpakkingselementen op een zodanige manier weg te gooien zal geen schade toebrengen aan het milieu.

Alle gebruikte materialen voor het verpakken van het apparaat zijn milieuvriendelijk; ze zijn 100% recyclebaar en zijn gemarkeerd met het juiste symbool.

Voorzichtigheid!

Tijdens het uitpakken worden de verpakkingsmaterialen (polyethyleen zakken, polystyreen stukken, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



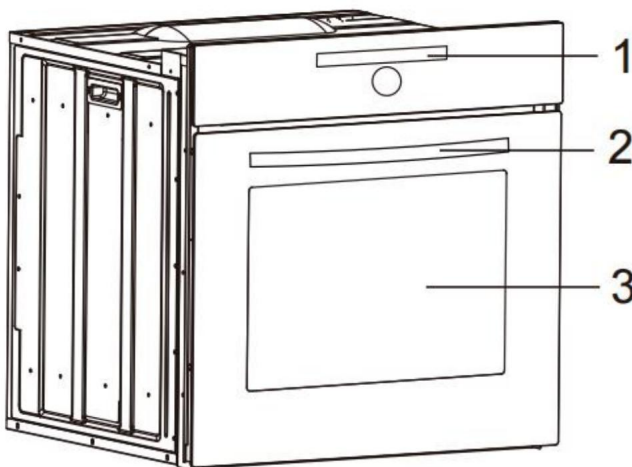
Oude apparaten mogen niet zomaar bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamel- en recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparatuur.

Een symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking geeft aan dat het geschikt is voor recycling.

De materialen die in het apparaat worden gebruikt, zijn recyclebaar en zijn voorzien van een etiket met informatie hierover. Door materialen of andere onderdelen van gebruikte apparaten te recycleren, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

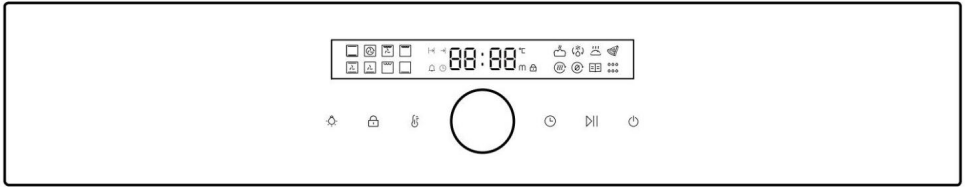
Informatie over geschikte afvalverwerkingscentra voor gebruikte apparaten kunt u verkrijgen bij uw plaatselijke overheid

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



1. Bedieningspaneel

2. Handgreep van de ovendeur
3. Oven door



INSTALLATIE



De oven installeren

De keuken moet droog zijn en voorzien zijn van een effectieve ventilatie volgens de bestaande technische voorzieningen. De

hoofdkabel achter de oven moet zo worden geplaatst dat wordt vermeden dat het achterpaneel van de oven wordt aangeraakt

vanwege de hitte die deze tijdens het gebruik ontwikkelt.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. (folies, kunstschuim, spijkers enz.) buiten het bereik van kinderen, omdat deze potentieel

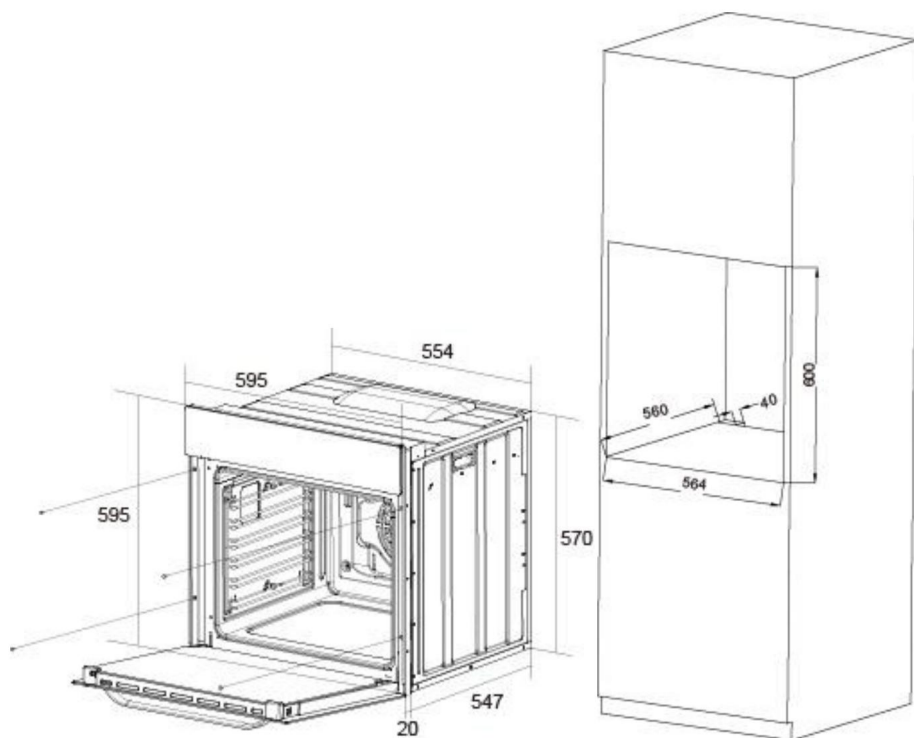
gevaar opleveren. Kinderen kunnen kleine onderdelen inslikken of stikken in folie.

Dit is een inbouwoven, wat betekent dat de achterwand en één zijwand naast een hoog meubelstuk of een muur geplaatst kunnen worden. Coating of fineer gebruikt op inbouwmeubels moet worden aangebracht met een hittebestendige lijm (100%), dit voorkomt oppervlaktevervorming of loslating van de coating. Als u niet zeker weet of uw meubilair hittebestendig is, moet u ongeveer 2 cm vrije ruimte rond de oven laten. De wand achter de oven moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens bedrijf kan de achterkant tot ongeveer 500° boven de omgevingstemperatuur opwarmen.

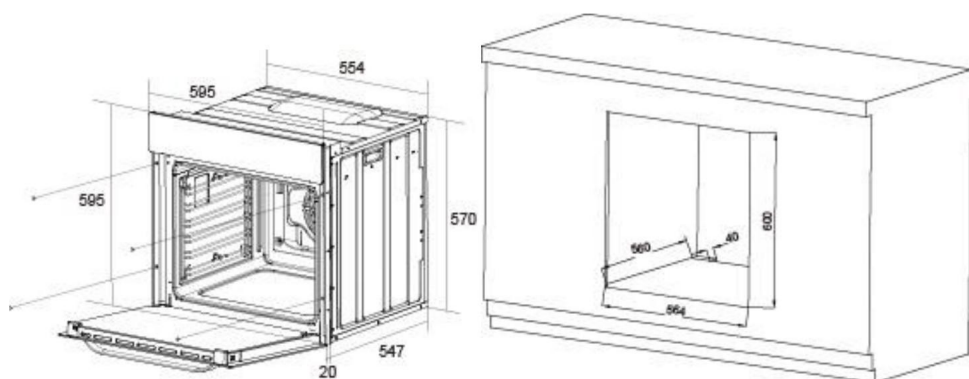
Maak een opening met de afmetingen aangegeven in het schema voor de te plaatsen oven. Het apparaat moet geaard zijn.

Plaats de oven volledig in de opening, zonder de vier toe te laten

schroeven op de plaatsen aangegeven in het diagram, zodat ze eruit kunnen vallen.



INSTALLATIE

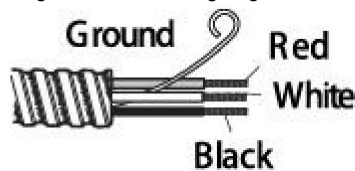


Elektrische verbinding

Waarschuwing!

Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde persoon elektriciën. Er mogen geen wijzigingen of opzettelijke veranderingen in de elektriciteitsvoorziening plaatsvinden worden uitgevoerd.

- Controleer voordat u probeert de aansluiting uit te voeren of de aangegeven spanning aanwezig is op het typeplaatje komt overeen met de werkelijke netspanning.
- Het netsnoer moet minimaal 1,5 meter lang zijn.
- De aarddraad moet zo worden geïnstalleerd dat deze als laatste wordt getrokken uit voor het geval de veiligheidsvoorziening van het netsnoer uitvalt.
- Het netsnoer achter de oven moet zo worden geplaatst dat dit wordt vermeden het achterpaneel van de oven aanraakt vanwege de hitte die daarbij ontstaat operatie.
- De middelen voor het loskoppelen van het elektriciteitsnet met een contact scheiding in alle polen die volledige ontkoppeling bij overspanning mogelijk maakt vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.



Kleurcode

De draden in het netsnoer zijn gekleurd overeenkomstig de

volgende code: L1 =Rode draad L2= Zwarte draad N=Witte draad



Grond = groen gekleurd



OPERATIE

Vóór het eerste gebruik

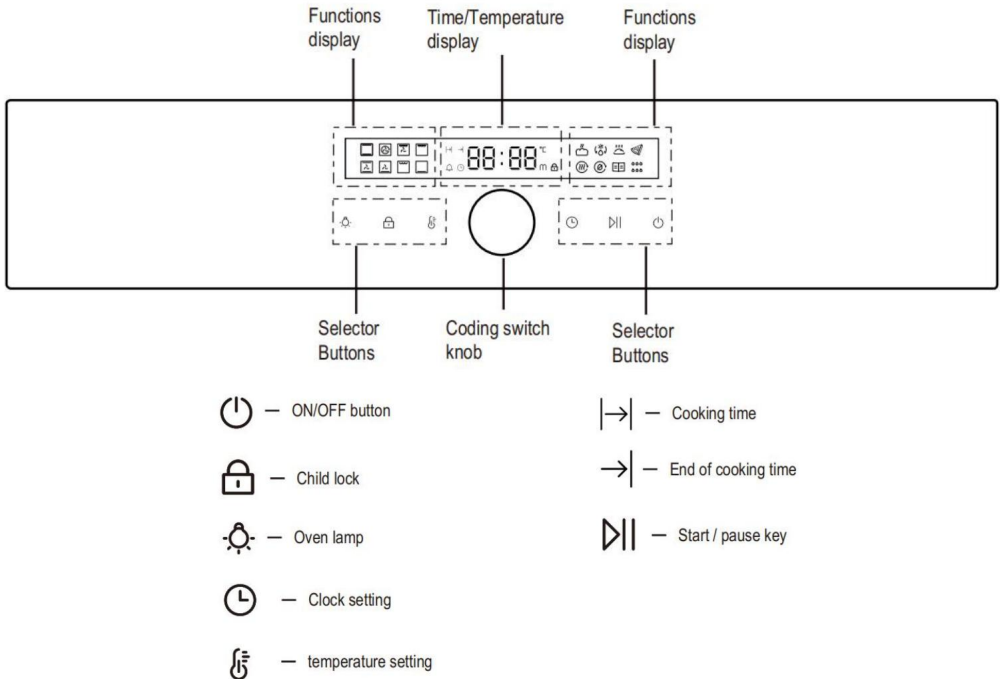
- Verwijder de verpakking, reinig de binnenkant van de oven.
- Haal de ovenfittingen eruit en was ze met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Schakel de ventilatie in de kamer in of open een raam.
- Verwarm de oven (tot een temperatuur van 250°C, gedurende ca. 30 min. verwijder eventuele resten). vlekken en was zorgvuldig.

Voorzichtigheid!

Wanneer u de oven voor de eerste keer verwarmt, is het normaal dat er warmte optreedt van rook en een vreemde geur. Dit verdwijnt ongeveer 30 minuten later.



Elektronische programmeur



Hoe de oven te bedienen

1. Wanneer de stroom voor de eerste keer wordt ingeschakeld, gaat deze naar de standby-status, het display is volledig 1s, zoemerprompt, tijdweergave de standaardtijd 12.00 uur en flits.
2. Met de draaicodeerschakelaar kunt u de tijd instellen nadat de instelling is voltooid. Tik op de gecodeerde schakelaarbevestiging of 5 seconden automatisch bevestigen.
3. Houd in de stand-bymodus de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt om in te schakelen aan, na het opstarten wordt standaard de eerste functie geselecteerd, de standaardwaarde wordt weergegeven temperatuur en tijd.

4. Wanneer de ovenfunctie is geselecteerd, na het instellen van de werktemperatuur

en de bijbehorende werktijd, drukt u op de toets



één keer, en de oven zal dat doen

beginnen te rennen.

Voorzichtigheid!

1. De klok kan alleen worden ingesteld in de standby-status. Na bevestiging, als u

als u de tijd opnieuw wilt instellen, klikt

u op de tijdknop om deze in te stellen (hetzelfde als bij de eerste keer inschakelen);

2. Keer terug naar stand-by gedurende 10 minuten zonder bediening terwijl het apparaat is ingeschakeld.

Halfautomatische werking

1. Stel de semi-automatische modus in en klik op de tijdknop



of knop aan

stel de duur in, het pictogram



brandt, wordt de klokweergave-interface weergegeven

de ingestelde continue werktijd, de instellingen van de coderingsschakelaar. Na de

instelling voltooid is, klikt u op de knop om naar de volgende instelling te gaan en bevestigt u de instelling

vorige, of klik op de toets



om de bevestiging direct te starten.

2. Wanneer de oven begint te werken, wordt de werktijd afgeteld

In de modus is de timing een afnametelling.

3. Wanneer de duur 1 minuut bedraagt, begint het duuropictogram te knipperen

display-interface toont het aftellen, wanneer het aftellen 0 is, de tijd

weergavegebied en de toets knipperen, na de zoemer blijft de zoemer klinken

120s , het geluidssignaal kan automatisch worden gestopt door op een willekeurige toets te drukken
of na 120 seconden.

Voorzichtigheid!

1. Als u de duurfunctie wilt annuleren, nadat de duurfunctie is geactiveerd

continue werktijd kunt u de functie annuleren door de tijd in te stellen op

"0:00". (Na het annuleren van de duur loopt deze volgens het maximum
werktijd).

2. Keer terug naar stand-by na 10 minuten zonder bediening na het koken.

Automatische bediening

Nadat de duurstelling is voltooid, klikt u op de knop om de eindtijd in te stellen

het icoon  knippert, de knop is ingesteld. Nadat de instelling is voltooid, drukt u op de knop om naar het volgende item te gaan en bevestig het vorige item of klik op

 sleutel bevestigen.

Nadat de oven is ingesteld op de volledig automatische modus, wordt de klok weergegeven zal de eindtijd van de oven weergeven. Nadat de afspraaktijd voorbij is, wordt de oven begint te werken (de werkwijze is hetzelfde als halfautomatisch operatie).

Bijvoorbeeld: Nu is de klok ingesteld op 12:00 uur en de duur op 30 uur minuten, Nadat de eindtijd 14:00 uur is, wordt de automatische modus ingeschakeld, de klokweergave-interface geeft 14:00 uur weer en de tijdknop is altijd helder, en als de klok 13:30 minuten is, begint de oven.

Voorzichtigheid!

Bereik einde kooktijd: huidige tijd < einde kooktijd < huidige tijd + 24 uur.

Einde kooktijd = huidige tijd + kooktijd + wachttijd.

Temperatuur- en tijdregeling

Wanneer het werkprogramma van de oven is geselecteerd, voordat u begint te werken, als u Als u de bedrijfstemperatuur en de bedrijfstijd wilt wijzigen, dan kan dat

druk op de toets  En  (Klik op de knop om door de instellingen).

1. Na het selecteren van de kookfunctie is de standaardtemperatuurwaarde weergegeven, richt de temperatuurknop op de temperatuurdisplaymodule Knippert , en de draaicodeerschakelaar kan de temperatuur instellen. Na de instelling is voltooid, klik op de codeerschakelaar of klik op de startknop om start direct de bevestiging.

2. Raak de tijdtoets achtereenvolgens aan om de duur en eindtijd op het display te wisselen module geeft de standaardtijd en flits weer, en de rotatiecoderingsschakelaar



kan de tijdsduur instellen. Nadat de instelling is voltooid, drukt u op de knop ". De oven werkt volgens de nieuwe instellingsparameters.

3. Wanneer u de werktijd of de bedrijfstemperatuur wilt wijzigen



tijdens de handeling moet u eerst op de knop " " drukken

de tijd en temperatuur kunnen worden ingesteld volgens de bovenstaande stappen, de



De instelling is voltooid en de " De werking van de knop " kan worden bevestigd, oven is ingesteld volgens de nieuwe instellingsparameters.

Het alarm instellen



1. Selecteer de alarminstelling door op de knop Alarm te drukken

klok aan. Met de draaicodeerschakelaar kunt u de tijd instellen. Na het activeren van de kookfunctie, de wekker begint af te tellen.

2. Wanneer de alarmtijd is verstreken, klinkt de zoemer gedurende 90 seconden

herinner de gebruiker eraan. Om het geluid uit te zetten, drukt u op een willekeurige toets, anders wordt het geluid automatisch uitgeschakeld stopt met piepen na 90 seconden en het wekkerpictogram gaat uit.

3. Als u, nadat de alarmfunctie is geactiveerd, het alarm wilt annuleren, kunt u dat doen kunt u de alarmfunctie annuleren door de alarmtijd in te stellen op "0:00".

Ovenlicht

1. Het ovenlicht kan worden in- en uitgeschakeld met de ovenlichtknop in de bagageruimte staat.

2. Nadat u een functie heeft geselecteerd om te starten, gaat het ovenlampje aan en de oven

het licht gaat automatisch uit na 1 minuut ingeschakeld te zijn.

Kinderveiligheidsapparaat



1. Druk in de opstartstatus op de en houd deze 3 seconden ingedrukt om het kind in te voeren vergrendelfunctie, vergezeld van een promptgeluid; behalve de kracht knop en de knop voor de kachellamp, de rest van de knoppen worden niet aangeraakt. Het inschakelen/annuleren van het kinderslot heeft geen invloed op de werking van het bestaande kinderslot functies.



2. Druk op en houd deze 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie te annuleren en herstel de toestand vóór het kinderslot. Wanneer de sleutel ongeldig is bij het kind vergrendelstatus, er zal een prompt geluid zijn.

Automatische uitschakelfunctie

Elke modus heeft een maximale werktijd en een automatische uitschakelfunctie vermeld in de volgende criteria:

Temperatuur	Werkuren
35-120 °C	24 uur
121-200°C	6 uur
201-250°C	4 uur

Wanneer u de kooktijd van de oven selecteert, gaat deze vooraf aan de automatische uitschakelfunctie (stel dat die de uitschakeltemperatuur instelt op 201 °C-250 °C, de , kooktijd instellen op 5 uur, dus oven wordt niet automatisch uitgeschakeld wanneer hij 4 uur werkt, en blijft werken bij bereik van 5 uur).



Oven

Mogelijke instellingen van de ovenfunctiekноп



Onderste en bovenste element erop

Door de knop in deze stand te zetten, kan de oven worden verwarmd conventioneel.



Onderste element

Bij deze stand van de ovenfunctieknop activeert de oven het onderste element.



Volledige grill

Deze functie straalt de warmte uit het grillelement en het bovenste element.

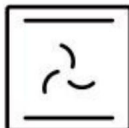
Deze functie maakt een hogere temperatuur aan de bovenkant van het kookproces mogelijk. Ideaal voor het grillen van grote porties.

Let op: Voor deze functie kan de eindtijd niet worden ingesteld.



Ventilator met cirkelvormig element

Met deze functie kan de oven worden verwarmd met geforceerde luchtstroom door de thermofan, die zich in het centrale deel van de oventank bevindt. De oven opwarmen op deze manier wordt de warmtecirculatie rondom het gerecht dat in de oven staat, vermeden.



Oven met ventilator

Met behulp van de boven- en onderelementen en de ventilator is deze kookfunctie mogelijk. Verdeelt de warmte rond de oven, zodat een gelijkmatige temperatuur ontstaat door.



Ventilator met onderverwarmer

Dit programma maakt gebruik van de bodemverwarming en de ventilatorfunctie. Dit is ideaal voor bepaalde gebakjes en eenpansgerechten.



Economy-grill

Gebruik deze grillfunctie voor het grillen van een kleine hoeveelheid voedsel.

Let op: Voor deze functie kan de eindtijd niet worden ingesteld.



Gisten

Bij deze functie is de gistingsmodus, de ventilator met achterverwarming is AAN.

Let op: Als de temperatuur hoger is dan de grenswaarde, kan er niet gestart worden.



Geventileerde grill

Deze functie maakt gebruik van de ventilator om de warmte van het grillelement te laten circuleren rond het eten.

Let op: Voor deze functie kan de eindtijd niet worden ingesteld.



Blijf warm

De ventilator met achterverwarming van de oven zorgt ervoor dat de oventemperatuur op peil blijft.



Ontdooien

Door gebruik te maken van de ventilator met , deze ovenfunctie circuleert de lucht rond achterverwarmer wordt de ovenruimte versneld, waardoor het natuurlijke ontdooiproces wordt versneld.



Pizza

Uitstekend geschikt voor het bereiden van pizza, omdat de bodem zonder de bodem prachtig knapperig wordt de topping te gaar maken.

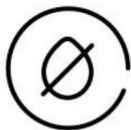
Voor het beste resultaat verwarm je een pizzasteen minimaal 1 uur voor en bak je hem aan ovenrekpositie 1 of 2.

Pizza	Type	Accessoires / kookgerei	Plank positie	Temperatuur In°	Koken tijd in minuten
krachten	Dunne basis	Rooster	2	200	15-20
	Dik baseren	Draadrek	2	200	20-25
Thuis gemaakt	Dunne bodem	Bakplaat	2	200	10-15
	Pizzaplaat met dunne bodem		2	250	8-12
	Dik baseren	Bakplaat	2	200	15-20
	Dik baseren	Pizzabakje	2	200	15-20

BELANGRIJK!

Behalve voor de versnelling 310°C, als u geen tijdsduur instelt voor de pizzamodus, de oven werkt continu totdat u de oven handmatig stopt. U dient te betalen meer aandacht om de status van voedsel te observeren om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt.

De 310°C is geschikt voor zelfgemaakte pizza met dunne korst. Plaats de pizzaplaat of andere bakjes in de oven om voor te verwarmen. Wanneer de temperatuur de temperatuur, zoemer om u eraan te herinneren, plaats de pizza op de voorverwarmde bak en gebruik de hoge temperatuur in de holte en de container om af te werken koken in ongeveer 5 minuten. De hele kooktijd van dit toestel is 30 minuten en kan niet worden gewijzigd.



Luchtdroog

In deze stand zijn zowel de achterverwarming als de ventilator ingeschakeld.

Aanbevolen luchtdroogtemperatuur 60-100 °C.

Opmerking: Bij gebruik boven de 100°C kan het drogen aan de lucht gemakkelijk mislukken te gaar.

Menu	Voorbereiden	Woedeaanval aard	Tijd	Plank positie
Koolblad	Gekookt	70ÿ	1u30min	3
Lange boon	Gekookt	55ÿ	3H	3
Zoete aardappel wig	Gestoomd	55ÿ	13H, daarna omdraaien 2H	3
Mangoschijfje	/	70ÿ 8H, omdraaien na 4H		3
Bananenschijfje	Ingedoken zout water	55ÿ 7H, omdraaien na 2H		3
Schijfje citroen	/	55ÿ	15H, daarna omdraaien 2H	3
Appelschijfje	Ingedoken zout water	55ÿ 8H, omdraaien na 2H		3
Rauw varkensvlees mager	/	55ÿ 7H, flip na 2H 70ÿ 5H, flip		3
Rauwe kipfilet	/	na 1H 70ÿ 6H, flip na 2H		3
Garnaal met schaal	Gekookt			3
Rundvlees schokkerig	Gekookt en gemarineerd	90ÿ	2H	3

Het gegeven kookadvies is bij benadering en kan op basis daarvan worden aangepast uw eerdere ervaring en kookvoorkeuren.



Aqua-reiniging

Verwijder zoveel mogelijk vuil handmatig. Verwijder de accessoires en de plankdrager om de zijwanden schoon te maken. De Aqua-reinigingsfuncties ondersteunen de reiniging van de stoomruimte van het apparaat. Voor een beter prestaties moet u de functie starten wanneer het apparaat afgekoeld is. De opgegeven tijd is gerelateerd aan de duur van de functie en omvat niet de tijd die nodig is voor het reinigen van de ovenruimte door de gebruiker.

Wanneer de Aqua-reinigingsfunctie actief is, kunt u de temperatuur en niet instellen tijd.

1. Giet 400 ml water in de ovenbekleding.

ooo

2. Kies de Aqua-reinigingsfunctie

ooo

3. Druk op  om de functie te starten.

4. Er klinkt een akoestisch signaal als het programma is voltooid.

5. Veeg na de functieselectie de binnenkant van het apparaat af met een niet-schurende spons voor oppervlakteverzorging.

U kunt warm water of ovenreinigingsmiddelen gebruiken om de ovenruimte schoon te maken.

Laat de ovendeur na het reinigen ongeveer 1 uur open staan. Wacht totdat het apparaat is droog. Om het drogen te versnellen kunt u het apparaat opwarmen met hete lucht bij een temperatuur van 150°C gedurende ongeveer 15 minuten. Jij kan krijg het maximale effect van de reinigingsfunctie als u het apparaat handmatig reinigt apparaat onmiddellijk nadat de functie is beëindigd.

WAARSCHUWING:

•Open de ovendeur niet wanneer de oven stoom genereert, om dit te voorkomen risico op

brandwonden. •Houd rekening met hete stoom wanneer u de ovendeur na het programma opent afgewerkt om het risico op brandwonden te voorkomen.

•Gebruik altijd schoon drinkwater om de voering te vullen. Gebruik geen andere vloeistoffen om te vullen. •Als u het oppervlak van de ovenruimte met een spons reinigt, draag dan een warmte-isolerend middel handschoenen om de handen te beschermen. •Reinig na gebruik het water dat in de holte achterblijft om het risico op microbiële ziekten te voorkomen gevaar.

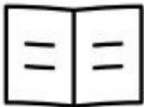


Lucht frituren

Snel koken met bovengrill, ondergrill, achtergrill en achterventilator. Voornamelijk gebruikt voor niet-gefrituurd voedsel.

Menu	Temperatuur	Tijd	Plankpositie
Kipnuggets	200 °C	20-25min	3
Kippenvleugels	200 °C	18-23min	3
Visfilet	180 °C	23-27min	3
Franse frietjes	200 °C	17-20 minuten	4
Uienringen	200 °C	15-18 minuten	4

Het gegeven kookadvies is bij benadering en kan op basis daarvan worden aangepast je eerdere ervaringen en kookvoorkeuren.



Automenu

Voor een betere kookervaring zijn er enkele programma's voor recepten kan selecteren.

1. Gebruik  selecteren  op het display verschijnt P1, druk op , P1

knippert, draai aan de knop om naar het menu te schakelen.

Er staan 2.7 recepten in de oven die u kunt gebruiken  om P1~P7 te selecteren.

3. Zie onderstaande tabel , gebruik  om een recept te selecteren dat u nodig heeft.

4. Druk op  of  om de aanbevolen temperatuur te bekijken, en dat kan pas het aan.

druk op  of  om de aanbevolen tijd te bekijken, en u kunt deze aanpassen.

5. Druk op  voorverwarmen te starten.

6. Wanneer de temperatuur is bereikt, zoemt de bij drie keer om aan te geven voedsel dat erin moet.

7. Druk op  om te beginnen met koken.

Menu	Auto	Temperatuur	Tijd	Hoeveelheid van voedsel
P1	Chiffon taart	160 °C	35min	500g
P2	Kleine taart	160 °C	18min	20 stuks
P3	Eiartaart	190 °C	21 minuten	12 stuks
P4	Koekjes	190 °C	9min	20 stuks
P5	Kipnuggets	200 °C	17min	20 stuks
P6	Kippenvleugels	200 °C	18, omdraaien na 6min	1200g
P7	Ribben	220 °C	19min	670g

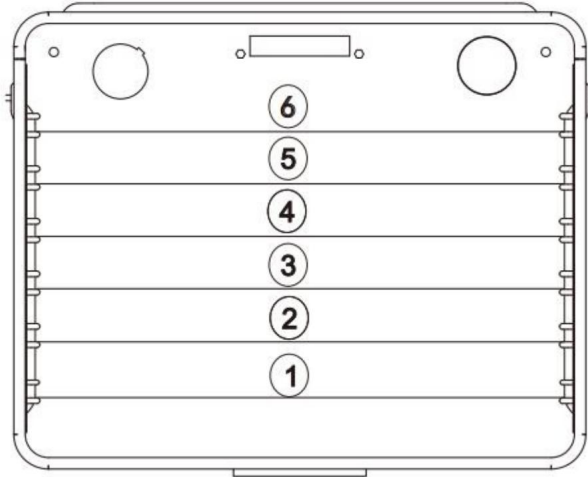
De tijd in de tabel is alleen ter referentie.

Ovengeleideniveaus

Er kunnen bakpannen en accessoires (ovenrooster, bakplaat enz.) worden geplaatst in 6 geleideniveaus in de oven.

De juiste niveaus worden aangegeven in de volgende tabellen.

Tel niveaus altijd van onder naar boven!



Door te zorgen voor een goede reiniging en onderhoud van uw oven, kunt u een aanzienlijke invloed op de blijvende storingsvrije werking van uw apparaat.

Voordat u begint met schoonmaken, moet de oven uitgeschakeld zijn en dat moet u ook doen zorg ervoor dat alle knoppen in de "0"-positie staan. Begin pas met schoonmaken de oven is volledig afgekoeld.



Oven

- De oven moet na elk gebruik worden gereinigd.
- Laat de oven volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig het apparaat nooit met een hete stoomreiniger onder druk.
- De ovenkamer mag alleen worden gewassen met warm water en een kleine hoeveelheid water hoeveelheid afwasmiddel.

Stoomreiniging

-giet 250 ml water (1 kopje) in een kom die in de oven op het eerste niveau is geplaatst van de bodem.

- Sluit de ovendeur.
- Zet de temperatuurknop op 100 ° en de functieknop op de onderkant stand verwarming.
- Verwarm de ovenruimte gedurende ongeveer 30 minuten.
- Open de ovendeur, veeg de kamer binnenin af met een doek of spons en wassen met warm water met afwasmiddel. • Veeg de ovenruimte na het reinigen droog

Voorzichtigheid!

Gebruik geen schoonmaakproducten die schurende materialen bevatten voor de reiniging en onderhoud van het glazen frontpaneel.



Vervanging van de ovenlamp

Voordat er onderhoud wordt gepleegd aan elektrische onderdelen, moet het apparaat moet worden losgekoppeld van de stroomvoorziening.

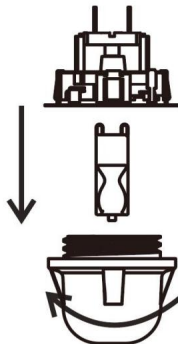
Als de oven in gebruik is geweest, laat dan de ovenruimte en de verwarmingselementen leeglopen afkoelen voordat u enig onderhoud uitvoert.

Het vervangen van de lamp

- Trek de beschermkap eruit. • Wij adviseren u nu de glazen afdekking te wassen en te drogen.

Verwijder voorzichtig de oude lamp en plaats de nieuwe lamp die geschikt is voor hoge temperaturen (300°C) hebben

de volgende specificaties: 110-120V, 25W, G9 fitting. • Plaats de beschermkap terug.



BELANGRIJK

Gebruik nooit schroevendraaiers of ander keukengerei om de lampafdekking te verwijderen. Hierdoor kan het emaille van de oven of de lamphouder beschadigd raken. Alleen met de hand verwijderen

BELANGRIJK

Vervang de lamp nooit met blote handen, aangezien vervuiling door uw vingers voortijdige defecten kan veroorzaken. Gebruik altijd een schone doek of handschoenen.

Houd er rekening mee dat:

Het vervangen van de lamp valt niet onder uw garantie



Deur verwijderen

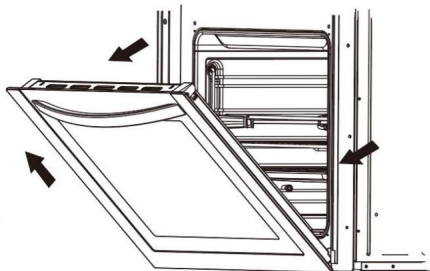
Om gemakkelijker toegang te krijgen tot de ovenkamer voor reiniging, is het mogelijk om de deur te verwijderen.

Kantel hiervoor het veiligheidspalgedeelte van het scharnier naar boven. Sluit de deur lichtjes, til hem op en trek hem naar u toe.

Om de deur weer op het fornuis te plaatsen. Doe het omgekeerde. Zorg er bij het plaatsen voor dat de inkeping van het scharnier correct op het uitsteeksel van de scharnierhouder wordt geplaatst. Nadat de deur op de oven is gemonteerd, moet de veiligheidspal voorzichtig weer naar beneden worden gebracht. Als de veiligheidspal niet is geplaatst, kan deze bij het sluiten van de deur schade aan het bereik veroorzaken



Tilting the hinge safety catches



Door removal

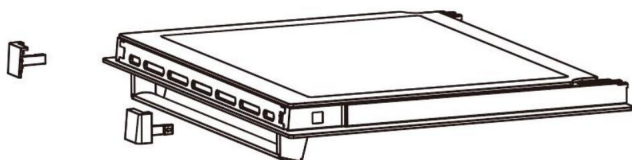


Verwijdering van het interne glaspaneel

Druk op het symbool en duw de plastic vergrendeling in de hoek naar buiten bovenkant van de deur.

Haal vervolgens het glas uit het tweede blokkeermechanisme en verwijder het.

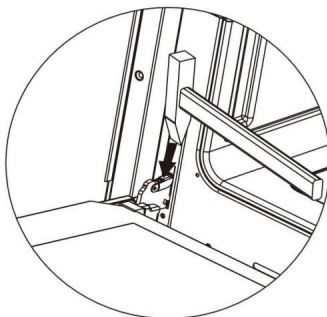
Na het reinigen plaatst en blokkeert u het glaspaneel en steekt u het in de blokkering mechanisme.



Removal of the internal glass panel



Deur installeren



BEDIENING IN GEVAL VAN NOOD

In geval van een noodsituatie moet u:

- Schakel alle werkende eenheden van de oven uit
 - Bel het servicecentrum
 - Sommige kleine storingen kunnen worden verholpen door de instructies in dit hoofdstuk te raadplegen
- De tafel onder. Voordat u het klantenondersteuningscentrum of de servicedienst belt centrum Controleer de volgende punten die in de tabel worden weergegeven.

PROBLEEM	REDEN	HANDELEN
----------	-------	----------

1. Het apparaat werkt niet	Breekkracht levering	Controleer de huishoudzekering doos; als er een zekering is doorgebrand vervang deze door een nieuwe een
	Kies verkeerd functie	Controleer of de functieknop werkt. De temperatuurknop staat op de juiste positie.
2. De programmeur display knippert "0,00"	Het apparaat was losgekoppeld van het elektriciteitsnet of daar was een tijdelijke stroomstoring.	Stel de huidige tijd in (zie gebruik van de programmeur)
3. De ovenverlichting werkt niet.	De lamp zit los of beschadigd.	Draai het vast of vervang het kapotte lamp (zie schoonmaken en onderhoud)

BAKKEN IN DE OVEN



Gebak bakken

De meest geschikte positie voor het bakken is de toepassing van zowel boven- als lagere verwarming, of de hete lucht.

Waarschuwing!

- De bakparameters in de tabellen zijn bij benadering en kunnen dat ook zijn gecorrigeerd op basis van eigen ervaring en kookvoorkeuren;
- Mocht u een bepaald soort taart niet in de tabellen terugvinden, gebruik dan de informatie beschikbaar voor het volgende soort cake dat het meest op elkaar lijkt.

Bakken met boven- en onderelementen

- Gebruik slechts één richtwaterpas. •

Deze bakpositie is vooral geschikt voor het bakken van droog gebak en brood

en theekoekjes. Gebruik donkere bakvormen. Lichte pannen reflecteren de hitte en dat geldt ook voor gebak niet voldoende bruin. • Plaats bakvormen altijd op het rooster. Verwijder het rooster alleen als bakken in de platte koekjesvorm die bij het apparaat wordt geleverd. • Voorverwarmen verkort de baktijd. Zet de taart niet in de oven totdat de juiste temperatuur is bereikt.

Baktips

Wordt er taart gebakken?

Prik met een houten spies de cake in het dikste deel van het deeg blijft er niet aan plakken, de cake is gebakken. U kunt de oven uitschakelen en gebruiken de resterende warmte.

Taart is gevallen

Controleer het recept. Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Houd u aan de mengtijden, vooral als u elektrische keukenmixers gebruikt.

De taart is te licht van onderen

Gebruik de volgende keer een donkere bakvorm, of plaats de pan een niveau lager, of schakel over op de onderste verwarming een tijdje voor de voltooiing.

Cheesecake is niet gaar

Verlaag de volgende keer de baktemperatuur en verleng de baktijd.

Waarschuwingen met betrekking tot de baktafels

- De tabellen geven het temperatuurbereik aan. Kies altijd lager temperatuur eerst. Bij taartdeeg mag u de temperatuur altijd verhogen heeft meer bakwerk nodig.
- De baktijden zijn slechts indicatief.
- De asterisk geeft aan dat de oven moet worden voorverwarmd.

BAKKEN IN DE OVEN

Soort gebak	Gids niveau (van omlaag omhoog)	Temp (°)	Gids niveau (van omlaag omhoog)	Temp (°)	Bakken tijd (in minuten)
					
Zoet gebakje					
Biscuitgebak/ marmere taart	2	170-180	2	150-170 60-80	
Victoria-spons	2	160-180	2	150-170 65-80	
Basis voor een laag taart	2-3	170-180	2-3	150-170 20-30	
Spons laag taart	2	170-180			30-40
Vruchtencake (krokant baseren)			2-3	160-180 60-70	
Cheesecake (toon rt korst)			2	140-150 60-90	
Theekoek	2	160-180	2	150-170 40-60	
Brood (bijvoorbeeld volkoren brood)	2	210-220	2	150-170 50-60	
Vruchtencake (krokant baseren)	3	170-180	2	160-200 35-60	
Fruitcake (met gist)			2	160-170 30-50	
Verkruimel taart	3	160-170		150-170 30-40	
Sponsrol	2	180-200			10-15

Pizza(dunne bodem)	3	220-240			10-15
Pizza(dikke bodem)	2	180-210			30-50
Broodjes	3	160-170	2	150-160	10-30
Bladerdeeg	3	180-190	2	170-190	18-25
Schuimgebakjes	3	90-110		80-90	
Choux-broodjes			2	170-190	35-45



Roosteren

De beste resultaten worden verkregen met de betrokkenheid van zowel het boven- als het onderwerk elementen. De beste verwarmingsmodus voor elk type braadpan wordt aangegeven met vet gedrukt in de braadtafels.

Tips met betrekking tot braadpannen

- Gebruik voor het beste resultaat lichte geëmailleerde pannen, temperatuurbestendige glazen pannen, schalen van klei of gietijzeren schalen.
- Omdat roestvrijstalen schalen de hitte weerkaatsen, worden deze niet aanbevolen.
- Als u uw braadstuk afdekt of in folie wikkelt, blijven de sappen en het vocht behouden oven blijft schoon.
- Het braadstuk wordt sneller gaar als het onafgedekt blijft. Grote braadstukken kunnen worden direct op het rooster geplaatst met de ovenplaat eronder om de baksels op te vangen sappen en gesmolten vet.

Let op bij het braden!

Braadtabellen geven voorgestelde temperaturen, richtniveau en braden aan keer. De braadtijd hangt grotendeels af van het soort vlees, de grootte en de grootte ervan kwaliteit. Je kunt dus enkele variaties verwachten

- Bij het braden van grote stukken vlees kan overmatige stoomvorming ontstaan condensatie op de ovendeur. Dit is heel normaal en heeft geen invloed de werking van de oven.

Veeg echter na voltooiing van het braden de ovendeur en het glas schoon

diepgaand. •

Voeg zoveel vloeistof toe als nodig is om te voorkomen dat het sap aanbrandt of druipt van vlees. Het braadstuk moet regelmatig worden gecontroleerd en indien nodig moet vloeistof worden toegevoegd. • Draai het braadstuk ongeveer halverwege de aangegeven tijd om, vooral als u de diepe braadslede gebruikt. •

Wanneer u braadt op het grillrooster, plaatst u het rooster in de diepe braadpan en plaats beide in de schuifgeleider. De onderste pan zal het druipen opvangen vet.

• Laat braadstuk nooit in de oven afkoelen, omdat er dan condensatie kan ontstaan en corrosie van de oven.

Braadtabel

Soort vlees	Gids niveau (van onderkant boven)	Temp (°) Roosteren	tijd (in minuten)	Temp (°)	Roosteren tijd in min)
					
Rundvlees					Voor 1 cm
Rosbief of vijl zeldzaam			3	250	12-15
Oven opgewarmd sappig("medium")			3	250	15-25
Oven opgewarmd op "goed gedaan"			3	210-230 25-30	
Oven opgewarmd Gebraden joint	2	160-180	2	200-220 120-140	
Varkensvlees					
Gebraden joint	2	160-180	2	200-210 90-140	
Ook	2	160-180	2	200-210 60-90	

Filet			3	210-230 25-30
KALFSVLEES	2	160-170	2	200-210 90-120
LAM	2	160-180	2	200-220 100-120
HERTENVLEES	2	175-180	2	200-220 100-120
GEVOGELTE				
Kip	2	170-180	2	220-250 50-80
Gans (ca.2kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Vis	2	175-180	2	210-220 50-80



Grillen

- Neem extra voorzorgsmaatregelen bij het grillen. Intensieve warmte van infrarood element maakt de oven en de accessoires extreem heet. Gebruik beschermende handschoenen en barbecueaccessoires!
- Bij geperforeerd braadstuk kan er heet vet (worst) uitspatten. Gebruik lange grilltang om brandwonden te voorkomen en uw ogen te beschermen.
- Houd te allen tijde toezicht op de grill. Overmatige hitte kan uw voedsel snel verbranden en vuur veroorzaken!
- Laat kinderen niet in de buurt van de barbecue komen.

De grillverwarmer is vooral geschikt voor de bereiding van magere worsten, vlees- en visfilets en steaks en voor het bruinen en krokant maken van het braadstuk huid.

Tips voor het grillen

- Het grillen dient te gebeuren met gesloten ovendeur. • Grilltabellen geven de aanbevolen temperatuur, richtniveaus en grilltijden, die kunnen variëren afhankelijk van het gewicht en de kwaliteit van het vlees
- Het grillelement moet 3 minuten worden voorverwarmd. • Smeer het grillrooster in met olie voordat u er voedsel op legt, om te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven. • Leg het vlees op het rooster en plaats het rooster vervolgens op het vet onderschepping pan. Plaats beide bakplaten in de ovengeleiders.
- Draai het vlees na de helft van de grilltijd om. Dunner

Voor plakjes is slechts één draai nodig, voor grotere stukken kan dit nodig zijn herhaal de procedure. Gebruik altijd een barbecuetang om verlies te voorkomen overtollig sap uit vlees. • Donker rundvlees wordt sneller gegrild dan lichter varkensvlees of kalfsvlees. • Reinig de grill, de oven en de accessoires telkens na gebruik.

Grilltafel

Soort vlees voor grillen	Gewicht (in gram)	Gids niveau (van onder omhoog)	Temperaturen (°)	Grilltijd (min.)
				
Vlees en worsten				
2 biefstukken, zeldzaam	400	5	240	14-16
2 biefstukken, medium	400	5	240	16-20
2 biefstuk, goed gedaan	400	5	240	20-23
2 varkenskarbonades	400	5	240	20-23
2 kalfsschenkels	700	5	240	19-22
4 lamskoteletten	700	5	240	15-18
4 grillworsten	400	5	240	9-14
2 plakjes vlees kaas	400	5	240	9-13
1 kip, gehalveerd	1400	3	240-250	28-33(1.zijde) 23-28(2.zijde.)

Vis				
Zalmfilets	400	4	240	19-22
Vis in aluminium folie	500	4	230	10-13
Geroosterd brood				
4 plakjes wit brood	200	5	240	1,5-3
2 plakjes geheel maaltijd	200	5	240	2-3
Tosti-sandwich	600	5	240	4-7
Vlees/gevogelte				
Kip	1000	3	180-200	60-70
Varkensgebraad	1500	3	160-180	90-120
Varkensvleesknoedel	1000	3	160-180	120-160
Rosbief/rundvlees filet	1500	3	190-200	40-80

TECHNISCHE INFORMATIE

Model	BIL616Ti2-B5-09
Spanningswaarde	AC120V/240V 60Hz
Totale kracht	3150W
Topelement	850W
Grillelement	1100W
Onderste element	1150W
Circulair element	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

INBYGGD ELEKTRISK UGN

MODELL: BIL616Ti2-B5-09

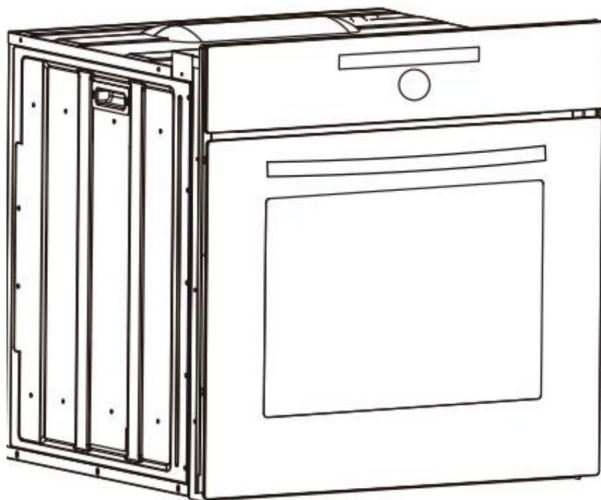
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INBYGGD EL

MODELL: BIL616Ti2-B5-09



BEHÖVS HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
 	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna korsad genom indikerar att produkten kräver separat avfall insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får som sådan inte slängas med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

SÄKERHETS INSTRUKTIONER

Apparaten blir mycket varm under drift. Se till att inte röra värmeelementen inuti ugnen.

WARNING: Tillgängliga delar kan bli varma under användning. För att undvika brännskador små barn bör hållas borta.

Nätkabeln till intelligande apparater kan skadas av hållar eller fastna mellan ugnsdörrarna och orsaka kortslutning, håll dem därför på säkert avstånd från apparaten.

Sätt aldrig kastruller som väger på den öppnade luckan till ugnen.

Använd inte ugnen vid ett tekniskt fel, en gång ett tekniskt fel orsakat, koppla bort strömmen och rapportera felet till servicecentret som ska repareras.

Rengör aldrig ugnen med högtrycksångrengöringsanordningen, eftersom den kan framkalla kortslutning.

Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra dörrglas som de kan repa ytan, vilket kan då leda till att glaset splittras.

Reglerna och bestämmelserna i denna bruksanvisning bör vara strikt observerad. Tillåt inte någon som inte är det bekant med innehållet i denna bruksanvisning för att använda ugnen.

Under användning blir apparaten varm, var försiktig så att den undviks vidröra värmeelement inuti ugnen.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, Its serviceombud eller liknande kvalificerade personer i ordning för att undvika en fara.

Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har getts övervakning eller instruktioner om användning av apparaten av en person som är ansvarig för sin säkerhet.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparat.

WARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut den lampa för att undvika risken för elektriska stötar.

WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.

Barn under 8 år ska hållas borta om inte kontinuerligt övervakas

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har getts övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användare underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

WARNING: Tillgängliga delar kan bli varma under användning.

Små barn bör hållas borta

Under användning blir apparaten varm. Försiktighet bör iakttas för att undvika vidröra värmeelement inuti ugnen

HUR MAN SPARAR ENERGI



Att använda energi på ett ansvarsfullt sätt sparar inte bara pengar utan hjälper också miljö.

Så låt oss spara energi! Och så här kan du göra det:

Utnyttja restvärmen från ugnen. Om tillagningstiden är längre än 40 minuter, stäng av ugnen 10 minuter innan sluttiden. Viktig när du använder timern, ställ in lämpligt kortare tillagningstider enligt rätten som förbereds.

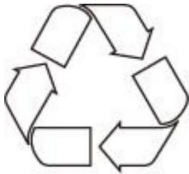
Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd.

Värme kan läcka genom spill på dörrtätningarna. Rensa upp eventuellt spill omedelbart.

Installera inte ugnen i direkt närhet av kyl/frys.

Annars ökar energiförbrukningen i onödan.

UPPACKNING



Under transporten användes skyddsförpackningar för att skydda apparaten mot skador.

Efter uppackning, släng alla delar av förpackningen på ett sätt som kommer inte att skada miljön.

Alla material som används för att förpacka apparaten är miljövänliga; de är 100 % återvinningsbara och är märkta med lämplig symbol.

Varning!

Under uppackning, förpackningsmaterial (polyetenpåsar, polystyren bitar etc.) bör förvaras utom räckhåll för barn.

KASSERING AV APPARATEN



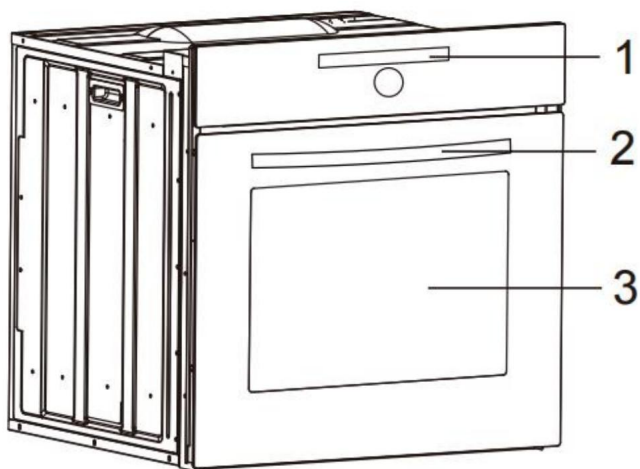
Gamla apparater ska inte bara slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan ska lämnas till en insamlings- och återvinningscentral för elektrisk och elektronisk utrustning.

En symbol som visas på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen visar att den är lämplig för återvinning.

Material som används inuti apparaten är återvinningsbara och är märkta med information om detta. Genom att återvinna material eller andra delar från begagnade enheter gör du ett betydande bidrag till skyddet av vår miljö.

Information om lämpliga återvinningsstationer för använda enheter kan tillhandahållas av din lokala myndighet

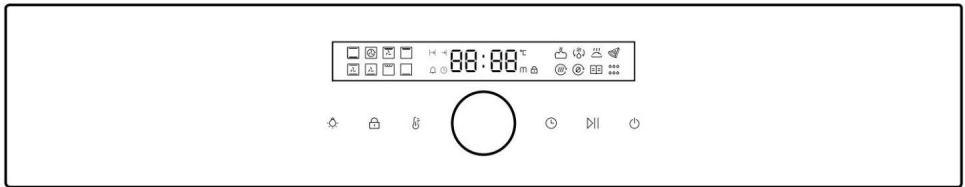
BESKRIVNING AV APPARATEN



1. Kontrollpanel

2. Ugnsdörrens handtag

3. Försatt ugnen



INSTALLATION



Installation av ugnen

Köket ska vara torrt och ha effektiv ventilation enligt befintliga tekniska bestämmelser.

Huvudkabel bakom ugnen ska

placeras på ett sådant sätt att man inte vidrör ugnens bakpanel på grund av värmen

som utvecklas under drift. Ta bort eventuellt

förpackningsmaterial (folier, konstgjort skum, naglar, etc.) från

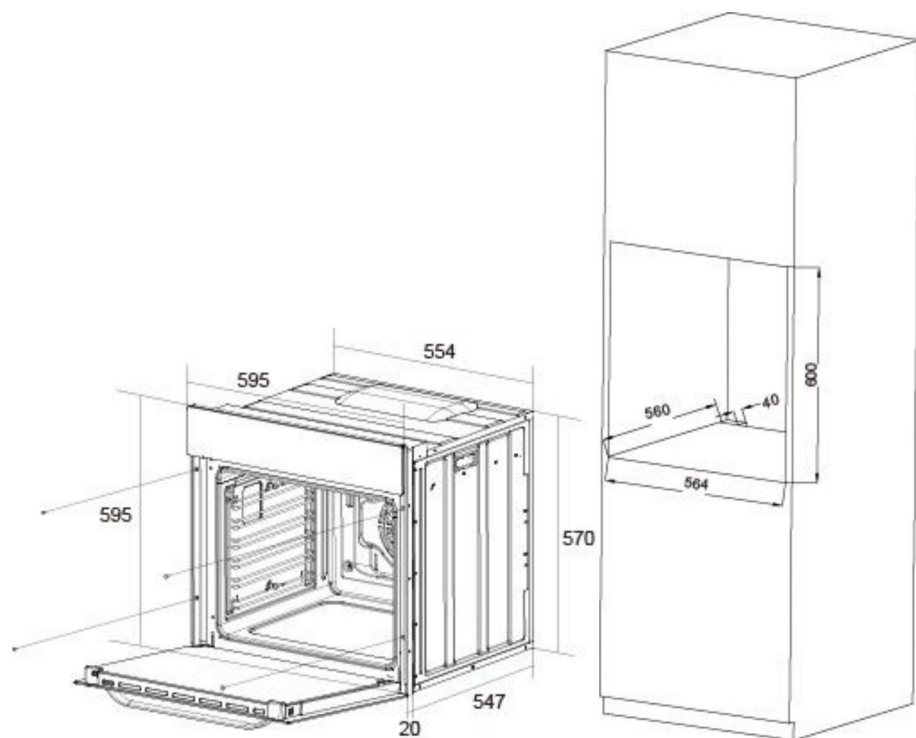
räckhåll för barn, eftersom de utgör potentiell fara. Barn kan svälja små delar eller kvävas med folie.

Detta är en inbygggnadsugn, vilket innebär att dess bakvägg och ena sidoväggen kan placeras bredvid en hög möbel eller en vägg. Beläggning eller faner som används på monterade möbler måste appliceras med ett värmebeständigt lim (100y), detta förhindrar ytdeformation eller lossnar beläggningen. Om du är osäker på din möbels värmebeständighet bör du lämna cirka 2 cm fritt utrymme runt ugnen. Väggen bakom ugnen ska vara resistent mot höga temperaturer. Under drift kan dess baksida värmas upp till cirka 500 y över omgivningstemperaturen.

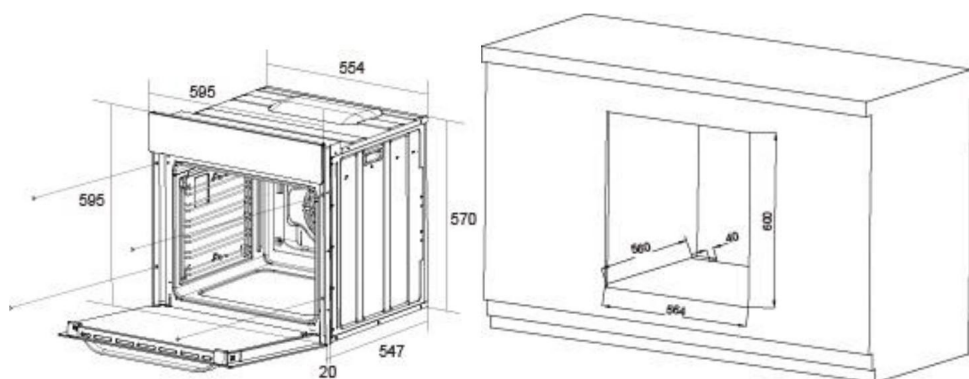
Gör en öppning med de mått som anges i diagrammet för ugnen som ska monteras. Apparaten måste vara jordad.

Sätt in ugnen helt i öppningen utan att tillåta de fyra

skruvar på de platser som visas i diagrammet för att falla ut.



INSTALLATION



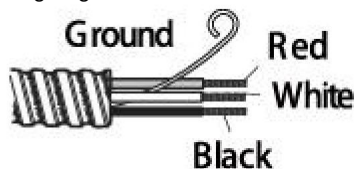
Elektrisk koppling

Varning!

Allt elarbete måste utföras av en lämpligt kvalificerad och auktoriserad elektriker. Inga förändringar eller avsiktliga förändringar i elförsörjningen bör göras genomföras.

- Innan du försöker ansluta, kontrollera om den angivna spänningen på märkskylten motsvarar den faktiska nätspänningen.
- Nätkabeln ska vara minst 1,5 m lång.
- Jordledning ska installeras på ett sådant sätt att den är den sista som dras ut ifall nätkabelns säkerhetsavlastningsanordning skulle gå sönder.
- Nätkabel bakom ugnen måste placeras på ett sådant sätt att undvika vidrör ugnens bakpanel på grund av värmen den utvecklas under drift.

Organet för frångkoppling från elnätet med en kontakt separation i alla poler som ger full frångkoppling under överspänning fast ledning i enlighet med ledningsreglerna.



Färgkod

Ledningarna i nätkabeln är färgade i enlighet med

följande kod: L1 =Röd ledning L2= Svart ledning N=Vit ledning



Mark = färgad grön



DRIFT

Före första användning

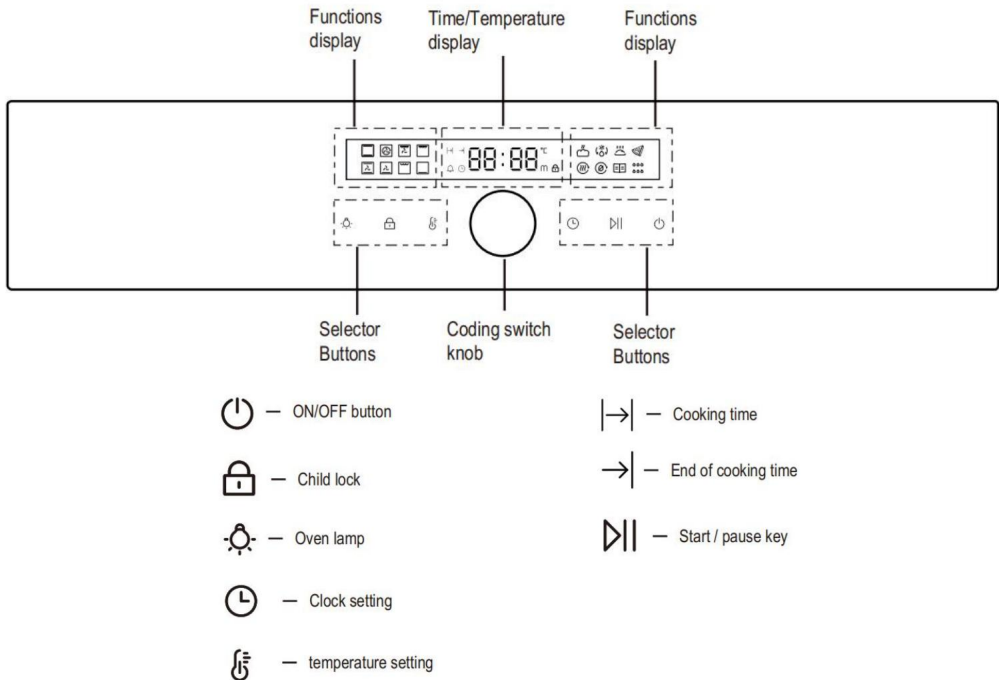
- Ta bort förpackningen, rengör insidan av ugnen.
- Ta ut och tvätta ugnsbeslagen med varmt vatten och lite diskmedel.
- Slå på ventilationen i rummet eller öppna ett fönster.
- Värm ugnen (till en temperatur av 250 °C, i ca 30 min. ta bort eventuella fläckar och tvätta noggrant.

Varning!

Vid uppvärmning av ugnen för första gången är det normalt fenomen att ge av rök och märklig lukt. Detta försvinner ca 30 minuter senare.



Elektronisk programmerare



Hur man använder ugnen

1. När strömmen slås på för första gången går den in i standbyläge, displayen är helt 1s, summer prompt, tidsdisplay standardtid 12:00 och blix.
2. Den vridbara kodningsomkopplaren kan ställa in tiden, efter att inställningen är klar Tryck den kodade omkopplarbekräftelsen eller 5 sekunder bekräftas automatiskt.
3. I standbyläge, tryck och håll in strömknappen i 2 sekunder för att vrida på, Efter start är den första funktionen vald som standard, visa standard temperatur och tid.

4. När ugnsfunktionen är vald, efter inställning av arbetstemperaturen

och tillhörande arbetstid, tryck på knappen



en gång, och ugnen kommer

börja springa.

Varning!

1. Klockan kan endast ställas i standby-läge. Efter att ha bekräftat, om du om du vill ställa in tiden igen, klicka

på tidsknappen för att ställa in (samma som första gången du startade den);

2. Återgå till standbyläge i 10 minuter utan drift under påslaget läge.

Halvautomatisk drift

1. Ställ in det halvautomatiska läget, klicka på tidsknappen



eller ratten till

ställ in varaktigheten, ikonen



lyser, visas klockdisplayens gränssnitt

den inställda kontinuerliga arbetstiden, inställningarna för kodningsomkopplaren

inställningen är klar, klicka på knappen för att gå in i nästa inställning och bekräfta

föregående, eller klicka på knappen



för att direkt starta bekräftelsen.

2. När ugnen börjar gå går arbetstiden in i nedräkningen
läge, är tidtagningen en minskning.

3. När varaktigheten är kvar i 1 min börjar varaktighetsikonen att blinka

displaygränssnittet visar nedräkningen, när nedräkningen är 0, tiden

displayområdet och tangenten flimrar, efter summern kontinuerlig summer

120-tal, ljudsignalen kan stoppas automatiskt genom att trycka på valfri knapp
eller efter 120 sekunder.

Varning!

1. Om du vill avbryta efter att varaktighetsfunktionen har aktiverats

kontinuerlig arbetstid kan du avbryta funktionen genom att ställa in tiden till

"0:00". (Efter att ha avbrutit varaktigheten kommer den att köras enligt max
arbetstid).

2. Återgå till standby-läge efter 10 minuter utan användning efter tillagning.

Automatisk drift

När inställningen av varaktighet är klar, klicka på knappen för att ställa in sluttid

ikonen  blinkar, ratten är inställd, efter att inställningen är klar, tryck ratten för att gå in i nästa post och bekräfta föregående post eller klicka på

 att bekräfta.
nyckel

Efter att ugnen är inställd på helautomatiskt läge visas gränssnittet för klockan kommer att visa ugnens sluttid. Efter mötestiden är över, den ugnen börjar fungera (arbetsmetoden är densamma som halvautomatisk drift).

Till exempel: Nu är klockan inställd på 12:00 och varaktigheten är inställd på 30 minuter, efter att sluttiden är 14:00, slås det automatiska läget på, gränssnittet för klockan visar 14:00 och tidsknappen är alltid ljus, och när klockan är 13:30 minuter, startar ugnen.

Varning!

Slut på tillagningstid: $\text{aktuell tid} < \text{slut på tillagningstid} < \text{aktuell tid} + 24 \text{ timmar}$.

Slut på tillagningstid = $\text{aktuell tid} + \text{tillagningstid} + \text{väntetid}$.

Temperatur- och tidsreglering

När ugnens arbetsprogram är valt, innan du börjar köra, om du vill ändra driftstemperatur och drifttid kan du

tryck på knappen  och  (Klicka på knappen för att bläddra igenom inställningar).

1. Efter val av tillagningsfunktion är standardtemperaturvärdet visas, peka på temperaturknappen, temperaturdisplaymodulen blinkar , och den vridbara kodningsbrytaren kan ställa in temperaturen. Efter inställningen är klar, klicka på kodningsknappen eller klicka på startknappen för att starta bekräftelsen direkt.
2. Peka på tidsknappen i tur och ordning för att byta varaktighet och sluttid på displayen modulen visar förinställd tid och blix, och omkopplaren för rotationskodning

kan ställa in tidslängden. När inställningen är klar, tryck på knappen " , ugnen fungerar i enlighet med de nya inställningsparametrarna.

3. När du vill ändra arbetstiden eller driftstemperaturen

under operationen måste du först trycka på knappen "  då tiden och temperaturen kan ställas in enligt ovanstående steg, den

inställningen är klar och " ugnen är  "-knappen kan bekräftas att fungera, inställd enligt de nya inställningsparametrarna.

Ställa in larmet

1. Välj larminställning genom att trycka på knappen,  Alarm  klockan på. Den vridbara kodningsknappen kan ställa in tiden. Efter att ha aktiverat matlagningsfunktion börjar väckarklockan räkna ned.
2. När alarmtiden är ute, och summern ljuder i 90 sekunder till påminn användaren. För att tysta ljudet, tryck på valfri tangent annars gör det automatiskt sluta pipa efter 90 sekunder, och väckarklockans ikon slocknar.
3. Efter att larmfunktionen är aktiverad, om du vill avbryta larmet, kan du kan avbryta larmfunktionen genom att ställa in alarmtiden till "0:00".

Ugnsljus

1. Ugnsbelysningen kan tändas/släckas med ugnsljusknappen i bagageutrymmet stat.
2. Efter att ha valt en funktion att starta tänds ugnslampan och ugnen

lampan släcks automatiskt efter att ha tänts på i 1 minut.

Barnsäkerhetsanordning



1. I uppstartsläget, tryck på och håll i 3 sekunder för att komma in i barnet låsfunktionen, åtföljd av ett snabbt ljud; förutom kraften knappen och spisens lampknapp, kommer resten av knapparna inte att vidröras. Aktivering/avbrytande av barnlås påverkar inte driften av befintliga funktioner.



2. Tryck och håll ned i 3 sekunder för att avbryta barnlåsfunktionen och återställ tillståndet före barnlåset. När nyckeln är ogiltig hos barnet låsläge hörs ett promptljud.

Automatisk avstängningsfunktion

Varje läge har en maximal arbetstid, automatisk avstängningsfunktion noteras i följande kriterier:

Temperatur	Arbetstimmar
35-120 °C	24 timmar
121-200°C	6 h
201-250°C	4 h

När du väljer ugnskoktid är det före den automatiska avstängningsfunktionen (anta som ställer in avstängningstemperaturen till 201 °C-250 , ställ in tillagningstiden på 5 timmar, så °C ugnen stängs inte av automatiskt när du arbetar i 4 timmar och fortsätter att arbeta när det är 5 timmar).



Ugn

Möjliga inställningar av ugnsfunktionsratten



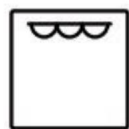
Nedre och övre element på

Genom att ställa vredet i detta läge kan ugnen värmas upp konventionellt.



Nedre element

Vid denna ugnsfunktionsknappsposition aktiverar ugnen bottenelementet .



Full Grill

Denna funktion strålar ut värmen från grillelementet och toppelementet.

Denna funktion tillåter en högre temperatur på toppen av tillagningen som är idealisk för att grilla stora portioner.

Obs: Sluttiden kan inte ställas in för denna funktion.



Cirkulär elementfläkt

Med den här funktionen kan ugnen värmas upp med forcerad luft av

termofläkt, som finns i den centrala delen av ugnstanken. Värmer upp ugnen på detta sätt möjliggör värmecirkulation runt fatet som står i ugnen.



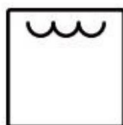
Fläktassisterad ugn

Med hjälp av de övre och undre elementen och fläkten, denna matlagningsfunktion fördelar värmen runt ugnen för att ge en jämn temperatur genom hela.



Fläkt med undervärmare

Detta program använder bottenvärmaren och fläktfunktionen. Detta är idealiskt för vissa bakverk och enkärlsfat.



Ekonomigrill

Använd denna grillfunktion för att grilla en liten mängd mat.

Obs: Sluttiden kan inte ställas in för denna funktion.



Jäsa

Vid denna funktion är jäsläge, fläkt med bakvärmare är PÅ.

Obs: Om temperaturen är högre än gränsvärdet kan den inte startas.



Faned Grill

Denna funktion använder fläkten för att cirkulera värmen från grillelementet runt maten.

Obs: Sluttiden kan inte ställas in för denna funktion.



Hålla varm

Ugnens fläkt med bakvärmare arbetar för att hålla hållrummets temperatur.



Avfrostning

Genom att använda fläkten med , denna ugnsfunktion cirkulerar luften runt bakre värmare i ugnsutrymmet, påskyndas den naturliga avfrostningen.



Pizza

Utmärkt för att laga pizza då den blir knaprig på basen utan överkoka toppingen.

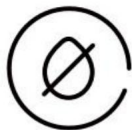
För bästa resultat, förvärm en pizzasten i minst 1 timme och grädda vidare ugnshylla position 1 eller 2.

Pizza	Typ	Tillbehör / köksredskap	Hylla placera	Temperatur Inö	Matlagning tid på minuter
krafter	Tunn bas Trådställ		2	200	15-20
	Tjock bas	Galler	2	200	20-25
Hem gjord	Tunn botten Bakplåt		2	200	10-15
	Tunn botten pizzabricka		2	250	8-12
	Tjock bas	Bakplåt	2	200	15-20
	Tjock bas	Pizzabricka	2	200	15-20

VIKTIG!

Förutom för 310°C växel, om du inte ställer in en varaktighet för Pizza-läge, ugnen kommer att arbeta kontinuerligt tills du stoppar ugnen manuellt. Du bör betala mer uppmärksamhet för att observera matens status för att undvika att maten är överkokt.

310°C är lämplig för hemmagjord tunnpizza. Lägg pizzabrickan eller andra behållare i ugnen för att förvärma. När temperaturen når temperatur, lägg pizzan på den förvärmda behållaren och använd den höga temperaturen inuti kaviteten och behållaren för att avsluta tillagning på cirka 5 minuter. Hela tillagningstiden för denna utrustning är 30 minuter och kan inte ändras.



Lufttorka

I detta läge är både den bakre värmaren och fläkten på.

Rekommenderad lufttorktemperatur 60-100 °C.

Obs: Användning över 100°C är lätt att orsaka lufttorkningsfel pga överkokning.

Meny	Förbereda	Humör ature	Tid	Hylla placera
Kålblad	Kokt	70 y	1H30min	3
Lång böna	Kokt	55 y	3H	3
Sötpotatis kil	Ångkokt 55y		13H, vänd efter 2H	3
Mango skiva	/	70y 8H, vänd efter 4H		3
Bananskiva	Doppade i saltvatten	55 y 7H, vänd efter 2H		3
Citronskiva	/	55 y	15H, vänd efter 2H	3
Äppelskiva	Doppade i saltvatten	55 y 8H, vänd efter 2H		3
Magert rått fläsk	/	55y 7H, vänd efter 2H 70y		3
Rått kycklingbröst	/	5H, vänd efter 1H 70y 6H,		3
Räkor med skal	Kokt	vänd efter 2H		3
Torkat kött	Kokt och marinerad	90 y	2H	3

Matlagningsråden som ges är ungefärliga och kan justeras utifrån dina tidigare erfarenheter och matlagningspreferenser.



Vattenrengöring

Ta bort så mycket smuts som möjligt manuellt. Ta bort tillbehören och hyllstödet för att rengöra sidoväggarna. Aqua rengöringsfunktioner stödja rengöringen av apparatens ånghållighet. För ett bättre prestanda bör du starta funktionen när apparaten är sval. De specificerad tid är relaterad till funktionens varaktighet och inkluderar inte den tid som krävs för rengöring av kaviteten av användaren. När Aqua-rengöringsfunktionen är aktiv kan du inte ställa in temperatur och tid.

1. Håll 400 ml vatten i ugnsfodret.

○○○

2. Välj funktionen Aqua rengöring

○○○

3. Tryck på  för att starta funktionen.

4. En akustisk signal hörs när programmet är klart.

5. Efter funktionsval, torka av apparatens inre yta med en icke-slipande svamp för ytvård.

Du kan använda varmt vatten eller ugnsgöringsmedel för att rengöra hålligheten.

Efter rengöring håll ugnsluckan öppen i cirka 1 timme. Vänta tills apparaten är torr. För att påskynda torkningen kan du värma upp apparaten med varmluft vid temperatur 150°C i cirka 15 minuter. Du kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör den manuellt apparaten omedelbart efter att funktionen avslutats.

WARNING:

•Öppna inte ugnsluckan när ugnen genererar ånga för att undvika risk för

brännskador. •Var uppmärksam på het ånga när du öppnar ugnsluckan efter programmet färdig för att undvika risk för brännskador.

•Använd alltid rent dricksvatten för att fylla fodret. Använd inga andra vätskor att fylla

på. •När du rengör hållrummets yta med svamp, använd en varmisolerande handske för att skydda

händerna. •Städa upp vattnet som finns kvar i hållrummet efter användning för att undvika risk för mikrobiella fara.

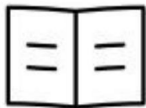


Air fry

Snabbmatning med toppgrill, bottengrill, bakgrill och bakre fläkt. Används huvudsakligen för icke-stekt mat.

Meny	Temperatur 200	Tid	Hyllposition
Kycklingnuggets	ÿ	20-25 min	3
Kycklingvingar	200 ÿ	18-23 min	3
Fiskfilé	180 ÿ	23-27 min	3
pommes frites	200 ÿ	17-20 min	4
Lökringar	200 ÿ	15-18 min	4

Matlagningsråden som ges är ungefärliga och kan justeras utifrån din tidigare erfarenhet och matlagningspreferenser.



Bilmeny

För bättre upplevelse av matlagning, det finns några program för recept du kan välja.

1. Använd  att välja  displayen visar P1^{tryck} , P1

blinkar, vrid ratten för att växla menyn.

2,7 recept är inställda i ugnen, du kan använda  för att välja P1~P7.

3. Se nedanstående diagram ,  för att välja ett recept som du behöver.

4. Tryck  eller  för att se den rekommenderade temperaturen, och du kan justera det.

Tryck  eller  för att se den rekommenderade tiden och du kan justera den .

5. Tryck  för att starta förvärmningen.

6. När temperaturen nådde, surrar biet tre gånger för att uppmana mat som ska läggas i.

7. Tryck  att börja laga mat.

Meny	Bil	Temperatur tid		Mängd av mat
P1	Chiffongkaka	160 °C	35 min	500 g
P2	Liten tårta	160 °C	18 min	20 st
P3	Ägg tårta	190 °C	21 min	12 st
P4	Småkakor	190 °C	9 min	20 st
P5	Kycklingnuggets	200 °C	17 min	20 st
P6	Kycklingvingar	200 °C	18, vänd efter 6 min	1200g
P7	Revben	220 °C	19 min	670 g

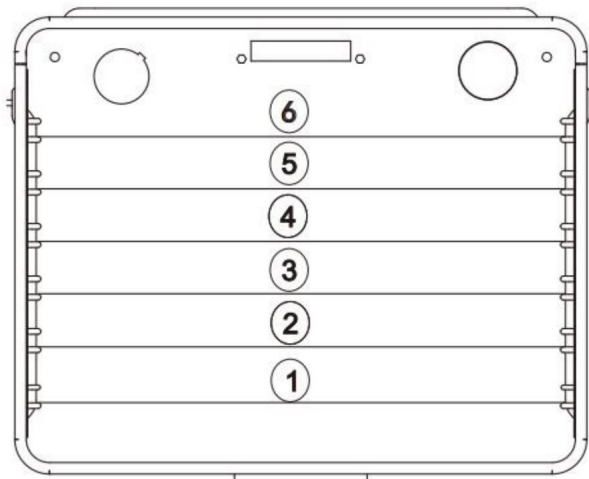
Tiden som visas i tabellen är endast för referens.

Ugnsstyrningsnivåer

Bakformar och tillbehör (ugnsgaller, bakplåt, etc.) kan sättas in i ugnen i 6 vägledande nivåer.

Lämpliga nivåer anges i tabellerna som följer.

Räkna alltid nivåer från botten och uppåt!



Genom att säkerställa korrekt rengöring och underhåll av din ugn kan du få en betydande inflytande på den fortsatta felfria driften av din apparat.

Innan du börjar städa måste ugnen vara avstängd och du bör se till att alla rattar är inställda på "0". Börja inte städa förrän ugnen har svalnat helt.



Ugn

- Ugnen ska rengöras efter varje användning.
- Kyl ugnen helt innan rengöring.
- Rengör aldrig apparaten med varm ångtvätt under tryck.
- Ugnskammaren ska endast tvättas med varmt vatten och en liten mängd diskmedel.
- Ångrengöring

-håll 250 ml vatten (1 kopp) i en skål placerad i ugnen på första nivån från botten.

- Stäng ugnsluckan.
- Ställ temperaturvredet på 100 ° och funktionsvredet till botten värmarens läge.
- Värm ugnskammaren i cirka 30 minuter.
- Öppna ugnsluckan, torka av kammaren inuti med en trasa eller svamp och tvätta med varmt vatten med diskmedel. • Efter rengöring av ugnskammaren torka den torr

Varning!

Använd inte rengöringsprodukter som innehåller slipande material för rengöring och underhåll av glasfronten.



Byte av ugnslampa

Innan något underhåll påbörjas som involverar elektriska delar, ska apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen.

Om ugnen har använts, låt ugnsutrymmet och värmeelementen svalna innan du utför något underhåll.

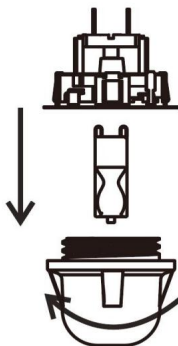
Byte av glödlampa

- Dra ut skyddskåpan. • Vi

rekommenderar att du tvättar och torkar glasskyddet nu.

Ta försiktigt bort den gamla glödlampan och sätt i den nya glödlampan som är lämplig för hög temperaturer (300°C) med

följande specifikationer: 110-120V , 25W, G9-koppling. • Sätt tillbaka skyddskåpan.



VIKTIGT Använd

aldrig skruvmejslar eller andra redskap för att ta bort ljuskåpan.

Detta kan skada ugnens emalj eller lamphållaren. Ta endast bort för hand

VIKTIGT Byt

aldrig ut glödlampan med bara händer eftersom kontaminering från dina fingrar kan orsaka för tidigt fel. Använd alltid en ren trasa eller handskar.

Vänligen notera:

Glödlampsbytet täcks inte av din garanti



Borttagning av dörr

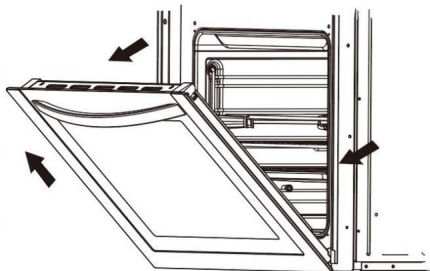
För att lättare komma åt ugnskammaren för rengöring är det möjligt att ta bort luckan.

För att göra detta, luta säkerhetsspärrdelen av gångjärnet uppåt. Stäng luckan lätt, lyft och dra ut den mot dig.

För att få tillbaka luckan på spisen. Gör tvärtom. Vid montering, se till att skåran på gångjärnet är korrekt placerad på gångjärnshållarens utsprång. Efter att luckan har monterats på ugnen ska säkerhetsspärren försiktigt sänkas ner igen. Om ny säkerhetsspärr inte är inställd kan det orsaka skada på räckvidden när dörren stängs



Tilting the hinge safety catches



Door removal

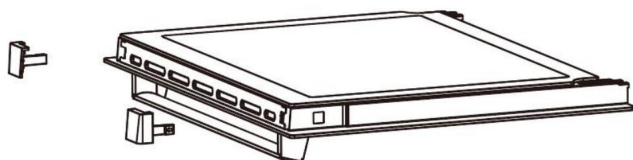


Borttagning av den inre glaspanelen

Tryck på symbolen och utåt plastspärren som finns i hörnet vid toppen av dörren.

Ta sedan ut glaset från den andra blockeringsmekanismen och ta bort det.

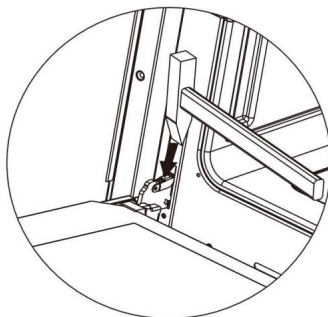
Efter rengöring, sätt in och blockera glaspanelen och sätt in t i blockeringen mekanism.



Removal of the internal glass panel



Installera dörren



ANVÄNDNING I NÖDSFALL

I händelse av en nödsituation bör du:

- Stäng av alla arbetsenheter i ugnen
- Ring servicecentret
- Vissa mindre fel kan åtgärdas genom att hänvisa till instruktionerna i tabellen nedan. Innan du ringer kundsupporten eller tjänsten mittkontrollera följande punkter som presenteras i tabellen.

PROBLEM	ANLEDNING	AGERA PÅ
---------	-----------	----------

1. Apparaten fungerar inte	Brytkraft tillförsel	Kontrollera hushållssäkringen låda; om det är en säkring som har gått byt ut den mot en ny ett
	Välj fel fungera	Kontrollera om funktionsratten. Temperaturvredet är inställt på rätt position.
2. Programmeraren displayen blinkar "0.00"	Apparaten var bortkopplad från elnätet eller där var en tillfällig strömavbrott.	Ställ in aktuell tid (se användning av programmeraren)
3. Ugnsbelysningen fungerar inte.	Glödlampan är lös eller skadad.	Dra åt eller byt ut blåst glödlampa (se rengöring och underhåll)

BAKNING I UGNEN



Baka bakverk

Mest lämplig position för bakning är appliceringen av både övre och lägre värmare eller varmluften.

Varning!

- Bakningsparametrarna i tabellerna är ungefärliga och kan vara korrigerad baserat på din egen erfarenhet och matlagningspreferenser;
- Om du kanske inte hittar någon speciell typ av tårta i tabellerna, använd information tillgänglig för den näst mest lika typen av tårta.

Bakning med övre och nedre element

- Använd endast en enda styrvå. •

Denna bakposition är särskilt lämplig för att baka torra bakverk, bröd

och tekakor. Använd mörka bakformar. Ljusa kastruller reflekterar värme och bakverk är inte tillräckligt brynt. • Placera alltid bakformar på gallret. Ta bort gallret endast om bakning i den platta kexplåten som medföljer apparaten. • Förvärmning förkortar gräddningstiden. Sätt inte in kakan i ugnen tills rätt temperatur uppnås.

Baktips

Bakas tårtan?

Stick igenom kakan med ett träspett på den tjockaste delen, om degen fastnar inte på det, kakan är gräddad. Du kan stänga av ugnen och använda den återstående värmen.

Tårtan har fallit

Kolla receptet. Använd mindre vätska nästa gång. Följ blandningstiderna, speciellt när du använder elektriska köksblandare.

Kakan är för ljus i botten

Använd mörk bakplåt nästa gång, eller ställ formen en nivå lägre, eller byt på den nedre värmaren en stund innan färdigställandet. Cheesecake är underkocht

Nästa gång minska gräddningstemperaturen och förläng gräddningstiden.

Varningar angående bakborden

- Tabellerna visar temperaturområdet. Välj alltid lägre temperaturen först. Du kan alltid höja temperaturen i fall bakverk behöver mer bakning.
- Gräddningstiderna är endast vägledande.
- Asterixen indikerar att ugnen behöver förvärmas.

BAKNING I UGNEN

Typ av bakverk	Guide nivå (från ner uppåt)	Temp (°)	Guide nivå (från ner uppåt)	Temp (°)	Bakning tid (i min)
					
Söta bakverk					
Sockerkaka/ marmorkaka	2	170-180	2	150-170	60-80
Victoria svamp	2	160-180	2	150-170	65-80
Bas för ett lager kaka	2-3	170-180	2-3	150-170	20-30
Svamplager kaka	2	170-180			30-40
Fruktkaka (krispig bas)			2-3	160-180	60-70
Cheesecake (visa rt skorpa)			2	140-150	60-90
Tekaka	2	160-180	2	150-170	40-60
Bröd (t.ex. fullkorn bröd)	2	210-220	2	150-170	50-60
Fruktkaka (krispig bas)	3	170-180	2	160-200	35-60
Fruktkaka (med jäst)			2	160-170	30-50
Smula tårta	3	160-170		150-170	30-40
Svamprulle	2	180-200			10-15

Pizza (tunn botten)	3	220-240			10-15
Pizza (tjock botten)	2	180-210			30-50
Bullar	3	160-170	2	150-160	10-30
Smördeg	3	180-190	2	170-190	18-25
Maränger	3	90-110		80-90	
Choux-bullar			2	170-190	35-45



Stekning

Bästa resultat uppnås med ingrepp av både övre och nedre element. Bästa uppvärmningsläge för varje typ av stekpanna indikeras med djärvt tryck i Stekborden.

Tips angående stekpannor

- För bästa resultat, använd lätta emaljpannor, temperaturbeständiga glaspannor, lerfat eller gjutjärnsfat.
- Eftersom rostfria tallrikar reflekterar värmen rekommenderas de inte.
- Om du täcker din stek eller slår in den i folie, kommer den att bevara dess safter och den ugnen förblir ren.
- Steken kommer att tillagas snabbare om den lämnas utan lock. Stora stekar kan placeras direkt på gallret med ugnsbrikan nedan för att fånga upp juice och smält fett.

Var uppmärksam vid stekning!

Stektabeller visar föreslagna temperaturer, vägledande nivå och stekning gånger. Stektiden beror till stor del på typen av kött, dess storlek och kvalitet. Så du kan förvänta dig några variationer

- Stekning av stora köttbitar kan ge överdriven ångning och kondens på ugnsluckan. Detta är helt normalt och påverkar inte driften av ugnen.

Torka dock av ugnsluckan och glaset efter att stekningen är klar

grundligt. •

Tillsätt så mycket vätska som behövs för att förhindra att juice bränns, droppar från kött. Stekt måste kontrolleras regelbundet och vätska tillsätts vid behov. • Vid ungefär mitten av den angivna tiden vänder du steken, speciellt om du använder den djupa stekformen. • När du steker på grillgallret, placera gallret i den djupa stekpannan och sätt in båda i glidskenan. Den nedre pannan kommer att fånga dropp fett.

• Låt aldrig steken svalna i ugnen, eftersom det kan bilda kondens och korrosion av ugnen.

Stekbord

Typ av kött	Guide nivå (från botten upp)	Temp (°C) Rostning	tid (i min)	Temp (°C)	Stekning tid (in min)
					
Nötkött					För 1 cm
Rostbiff eller fil sällsynt			3	250	12-15
Ugn uppvärmd saftig ("medium")			3	250	15-25
Ugnsvärmd upp "bra jobbat"			3	210-230	25-30
Ugnen värms upp Stekfog	2	160-180	2	200-220	120-140
Fläsk					
Stekfog	2	160-180	2	200-210	90-140
Också	2	160-180	2	200-210	60-90

Filea			3	210-230 25-30
KÄLVKÖTT	2	160-170	2	200-210 90-120
LAMM	2	160-180	2	200-220 100-120
HJÄLTÖD	2	175-180	2	200-220 100-120
FJÄDERFÄN				
Kyckling	2	170-180	2	220-250 50-80
Gås (ca 2 kg)	2	160-180	2	190-200 150-180
Fisk	2	175-180	2	210-220 50-80



Grillning

- Vidta extra försiktighetsåtgärder när du grillar. Intensiv värme från infraröd element gör ugnen och tillbehören extremt varma. Använda sig av skyddshandskar och grilltillbehör!
- Perforerad stek kan ge upphov till sprutning av hett fett (korvar). Användning lång grilltång för att förhindra brännskador på huden och skydda dina ögon.
- Övervaka grillen hela tiden. Överdriven värme kan snabbt bränna din mat och provocera eld!
- Låt inte barnen vara i närheten av grillen.

Grillvärmare är särskilt lämplig för tillagning av magra korvar, kött- och fiskfiléer och biffar samt för att bryna och fräsa steken hud.

Tips för grillning

- Grillning ska utföras med ugnsluckan stängd.
- Grilltabeller anger rekommenderad temperatur, vägledande nivåer och grilltider, som kan variera beroende på köttets vikt och kvalitet
- Grillelementet ska förvärmas i 3 minuter.
- Olja in grillgallret innan du lägger mat på det, för att undvika att mat fastnar på gallret.
- Lägg köttet på gallret och lägg sedan gallret på fettet interception pan. Sätt in båda plåtarna i ugnsstyrningarna.
- Vänd köttet efter att hälften av grilltiden har gått ut. Thinner

skivor kräver bara ett varv, för större bitar kan du behöva upprepa proceduren. Använd alltid grilltång för att undvika att tappa överdriven juice från kött. •

Mörkt nötkött grillas snabbare än lättare fläsk eller kalvkött. • Rengör grillen, ugnen och tillbehören varje gång efter användning.

Grillbord

Typ av kött för grill	Vikt (i gram)	Guide nivå (underifrån upp)	Temp (°C)	Grilltid (i min.)
				
Kött och korvar				
2 biffar, sällsynta	400	5	240	14-16
2 biffar, medium	400	5	240	16-20
2 biffar, bra gjort	400	5	240	20-23
2 fläskkotletter	400	5	240	20-23
2 kalvstakar	700	5	240	19-22
4 lammkotletter	700	5	240	15-18
4 grillkorvar	400	5	240	9-14
2 skivor kött ost	400	5	240	9-13
1 kyckling, halverad	1400	3	240-250	28-33(1.sida) 23-28(2.sida.)

Fisk				
Laxfiléer	400	4	240	19-22
Fisk i aluminium folie	500	4	230	10-13
Rostat bröd				
4 skivor vit bröd	200	5	240	1,5-3
2 skivor hela måltid	200	5	240	2-3
Toast smörgås	600	5	240	4-7
Kött/fågel				
Kyckling	1000	3	180-200	60-70
Grillat fläsk	1500	3	160-180	90-120
Fläskknoge	1000	3	160-180	120-160
Rostbiff/biff filea	1500	3	190-200	40-80

TEKNISK INFORMATION

Modell	BIL616Ti2-B5-09
Spänningsvärde	AC120V/240V 60Hz
Total kraft	3150W
Toppelement	850W
Grillelement	1100W
Nedre element	1150W
Cirkulärt element	1600W

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support