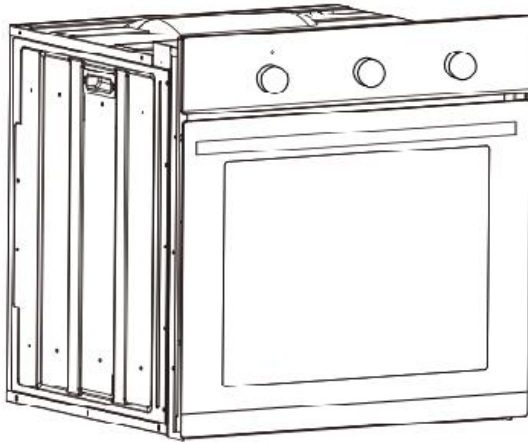




# **BUILT-IN ELECTRIC OVEN**

**MODEL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**

## BUILT-IN ELECTRIC

**MODEL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**



|   |  |
|---|--|
|  | <p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p>   |
|   | <p>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</p> |

## 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.

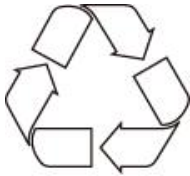
Make sure the oven door is properly closed.

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



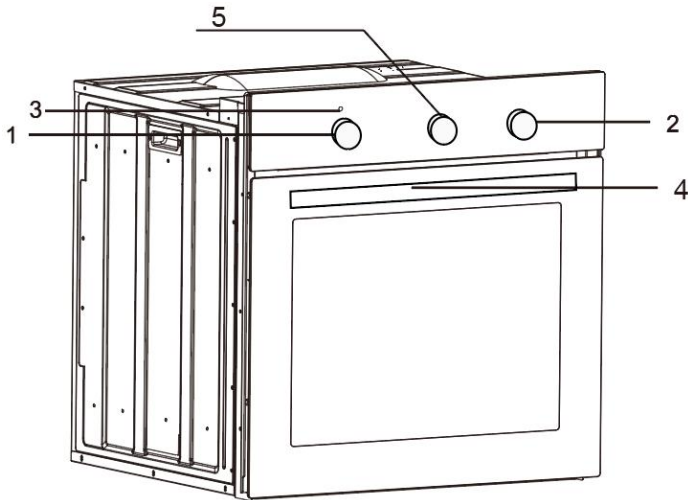
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling center for electric and electronic equipment.

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. Temperature control knob

4. Oven door handle

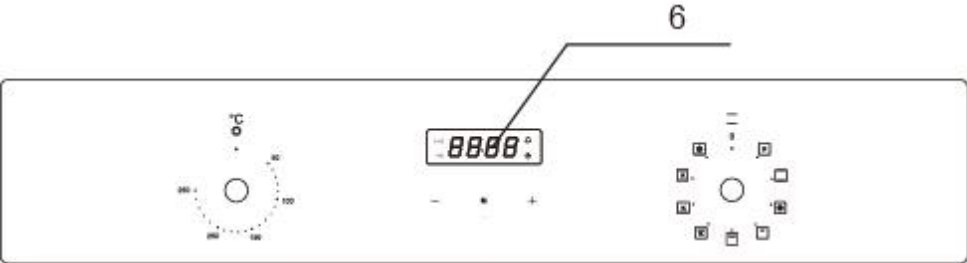
2. Oven function selection knob  
3. Oven temperature red indicator

5. Mechanical timer  
6. Electronic programmer

**BIL66M2-A1-03**



**BIL69Tb2-B5-09**



**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

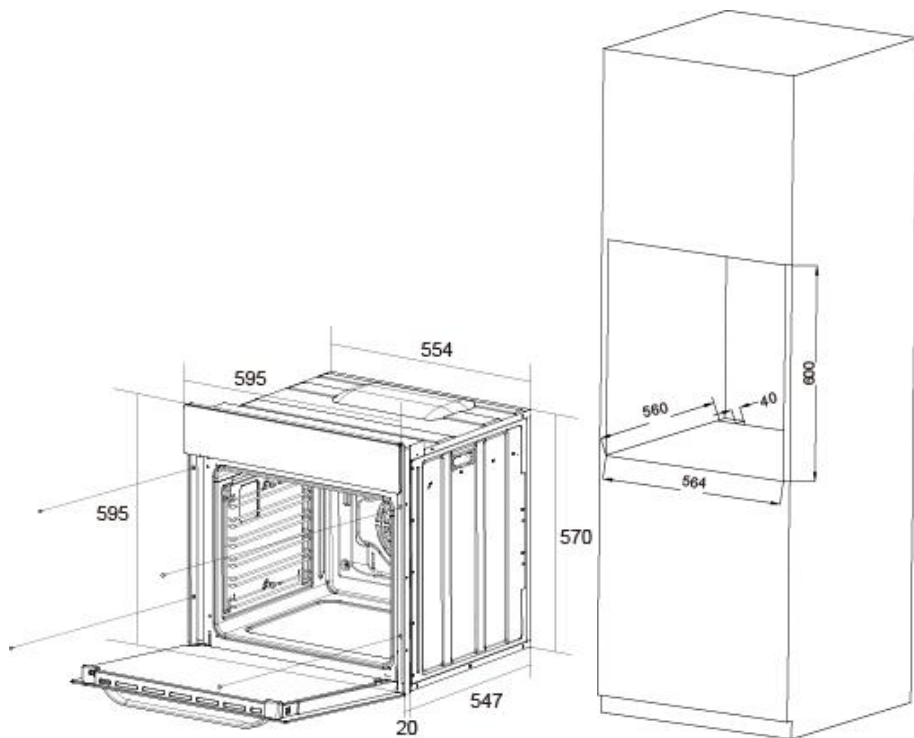
Remove any packaging materials (foils, artificial foam, nails, etc.) from the reach of children, because they represent potential danger. Children may swallow small parts, or suffocate with foils.

This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can

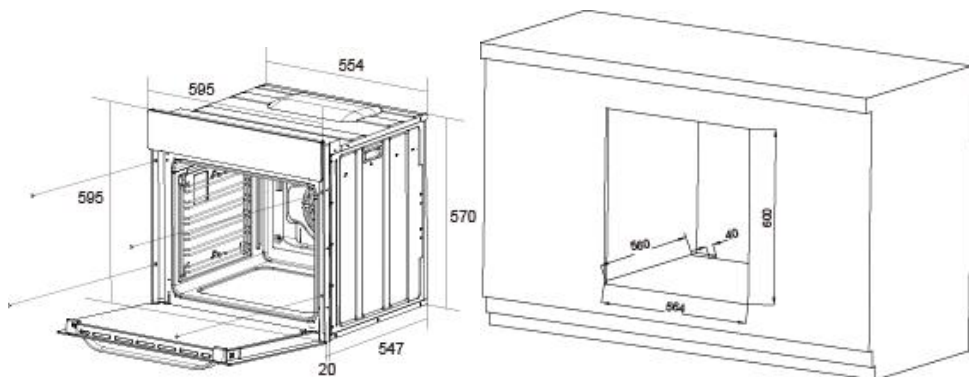
be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C), this prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 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

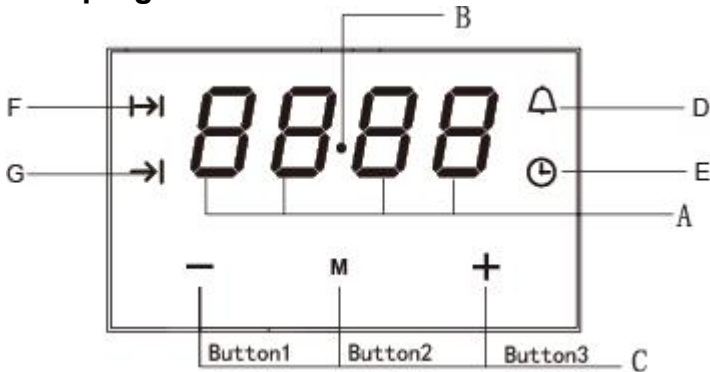
### Prior first use

- 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.

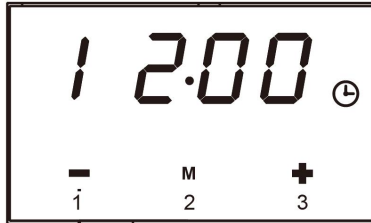
## Electronic programmer



- |  |
|--|
| F - Cooking time                                   |
| G - End of cooking time                            |
| M - Function                                       |
| - - To decrease the numbers on the digital display |
| + - To increase the numbers on the digital display |
| A - Display field                                  |
| B - Seconds Icon                                   |
| C - Buttons  |
| D - Timer  |
| E - Current time                                   |

## Setting the time

1. At power on, displayed "12.00", and  flashes.



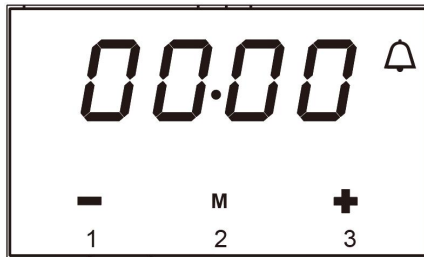
2. The current time can be set with button 1 and 3, 5 seconds after the time has been set, the new data will be saved.

## Timer

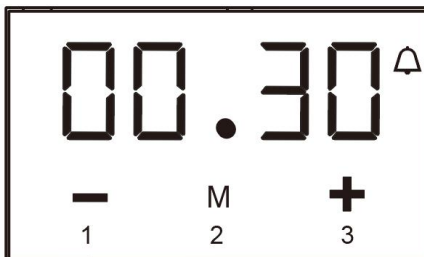
The timer can be activated at any time and any function, the timer can be set from 1 minute to 23 hours and 59 minutes;

**To set the timer you should:**


1. Press button 2, flashing . Enter the timer setting.

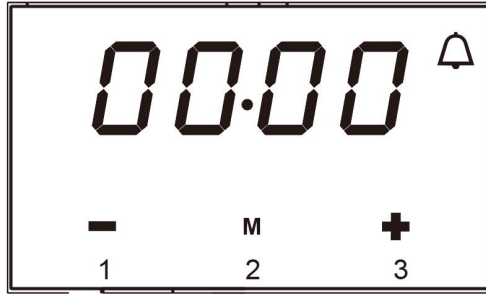


2. Set the timer using buttons 1 and 3.



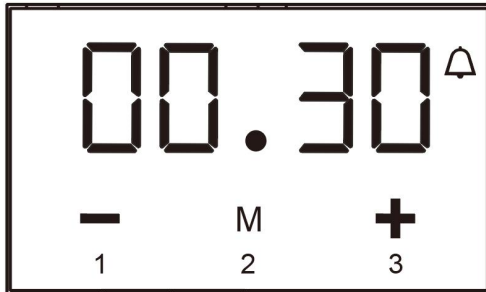
3. 5 seconds after the time is set, or directly press the button 2, the signal


function  is on. your setting is saved.



4. When the set time is up the alarm signal will be activated and the signal

function start  flashing again.






5. Press any button, the signal function  and alarm signal will go off, or the alarm signal will be turned off automatically after 2 minutes.

### Caution!

Besides timer alarm, any other alarms can be turned off by pressing any button. If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after 2 minutes.

## Semi-automatic operation

If the oven is to be switched off at a given time, or after defined period, you should:

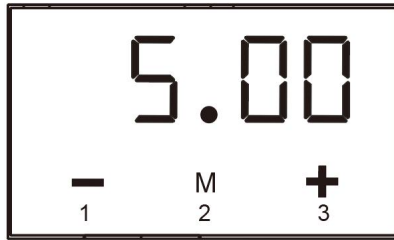
1. Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
2. Press the function button, the oven will begin to work and the function signal  flashing.
3. Press button 1 or 3 to adjust the cooking time, within a range from 1 minutes to 10 hours.
4. Or press buttons " 2 " twice, then the display will show flashing  . Set the end time by buttons 1 and 3.
5. The set time is introduced to the memory after 5 seconds.
6. When the set time has passed, the oven is switched off automatically, the alarm is activated.
7. Press any button, the alarm signal and the icon  will go off. Or the alarm signal will be turned off automatically after 2 minutes.

## Caution!

- The cooking time and end of cooking time range Cooking time range:  $0 < t \leq 10$  hours  
End of cooking time range:  $\text{current time} < \text{end of cooking time} \leq \text{current time} + \text{waiting time} + \text{cooking time}$   
Waiting time =  $\text{end of cooking time} - \text{cooking time}$
- When using the semi-automatic operation, set either the cooking time or the end of cooking time.
- If you set the cooking time to 0 or set the cooking time be the current time, the auto function will be off.
- After the auto function be off, the cooking time to 0, end of cooking time and current time remains the same.

**For example:**

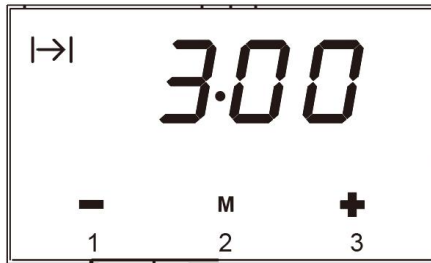
The current time is 2:00, want to oven work of 3 hours, end of cooking time is set to be 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).



**There are two methods to achieve this setting:**

**First method:**

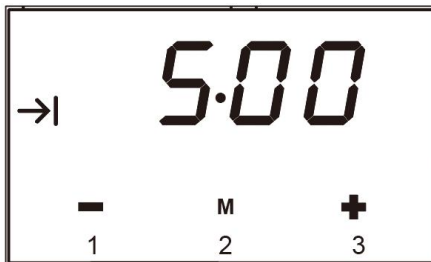
1. Set the cooking time using buttons 1 and 3.



2. End of cooking time automatically change to 5:00.

**Second method:**






1. Set the end of cooking time using buttons 1 and 3.



2. Cooking time automatically change to 3:00. 5seconds after the setting, the auto function is on. 3 hours later, the current time shows "5:00" the alarm signal is activated.

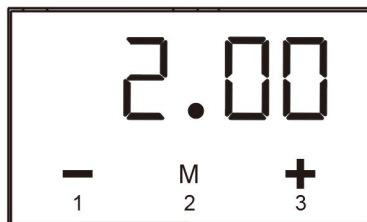
## Automatic operation

If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the cooking time and the end of cooking time:

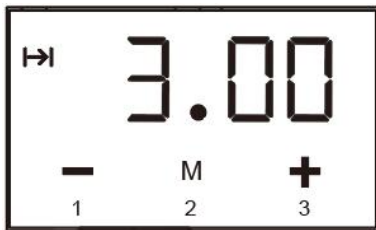
1. Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
2. Press button 2, the oven will begin to work and the function signal  flashing.
3. Press button 1 and 3 to adjust the cook time, within a range from 1 minute to 10 hours.
4. And press button 2, then the display will show flashing. Set the cooking time using buttons 1 and 3,
5. The set time is introduced to the memory after 5 seconds. The function signals  and  always on.
6. When the set time has passed, the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated, and the signal function  will go off.
6. Press any button, the alarm signal and  the icon will all go off. Or the alarm signal will be turned off automatically after 2 minutes.
- 7.

### For example:

If the current time is 2:00; cooking time set to be 3 hours; end of cooking time set to be 10:00, the work time will be 7:00 (7:00=10:00-3:00).



1. Set the cooking time to be “3:00” with button 1 and 3.



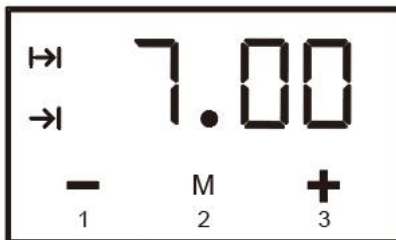
2. Set the end of cooking time to be 10:00 with the button 3.



3. 5 seconds after setting, the auto function is on.

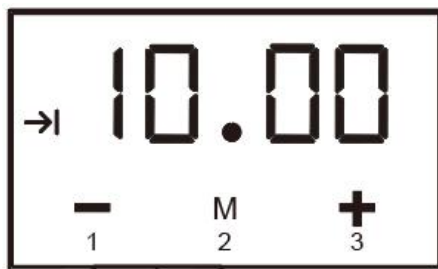


4. When it up to 7:00, the oven will begin to work



5. When it up to 10:00, the alarm signal is activated, the oven is switched

off automatically



### Caution!

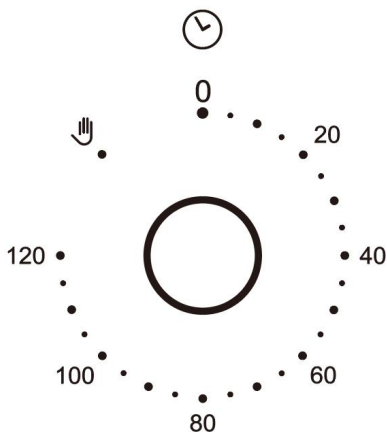
- At least more than one minute cooking time , cooking time and end of cooking time must be set.
- If the cooking time set to be 0 or the end of cooking time set to be the current time, the auto function will be off.



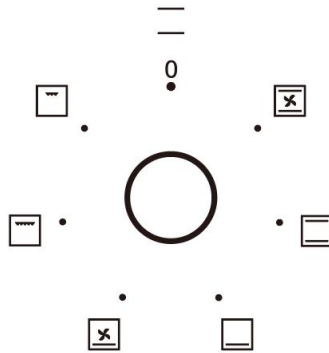
### Mechanical timer

When use oven, user must set food cooking time.

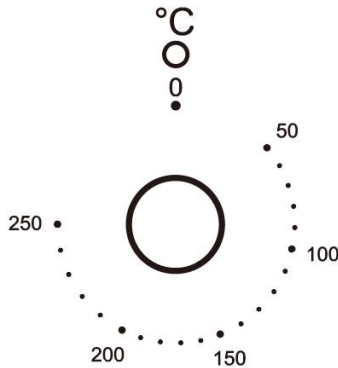
1. Turn mechanical timer in a clockwise way to the time position (between 10 and 120 minutes) you want.



2. Turn function knob to the function position you want.

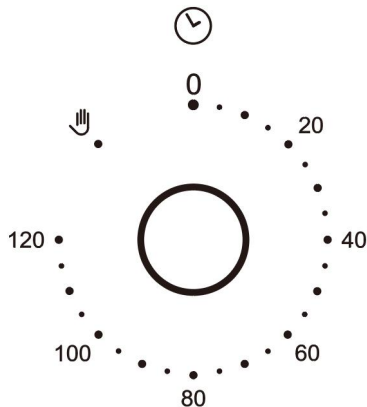


3. Turn temperature knob to the temperature position you want.



4. After above operation, oven knob runs normally.

5. When oven works till pre-set time, timer will have sound which means the cooking is finished. If you do not want the oven work controlled by the mechanical timer, an anti-clockwise way to the position.



## Caution!



Do not turn mechanical timer in a clockwise way from 120 to “



### Oven

Oven is controlled by the function knob and the temperature control knob.

Caution!

When selecting any heating function the oven will be switched on only after the temperature has been set by

the temperature control knob.

Possible settings of the oven function knob



### Full Grill

(Grill and the top element)

When the "combined grill" is active enables grilling with the grill and with the top element switched on at the same time.

This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.

## Warning!

When using function Grill it is required that the oven door is closed.

## Warning!

When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the Oven.



Fan, bottom and top heaters on

At this knob position the oven executes the cake function. Conventional oven with a fan.

**Caution!**

When the functions with fan have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Circular heater Fan

At this function, allows the oven to be heating up in a forced way with the therm of an, which is in the central part of the oven chamber.

Heating the oven up in this way permits even heat circulation around the dish in the oven. The advantage of this heating method is:

- Reduction of overheating-up time and of the initial heating stage.
- Possibility to bake at two cooking levels simultaneously.
- Reduction in the amount of fats and juices coming out of meat dishes, which results in an improvement in taste.



Fan (Defrost )

At this function, the fan only works. You can cool the dish or the oven chamber or defrost food.

**Fan, grill element when the knob is turned to this position, the oven activates the grill and fan function.**

**In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.**



Circular Heater Fan with bottom element

This operates the fan oven with the convection element and the bottom element allowing for cooking with increased temperature from the bottom of the dish when using shelf position 3 or 4, set the oven operation knob to. The default temperature of 220 is displayed and can be adjusted and button.



Fan and bottom heater on

At this oven function, the oven activates the bottom heater and fan function. The mode is useful for baking loose pastry and preparation of preserved fruit and vegetables.



Economy Grill (variable)

Use the economy grill to grill or brown small amounts of food. Locate the grill Pan in the 4th or 5th shelf position. Pre-heat the grill for 5 minutes before use.

**Warning!**

When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.



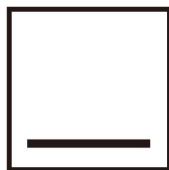
Fan, grill element

The oven activates the grill top heater and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up an improvement in the taste of dish, you should only use the grill with the oven door shut.



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 .

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Caution!

When the functions with fan have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on.

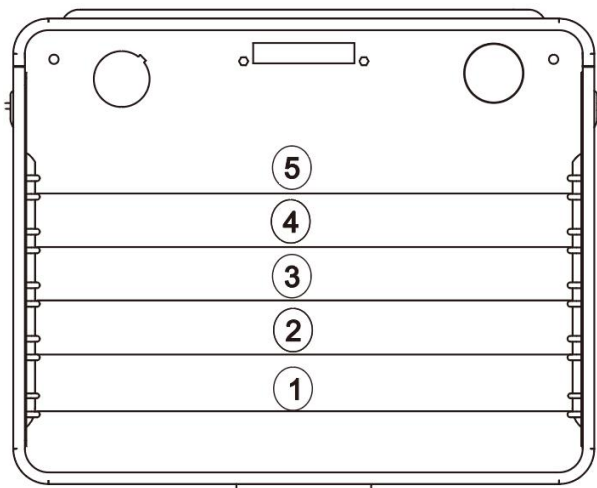
With this function you can cool the dish or the oven chamber.

### Oven guide levels

Baking pans and accessories (oven grid, baking tray, etc.) may be inserted into the oven in 5 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.



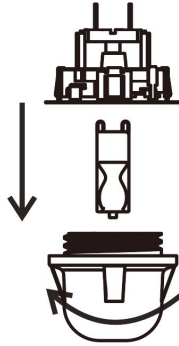
## Replacement of the oven light Bulb

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

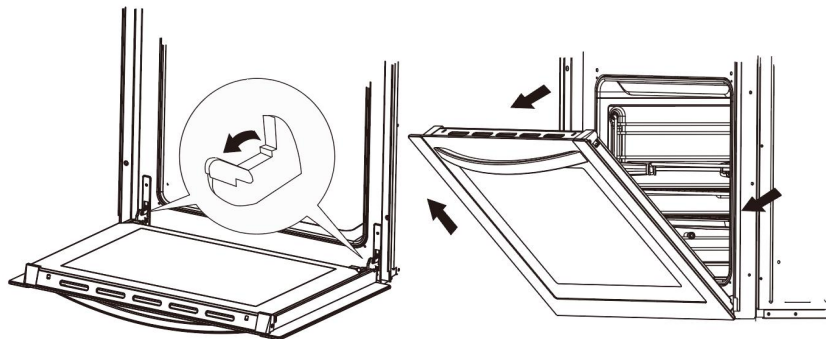


### **Door removal**

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

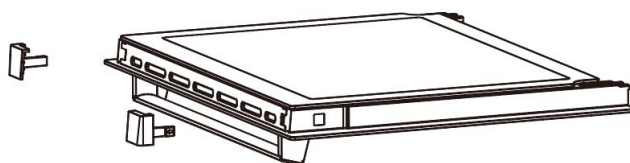
Door removal



### 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 .

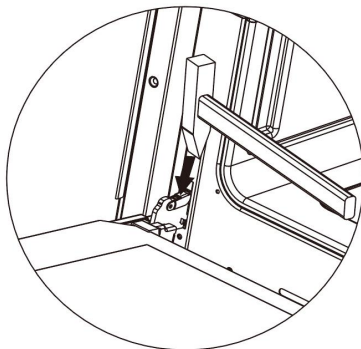
Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and insert t in the blocking mechanism.



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 asterisk 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/<br>marble cake | 2                              | 170-180   | 2                              | 150-170   | 60-80                |
| Victoria sponge             | 2                              | 160-180   | 2                              | 150-170   | 65-80                |
| Base for a layer<br>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)<br>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            | BIL66M2-A1-03    | BIL69Tb2-B5-09   |
|------------------|------------------|------------------|
| Voltage rating   | AC120V/240V 60Hz | AC120V/240V 60Hz |
| Total power      | 2000W            | 2800W            |
| Top element      | 850W             | 850W             |
| Grill element    | 1100W            | 1100W            |
| Bottom element   | 1150W            | 1150W            |
| Circular element | 1600W            | 1600W            |



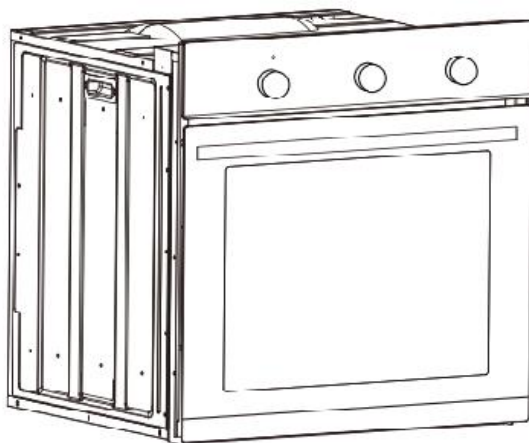





# FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

MODÈLE : BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09

## ÉLECTRICITÉ INTÉGRÉE

MODÈLE : BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09



|   |  |
|---|--|
|    | <p>Avertissement-Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.</p>   |
| <br> | <p>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</p> |

## 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.

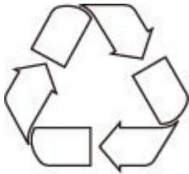
Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.

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/congélateurs.

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



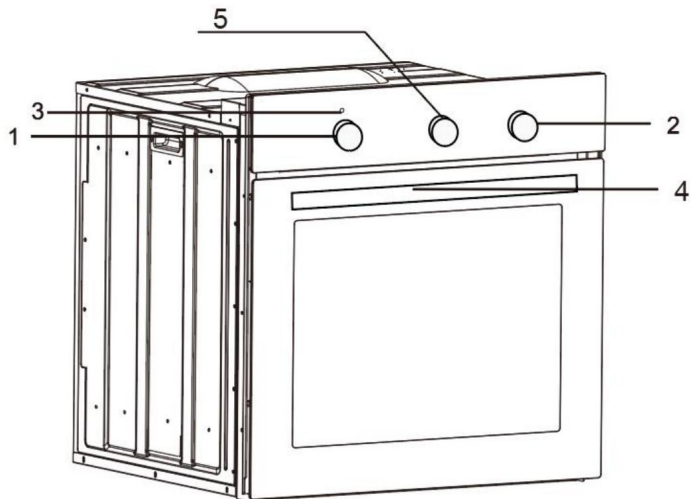
Les appareils usagés ne doivent pas être jetés simplement avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

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

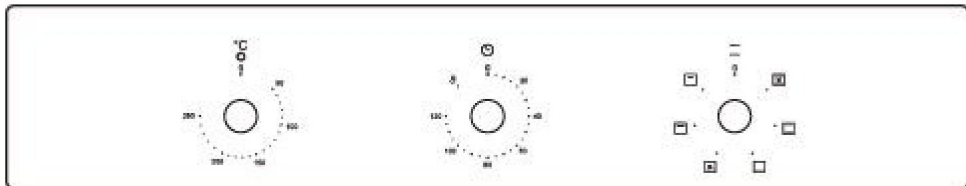


1. Bouton de contrôle de la température

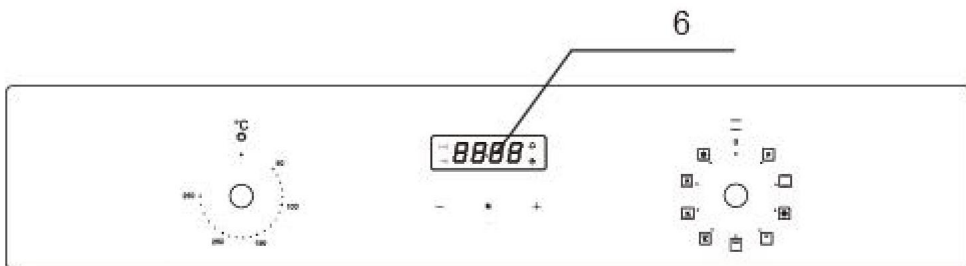
4. Poignée de porte du four

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| 2. Bouton de sélection des fonctions du four | 5. Minuterie mécanique      |
| 3. Indicateur rouge de température du four   | 6. Programmeur électronique |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## INSTALLATION

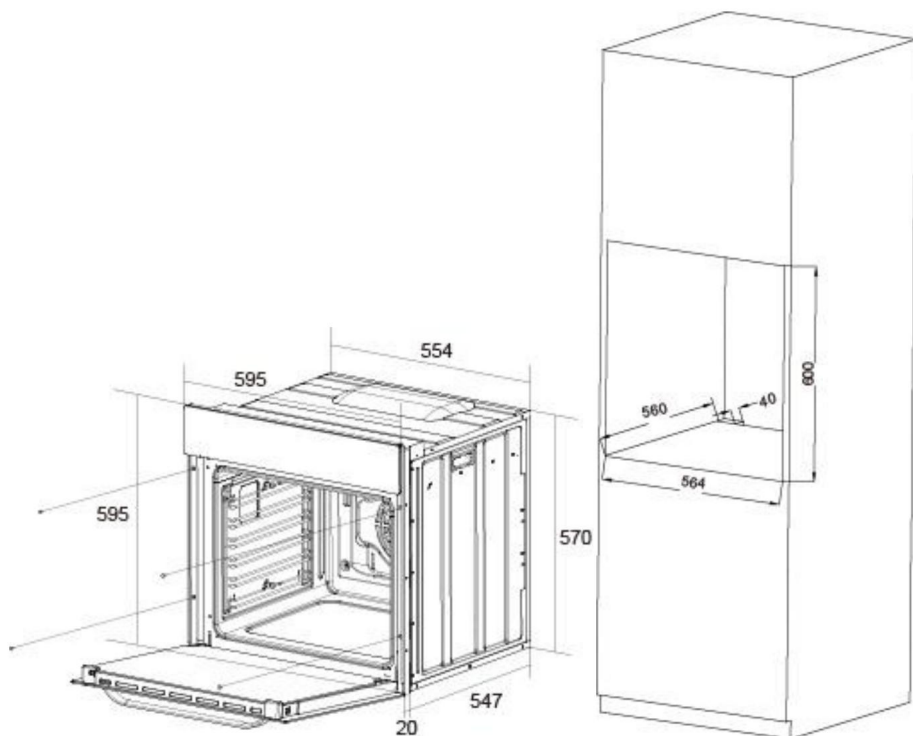


### Installation du four La

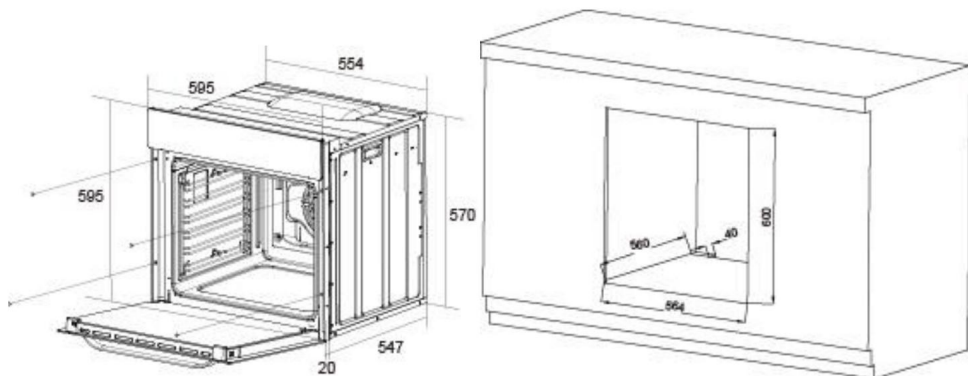
cuisine doit être sèche et disposer d'une ventilation efficace conformément aux dispositions techniques en vigueur. Le câble principal derrière le four doit être placé de manière à éviter de toucher la paroi arrière du four à cause de la chaleur qu'il développe pendant le fonctionnement. Retirer tous 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 placé 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 tomber les quatre vis aux endroits indiqués sur le schéma.



## INSTALLATION



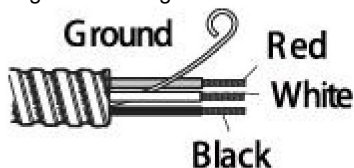
## Connexion électrique

Avertissement!

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel dûment qualifié et autorisé. électricien. Aucune modification ou modification intentionnelle de l'alimentation 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. •

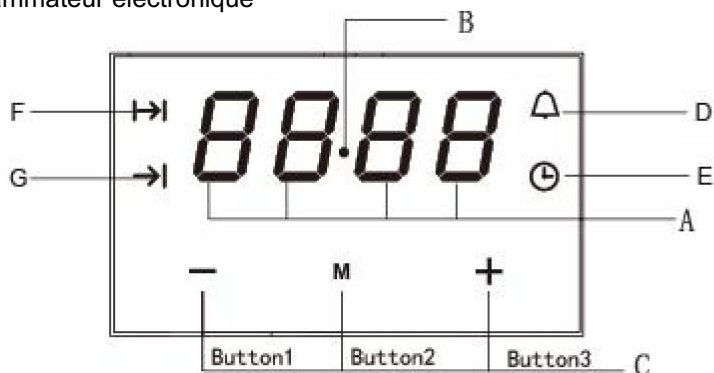
Allumez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre. • Chauffer le four (à une température de 250 , pendant environ 30 min. retirer les éventuels taches et laver soigneusement.

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.



## Programmeur électronique



F - Cooking time

G - End of cooking time

M - Function

- - To decrease the numbers on the digital display

+ - To increase the numbers on the digital display

A - Display field

B - Seconds Icon

C - Buttons

D - Timer

E - Current time

## Régler l'heure

1. À la mise sous tension, affiché « 12.00 » et



2. L'heure actuelle peut être réglée avec les boutons 1 et 3, 5 secondes après l'heure a été définie, les nouvelles données seront enregistrées.

## Minuteur

La minuterie peut être activée à tout moment et pour n'importe quelle fonction, la minuterie peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes ;

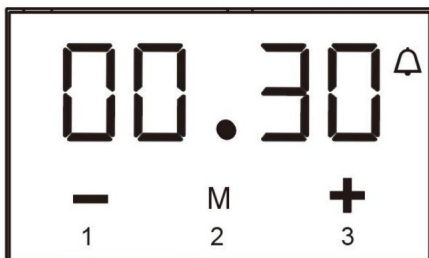
Pour régler la minuterie, vous devez :




1. Appuyez sur le bouton 2, clignotant .Entrez le réglage de la minuterie.



2. Réglez la minuterie à l'aide des boutons 1 et 3.



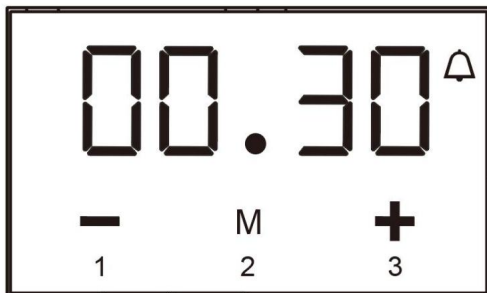
3. 5 secondes après le réglage de l'heure, ou appuyez directement sur le bouton 2, le signal


fonction  est sur. votre réglage est enregistré.



4. Lorsque le temps réglé est écoulé, le signal d'alarme sera activé et le signal

démarrage de la fonction  clignotant à nouveau.



5. Appuyez sur n'importe quel bouton, la fonction de signal  et le signal d'alarme se déclenchera, ou le signal d'alarme s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

## Prudence!

Outre l'alarme programmée, toutes les autres alarmes peuvent être désactivées en appuyant sur n'importe quelle touche. bouton. Si le signal d'alarme n'est pas désactivé manuellement, il sera désactivé automatiquement après 2 minutes.


### Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit être éteint à une heure donnée, ou après une période définie, vous devriez :

1. Réglez le bouton des fonctions du four et le bouton du régulateur de température sur la position réglage auquel vous

souhaitez que le four fonctionne.

2. Appuyez sur le bouton de fonction, le four commencera à fonctionner et la fonction

signal  clignotant.

3. Appuyez sur le bouton 1 ou 3 pour régler le temps de cuisson, dans une plage de 1 minutes à 10 heures.


4. Ou appuyez sur les boutons " 2 » deux fois, puis l'écran affichera un clignotement



l'heure de fin par les boutons 1 et 3.

5. L'heure réglée est introduite dans la mémoire après 5 secondes.

6. Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, l'alarme est activée.

7. Appuyez sur n'importe quel bouton, le signal d'alarme et l'icône  va s'éteindre. Ou la

le signal d'alarme s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

### Prudence!

- Le temps de cuisson et la plage de temps de fin de cuisson Plage de temps de cuisson :  $0 < t \leq 10$  heures

Plage de temps de fin de cuisson : heure actuelle < heure de fin de cuisson  $\leq$  heure actuelle + temps d'attente + temps de cuisson

Temps d'attente = temps de fin de cuisson - temps de cuisson

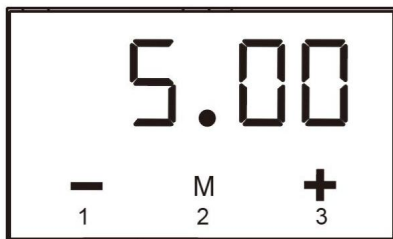
- Lorsque vous utilisez le fonctionnement semi-automatique, réglez soit le temps de cuisson, soit la fin du temps de cuisson. • Si

vous réglez le temps de cuisson sur 0 ou si vous réglez le temps de cuisson sur l'heure actuelle, la fonction automatique sera

désactivée. • Une fois la fonction automatique désactivée, le temps de cuisson à 0, fin du temps de cuisson et l'heure actuelle reste la même.

Par exemple :

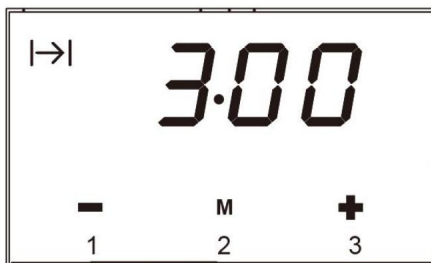
L'heure actuelle est 2h00, vous souhaitez faire fonctionner le four pendant 3 heures, l'heure de fin de cuisson est réglée à 5h00 ( $2h00+3h00=5h00$ ).



Il existe deux méthodes pour obtenir ce paramètre :

Première méthode :

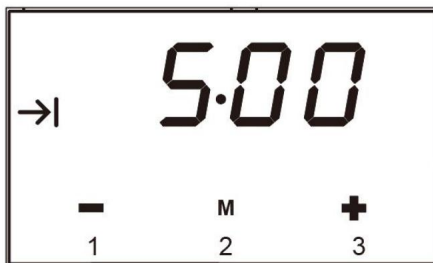
1. Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons 1 et 3.



2. L'heure de fin de cuisson passe automatiquement à 17h00.

Deuxième méthode :

1. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des boutons 1 et 3.



2. Le temps de cuisson passe automatiquement à 3h00. 5 secondes après le réglage, la fonction automatique est activée. 3 heures plus tard, l'heure actuelle indique « 5h00 » et le signal d'alarme est activé.

## Opération automatique

Si le four doit être allumé pendant une période de temps déterminée et éteint à heure fixe, vous devrez alors régler le temps de cuisson et la fin de la cuisson.

temps de cuisson:

1. Réglez le bouton des fonctions du four et le bouton du régulateur de température sur la position réglage auquel vous souhaitez que le four fonctionne.

2. Appuyez sur le bouton 2, le four commencera à fonctionner et le signal de fonction clignotant.





3. Appuyez sur les boutons 1 et 3 pour régler le temps de cuisson, dans une plage de 1 minute à 10 heures.

4. Et appuyez sur le bouton 2, l'écran clignotera. Réglez la cuisson temps à l'aide des boutons


1 et 3, 5.

L'heure réglée est introduite dans la mémoire après 5 secondes. La fonction

signaux  et  toujours allumé.

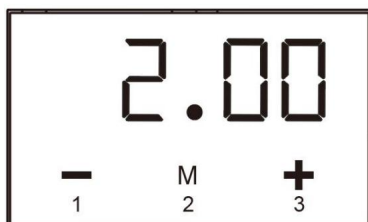
6. Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, le signal d'alarme est

activé et la fonction de signal  va s'éteindre.

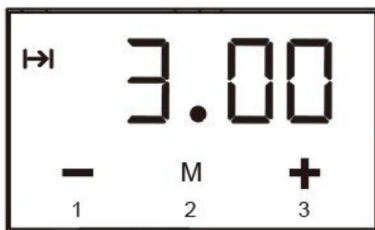
6. Appuyez sur n'importe quel bouton, le signal d'alarme et  l'icône s'éteindra entièrement. Ou le signal d'alarme s'éteindra automatiquement après 2 minutes. 7.

### Par exemple:

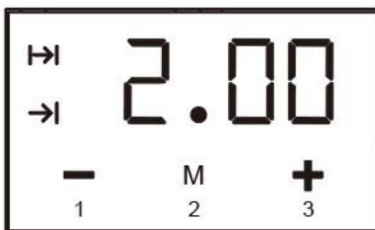
Si l'heure actuelle est 14h00 ; temps de cuisson fixé à 3 heures ; fin de cuisson l'heure fixée à 10h00, le temps de travail sera de 7h00 (7h00=10h00-3h00).



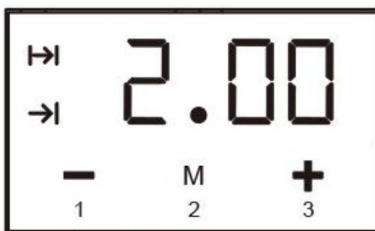
1. Réglez le temps de cuisson sur « 3h00 » avec les boutons 1 et 3.



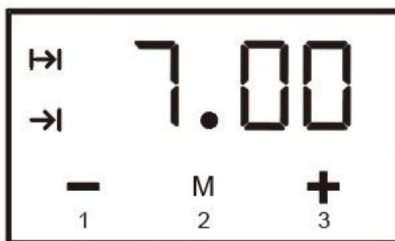
2. Réglez la fin de cuisson à 10h00 avec la touche 3.



3. 5 secondes après le réglage, la fonction automatique est activée.

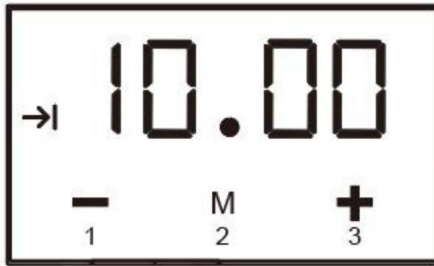


4. Lorsqu'il sera 7h00, le four commencera à fonctionner



5. Lorsqu'il arrive à 10h00, le signal d'alarme est activé, le four est allumé

s'éteint automatiquement



## Prudence!

• Au moins plus d'une minute de temps de cuisson, temps de cuisson et fin de cuisson.

le temps de cuisson doit être réglé. • Si

le temps de cuisson réglé sur 0 ou le temps de fin de cuisson réglé sur

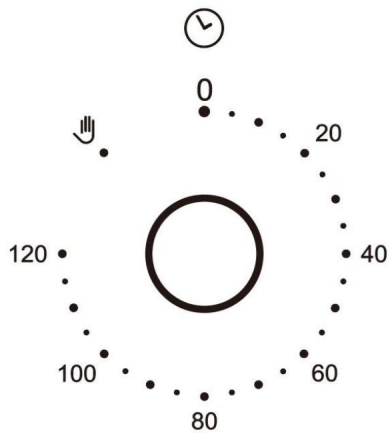
heure actuelle, la fonction automatique sera désactivée.



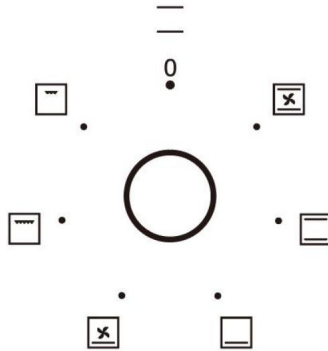
## Minuterie mécanique

Lors de l'utilisation du four, l'utilisateur doit régler le temps de cuisson des aliments.

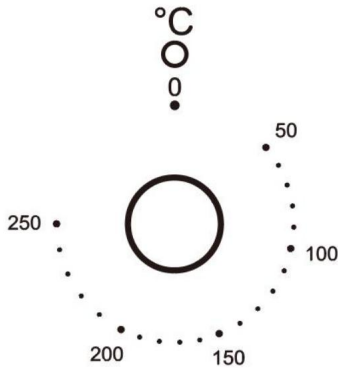
1. Tournez la minuterie mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position horaire (entre 10 et 120 minutes) que vous voulez.



2. Tournez le bouton de fonction sur la position de fonction souhaitée.

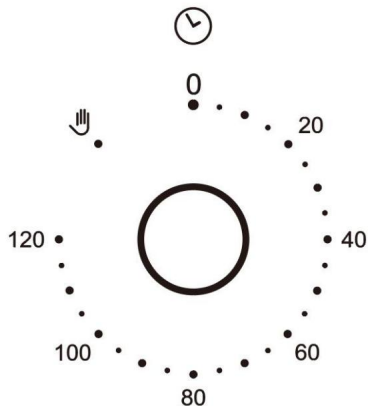


3. Tournez le bouton de température sur la position de température souhaitée.



4. Après l'opération ci-dessus, le bouton du four fonctionne normalement.

5. Lorsque le four fonctionne jusqu'à l'heure prédéfinie, la minuterie émet un son, ce qui signifie que la cuisson est terminée. Si vous ne souhaitez pas que le four fonctionne contrôlé par la minuterie mécanique, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .



## Prudence!



Ne tournez pas la minuterie mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre de 120 à



## Four

Le four est contrôlé par le bouton de fonction et le bouton de contrôle de la température.

Prudence!

Lors de la sélection d'une fonction de chauffage, le four ne s'allumera qu'après

la température a été réglée par

le bouton de contrôle de la température.

Réglages possibles du bouton de fonction du four



Grill complet

(Grill et élément supérieur)

Lorsque le « grill combiné » est actif, il est possible de griller avec le gril et avec l'élément supérieur s'est allumé en même temps.

Cette fonction permet une température plus élevée en haut de la zone de cuisson, ce qui provoque un brunissement plus intense du plat et permet une plus grande cuisson. portions à griller.

Avertissement!

Lors de l'utilisation de la fonction Grill, la porte du four doit être fermée.

Avertissement!

Lorsque le gril est utilisé, les pièces accessibles peuvent devenir chaudes. Il est préférable de garder les enfants loin du four.



Ventilateur, radiateurs inférieur et supérieur allumés

Dans cette position du bouton, le four exécute la fonction gâteau. Conventiennel four avec ventilateur.

Prudence!

Lorsque les fonctions avec ventilateur ont été sélectionnées mais que le bouton de température est mis à zéro, seul le ventilateur sera allumé. Avec cette fonction, vous pouvez refroidir le plat ou la chambre du four.



Chauffage circulaire Ventilateur

Avec cette fonction, permet au four de chauffer de manière forcée avec le therme d'un, qui se trouve dans la partie centrale de la chambre du four.

Chauffer le four de cette manière permet une circulation uniforme de la chaleur autour de la plat au four. L'avantage de cette méthode de chauffage est :

- Réduction du temps de surchauffe et de la phase de chauffage initiale.
- Possibilité de cuire à deux niveaux de cuisson simultanément.
- Réduction de la quantité de graisses et de jus sortant des plats de viande, ce qui se traduit par une amélioration du goût.



Ventilateur (dégivrage)

Avec cette fonction, le ventilateur fonctionne uniquement. Vous pouvez refroidir le plat ou le four chambre ou décongeler des aliments.

Chaleur tournante, résistance du gril lorsque le bouton est tourné sur cette position, le four active la fonction gril et ventilateur.

En pratique, cette fonction permet d'accélérer le processus de grillade et une amélioration du goût du plat. Vous ne devez utiliser que le griller avec la porte du four fermée.



Ventilateur de chauffage circulaire avec élément inférieur

Cela fait fonctionner le four ventilé avec l'élément de convection et le fond élément permettant une cuisson avec augmentation de la température par le bas du plat lorsque vous utilisez la position de grille 3 ou 4, placez le bouton de fonctionnement du four sur . La température par défaut de 220 est affichée et peut être ajustée et bouton.



Ventilateur et chauffage inférieur allumés

À cette fonction du four, le four active la fonction de chauffage de sole et de ventilation. Ce mode est utile pour la cuisson de pâtisseries perdues et la préparation de fruits confits. et légumes.



Grill économique (variable)

Utilisez le grill économique pour griller ou dorer de petites quantités de nourriture. Localisez le grill Casserole en 4ème ou 5ème position. Préchauffer le grill 5 minutes avant utiliser.

Avertissement!

Lorsque le grill est utilisé, les pièces accessibles peuvent devenir chaudes. Il est préférable de garder les enfants loin du four.



Ventilateur, résistance du grill

Le four active la fonction de chauffage supérieur du grill et de ventilateur. En pratique, cela La fonction permet d'accélérer le processus de grillade et d'améliorer le goût du plat, vous ne devez utiliser le grill qu'avec la porte du four fermée.



Élément inférieur et supérieur activé

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



de manière conventionnelle. Élément inférieur

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prudence!

Lorsque les fonctions avec ventilateur ont été sélectionnées mais que la température knob est mis à zéro seul le ventilateur sera allumé.

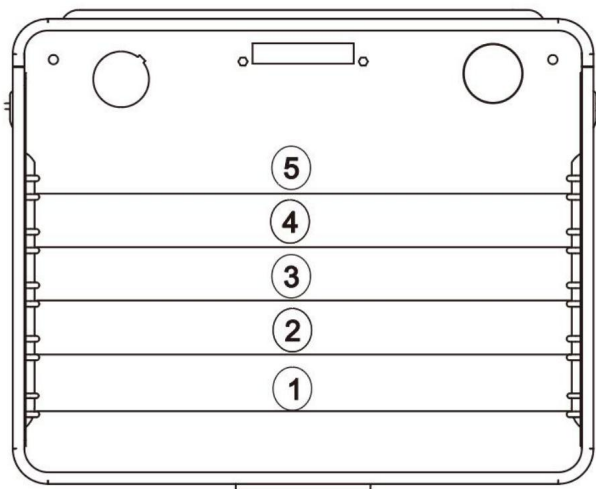
Avec cette fonction, vous pouvez refroidir le plat ou la chambre du four.

## 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 selon 5 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. •

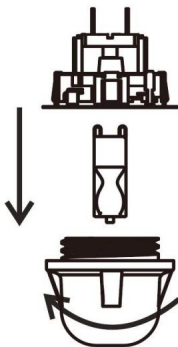
Nous vous recommandons de laver et de sécher le couvercle en verre à ce stade.

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

seulement à la main

#### IMPORTANT

Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues car la contamination de vos doigts

peut provoquer une défaillance prématurée. Utilisez toujours un

un chiffon ou des gants propres.

Veuillez noter:

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

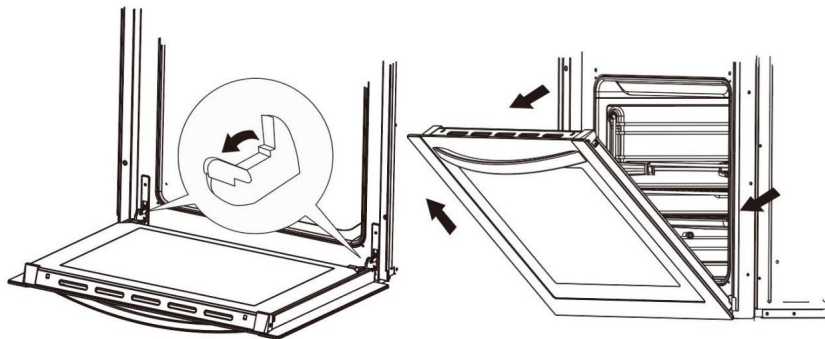


Dépose de la porte

Afin d'obtenir un accès plus facile 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. Ferme la porte légèrement, soulevez-le et tirez-le vers vous.

Afin de remettre la porte en place sur la cuisinière. Faites l'inverse. Lors du montage, veiller à ce que l'encoche de la charnière soit correctement placée sur la saillie de le support de charnière. Une fois la porte installée sur le four, le loquet de sécurité doit être redescendu avec précaution. S'il est neuf, le cran de sécurité n'est pas réglé, il peut causer des dommages à la cuisinière lors de la fermeture de la porte



Tilting the hinge safety catches

Door removal

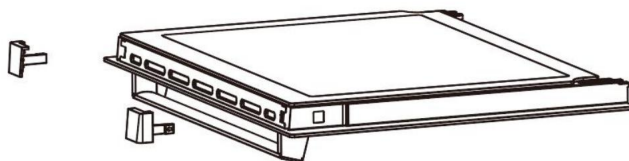


### Dépose du panneau de verre interne

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.

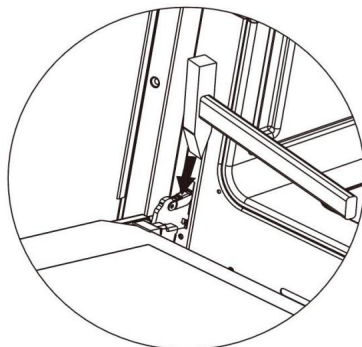
Après le nettoyage, insérez et bloquez la vitre, puis insérez-la dans le blocage mécanisme.



### 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<br>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<br>niveau (de<br>vers le bas<br>vers le haut) | Température<br>( )  | Guide<br>niveau (de<br>vers le bas<br>vers le haut) | Température<br>( )  | Pâtisserie<br>temps<br>(en minutes) |
|---------------------------------|---|---|---|---|-------------------------------------|
|                                 |   |  |   |  |                                     |
| Pâtisserie sucrée               |   |   |   |   |                                     |
| Gateau éponge/<br>gâteau marbré | 2   | 170-180   | 2   | 150-170 60-80   |                                     |
| Éponge Victoria                 | 2   | 160-180   | 2   | 150-170 65-80   |                                     |
| Base pour une couche<br>gâteau  | 2-3   | 170-180   | 2-3   | 150-170 20-30   |                                     |

|   |   |         |     |         |       |
|---|---|---------|-----|---------|-------|
| Couche d'éponge<br>gâteau                     | 2 | 170-180 |     |         | 30-40 |
| Gâteau aux fruits (croustillant<br>base)      |   |         | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Cheesecake (spectacle<br>croûte à droite)     |   |         | 2   | 140-150 | 60-90 |
| Gâteau au thé                                 | 2 | 160-180 | 2   | 150-170 | 40-60 |
| Pain (par<br>exemple, grains entiers<br>pain) | 2 | 210-220 | 2   | 150-170 | 50-60 |
| Gâteau aux fruits (croustillant<br>base)      | 3 | 170-180 | 2   | 160-200 | 35-60 |
| Gâteau aux fruits (avec<br>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<br>niveau (de<br>de bas en haut) | Température<br>( ) Torréfaction   | temps<br>(en minutes) | Température<br>( )  | Grillage<br>temps (en<br>minutes) |
|---|--|---|-----------------------|---|-----------------------------------|
|   |  |  |                       |  |                                   |
| Bœuf                                    |  |   |                       |   | Pour 1 cm                         |
| Rôti de boeuf ou lime<br>rare           |  |   | 3                     | 250   | 12-15                             |
| Four<br>réchauffé<br>juteux (« moyen ») |  |   | 3                     | 250   | 15-25                             |
| Réchauffé au four<br>"Bravo"            |  |   | 3                     | 210-230   | 25-30                             |
| Four réchauffé<br>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 répétez 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<br>gril     | Poids<br>(en grammes) | Guide<br>niveau<br>(du bas<br>en haut) | Température ( )   | Temps de grillade<br>(en minutes) |
|---------------------------------|-----------------------|--|---|-----------------------------------|
|                                 |                       |  |  |                                   |
| Viande et<br>saucisses          |                       |  |   |                                   |
| 2 steaks de bœuf, saignants     | 400                   | 5                                      | 240   | 14-16                             |
| 2 steaks de<br>bœuf, moyen      | 400                   | 5                                      | 240   | 16-20                             |
| 2 steaks de<br>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<br>fromage | 400                   | 5                                      | 240   | 9-13                              |
| 1 poulet, coupé en deux         | 1400                  | 3                                      | 240-250   | 28-33 (1.côté)<br>23-28(2.côté.)  |
| Poisson                         |                       |  |   |                                   |
| Filets de saumon                | 400                   | 4                                      | 240   | 19-22                             |
| Poisson en aluminium<br>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             | BIL66M2-A1-03                             | BIL69Tb2-B5-09 |
|--------------------|---|----------------|
| Tension nominale   | 120 V CA/240 V 60 Hz 120 V CA/240 V 60 Hz |                |
| Pouvoir total      | 2000W                                     | 2800W          |
| Élément supérieur  | 850W                                      | 850W           |
| Élément de gril    | 1100W                                     | 1100W          |
| Élément inférieur  | 1150W                                     | 1150W          |
| Élément circulaire | 1600W                                     | 1600W          |



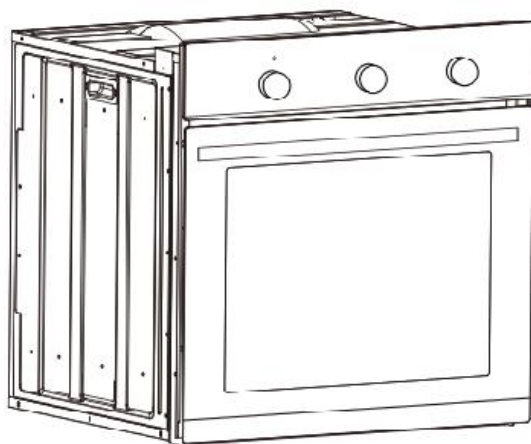





# **EINGEBAUTER ELEKTROOFEN**

**MODELL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**

EINGEAUTES ELEKTRISCHES

MODELL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09



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

## SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie es nicht  
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, trennen Sie die Stromversorgung 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 Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln und Bestimmungen sollten eingehalten werden

strengstens beachtet. Lassen Sie niemanden zu, der nicht

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

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf,

Berühren Sie die Heizelemente im Ofen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom 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 Geräts durch a

Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.

**ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Lampe, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und

Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie gegeben wurden

Aufsicht oder Anweisungen zur Verwendung 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

## So sparen Sie Energie



Ein verantwortungsvoller Umgang mit Energie spart nicht nur Geld, sondern hilft auch der Umwelt.

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

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

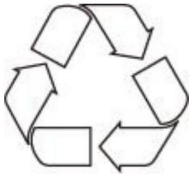
Stellen Sie sicher, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

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

Installieren Sie den Backofen nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl-/Gefrierschränken.

Andernfalls steigt der Energieverbrauch unnötig an.

## AUSPACKEN



Während des Transports wurde zum Schutz eine Schutzverpackung verwendet  
Gerät vor Beschädigungen schützen.

Entsorgen Sie nach dem Auspacken alle Verpackungsbestandteile so, dass  
wird keine Schäden an der Umwelt verursachen.

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) entfernt werden  
Teile usw.) sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

## ENTSORGUNG DES GERÄTS



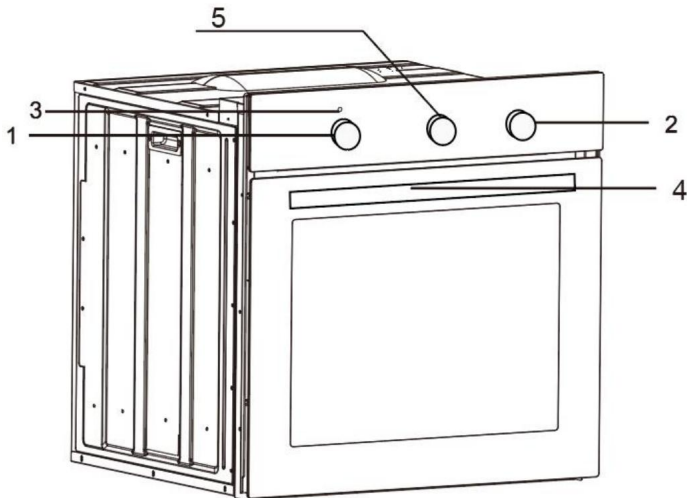
Altgeräte sollten nicht einfach im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern bei einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden.

Ein auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung abgebildetes 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 GERÄTS

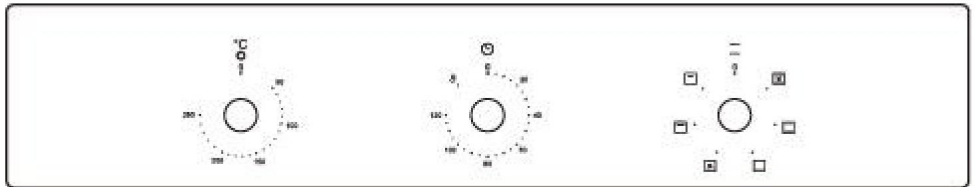


1. Temperaturregler

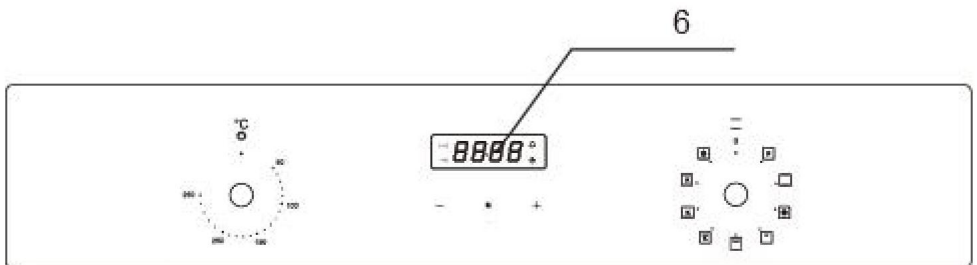
4. Türgriff des Ofens

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 2. Backofen-Funktionsauswahlknopf | 5. Mechanischer Timer           |
| 3. Rote Ofentemperaturanzeige     | 6. Elektronischer Programmierer |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## INSTALLATION



### Aufstellen des

**Backofens** Die Küche muss trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den geltenden technischen Vorschriften

verfügen. Das Hauptkabel hinter dem Backofen muss so verlegt werden, dass die Rückwand des Backofens aufgrund der

während des Betriebs entstehenden Hitze nicht berührt wird.

Eventuelles Verpackungsmaterial entfernen (Folien, Kunstschäum, Nägel etc.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren,

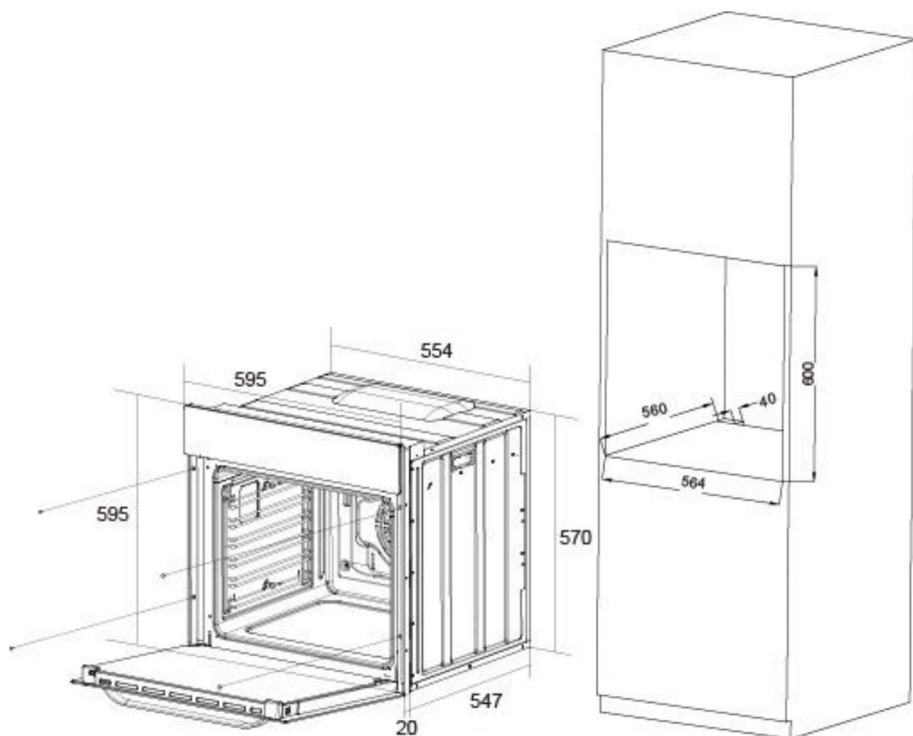
da von ihnen eine potenzielle Gefahr ausgeht. Kinder können Kleinteile verschlucken oder an Folien ersticken.

Es handelt sich um einen Einbaubackofen, d.h. seine Rückwand und eine Seitenwand können zusammengebaut werden

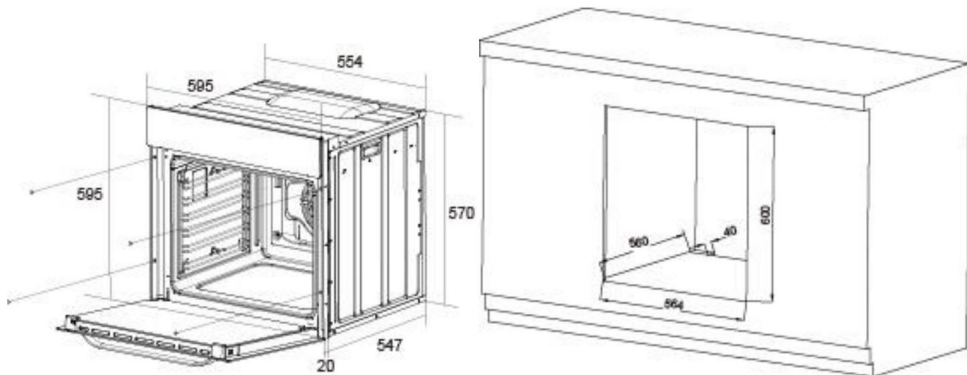
neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden. Auf Einbaumöbeln verwendete Beschichtungen oder Furniere müssen mit einem hitzebeständigen Kleber (100%) aufgetragen werden, um eine Verformung der Oberfläche oder ein Ablösen der Beschichtung zu verhindern. Wenn Sie sich über die Hitzebeständigkeit 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°C über der Umgebungstemperatur erwärmen.

Für den Einbau des Ofens eine Öffnung mit den in der Zeichnung angegebenen Maßen herstellen. Das Gerät muss geradet sein.

Setzen Sie den Ofen vollständig in die Öffnung ein, ohne dass die vier Schrauben an den in der Abbildung gezeigten Stellen herausfallen.



## INSTALLATION



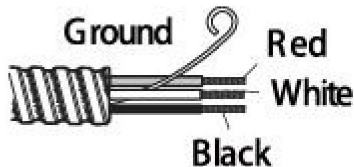
## Elektrische Verbindung

### Warnung!

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektriker. Es dürfen keine Änderungen oder vorsätzliche Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden. ausgeführt werden.

- Bevor Sie den Anschluss versuchen, prüfen Sie, ob die angezeigte Spannung vorhanden ist 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 falls die Sicherheitsentlastungsvorrichtung des Netzkabels versagen sollte. • Das Netzkabel hinter dem Ofen muss so verlegt werden, dass Berühren Sie die Rückwand des Ofens aufgrund der dabei entstehenden Hitze Betrieb. •

Die Mittel zur Trennung vom Versorgungsnetz verfügen über einen Kontakt Allpolige Trennung, die eine vollständige Trennung bei Überspannung gewährleistet Feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln.



### Farbcode

Die Adern im Netzkabel sind entsprechend gefärbt

**folgenden Code:** L1 =Rotes Kabel L2=Schwarzes Kabel N=Weißes Kabel



Boden = grün gefärbt



## BETRIEB

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackung entfernen, Innenraum des Backofens reinigen. •

Nehmen Sie die Ofenarmaturen heraus und waschen Sie sie mit etwas warmem Wasser Geschirrspülmittel. •

Schalten Sie die Belüftung im Raum ein oder öffnen Sie ein Fenster. •

Den Backofen auf 250°C vorheizen, ca. 30 Min. backen

Flecken und vorsichtig waschen.

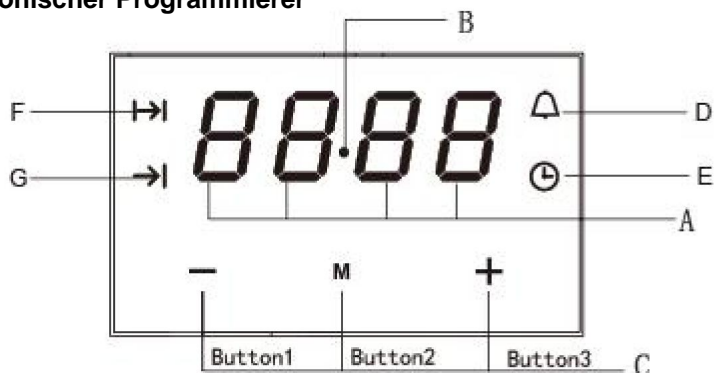
Vorsicht!

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal aufheizen, ist es normal,

Rauch und eigenartiger Geruch. Dieser verschwindet nach ca. 30 Minuten.



## Elektronischer Programmierer



F - Cooking time

A - Display field

G - End of cooking time

B - Seconds Icon

M - Function

C - Buttons

- - To decrease the numbers on the digital display

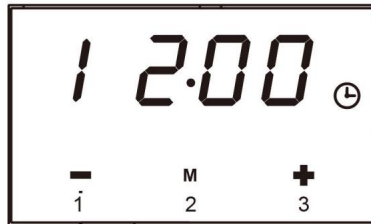
D - Timer

+ - To increase the numbers on the digital display

E - Current time

## Uhrzeit einstellen

1. Beim Einschalten wird „12.00“ angezeigt und



2. Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten 1 und 3 eingestellt werden, 5 Sekunden nach der Uhrzeit eingestellt wurde, werden die neuen Daten gespeichert.

## Timer

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden und jede Funktion kann der Timer ausführen einstellbar von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten;

**So stellen Sie den Timer ein:**

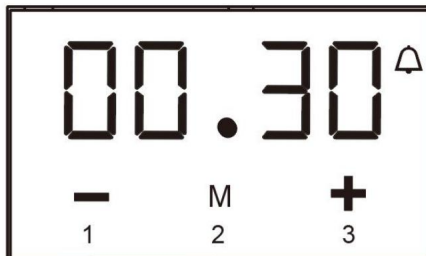


1. Taste 2 drücken, blinkend

.Geben Sie die Timer-Einstellung ein.



2. Stellen Sie den Timer mit den Tasten 1 und 3 ein.



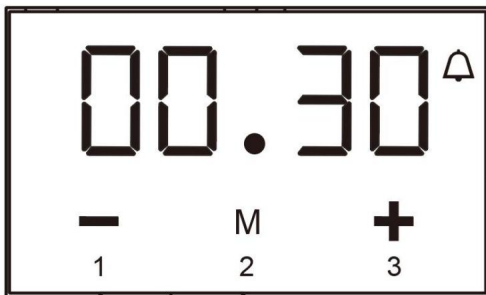
3. 5 Sekunden nachdem die Zeit eingestellt ist, oder drücken Sie direkt die Taste 2, das Signal


Funktion  ist eingeschaltet. Ihre Einstellung wird gespeichert.



4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Alarmsignal aktiviert und das Signal

Funktionsstart  blinkt erneut.



5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Signalfunktion zu aktivieren  und das Alarmsignal ertönt, oder das Alarmsignal wird nach 2 Minuten automatisch abgeschaltet.

## Vorsicht!

Neben dem Timer-Alarm können alle anderen Alarme durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Taste. Wenn das Alarmsignal nicht manuell ausgeschaltet wird, wird es ausgeschaltet automatisch nach 2 Minuten.

## Halbautomatischer Betrieb


Wenn der Ofen zu einem bestimmten Zeitpunkt oder nach einer definierten Zeitspanne ausgeschaltet werden soll, können Sie dies tun sollen:

1. Stellen Sie den Backofen-Funktionsknopf und den Temperaturregler auf die Position Einstellung, bei der Sie möchte, dass der Ofen funktioniert.

2. Drücken Sie die Funktionstaste. Der Ofen beginnt zu arbeiten und die Funktion

Signal  blinkt.


3. Drücken Sie die Taste 1 oder 3, um die Garzeit in einem Bereich von 1 Minuten bis 10 Stunden.

4. Oder drücken Sie die Tasten " 2 " zweimal, dann wird im Display blinkend angezeigt  . Satz

die Endzeit mit den Tasten 1 und 3 einstellen.

5. Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden in den Speicher übernommen.

6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, der Alarm ist aktiviert.

7. Drücken Sie eine beliebige Taste, das Alarmsignal und das Symbol  wird erlöschen. Oder die Das Alarmsignal wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.

## Vorsicht!

• Die Garzeit und das Ende des Garzeitbereichs. Garzeitbereich:  $0 < t \leq 10$  Stunden

Bereich für Ende der Garzeit:  $\text{aktuelle Uhrzeit} < \text{Ende der Garzeit} \leq \text{aktuelle Uhrzeit} +$

**Wartezeit + Garzeit**

**Wartezeit = Ende der Garzeit – Garzeit**

• Bei Verwendung des Halbautomatikbetriebs stellen Sie entweder die Garzeit oder ein Ende der Garzeit. • Wenn Sie die

Garzeit auf 0 stellen oder die Garzeit auf die aktuelle Uhrzeit einstellen, Die Auto-Funktion ist ausgeschaltet.

• Nach dem Ausschalten der Automatikfunktion wird die Garzeit auf 0 eingestellt, Ende der Garzeit und die aktuelle Zeit bleibt gleich.

**Beispiel:** Die

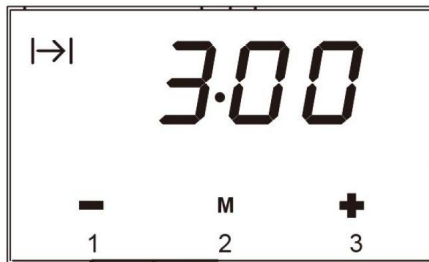
aktuelle Zeit ist 2:00 Uhr, Sie möchten 3 Stunden im Ofen arbeiten, die Garendezeit ist auf 5:00 Uhr eingestellt ( $2:00 + 3:00 = 5:00$  Uhr).



**Es gibt zwei Methoden, um diese Einstellung zu erreichen:**

**Erste Methode:**

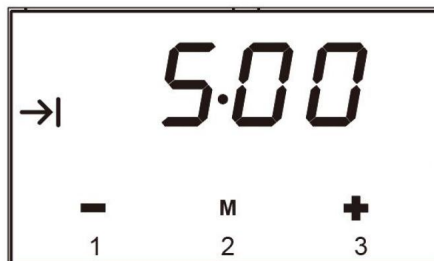
1. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 1 und 3 ein.



2. Das Ende der Garzeit wird automatisch auf 5:00 Uhr geändert.

**Zweite Methode:**

1. Stellen Sie mit den Tasten 1 und 3 das Garzeitende ein.



2. Die Garzeit wird automatisch auf 3:00 Uhr geändert. 5 Sekunden nach der Einstellung ist die Auto-Funktion aktiviert. 3 Stunden später zeigt die aktuelle Uhrzeit „5:00“ an und das Alarmsignal wird aktiviert.

## Automatische Operation

Wenn der Backofen für eine bestimmte Zeit eingeschaltet und eingeschaltet werden soll

Wenn Sie zu einer festen Uhrzeit das Gerät ausschalten, sollten Sie die Garzeit und das Garende einstellen.

Kochzeit:

1. Stellen Sie den Backofen-Funktionsknopf und den Temperaturregler auf die Position

Wählen Sie die Einstellung aus, mit der der Ofen betrieben werden soll.

2. Drücken Sie die Taste 2, der Backofen beginnt zu arbeiten und das Funktionssignal ertönt





blinkt.

3. Drücken Sie die Tasten 1 und 3, um die Garzeit im Bereich von 1 einzustellen  
Minute bis 10 Stunden.


4. Drücken Sie die Taste 2, dann blinkt auf dem Display .Stellen Sie den Kochvorgang ein  
Zeit mit den Tasten

1 und 3,

5. Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden in den Speicher übernommen. Die Funktion

Signale  Und  immer auf.

6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus,  
das Alarmsignal ist

aktiviert, und die Signalfunktion  wird losgehen.

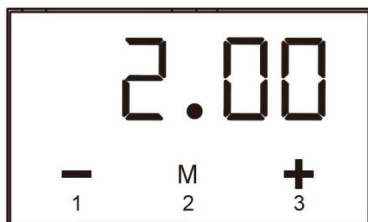
6. Drücken Sie eine beliebige Taste, das Alarmsignal und  Das Symbol erlischt. Oder

Das Alarmsignal wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet. 7.

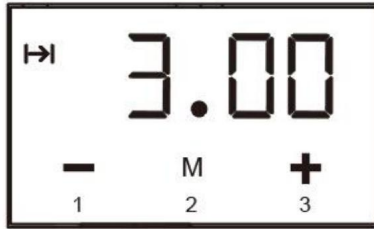
### Zum Beispiel:

Wenn die aktuelle Uhrzeit 2:00 Uhr ist, die Kochzeit auf 3 Stunden eingestellt ist und das Ende des Kochvorgangs

Wenn die Zeit auf 10:00 Uhr eingestellt ist, beträgt die Arbeitszeit 7:00 Uhr (7:00 Uhr = 10:00 Uhr – 3:00 Uhr).



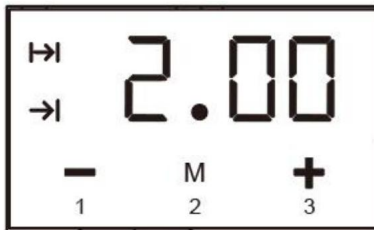
1. Stellen Sie mit den Tasten 1 und 3 die Garzeit auf „3:00“ ein.



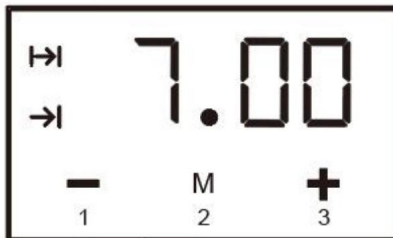
2. Stellen Sie mit der Taste 3 das Ende der Garzeit auf 10:00 Uhr ein.



3. 5 Sekunden nach der Einstellung ist die Autofunktion eingeschaltet.

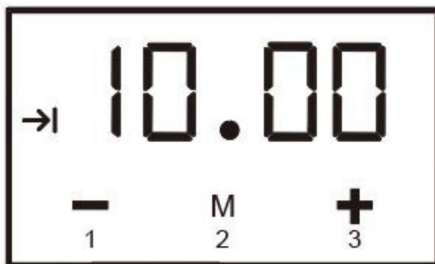


4. Wenn es 7:00 Uhr ist, beginnt der Ofen zu arbeiten



5. Bei Erreichen von 10:00 Uhr wird das Alarmsignal aktiviert und der Backofen eingeschaltet

automatisch aus



## Vorsicht!

- Mindestens mehr als eine Minute Garzeit, Garzeit und Ende der Garzeit muss eingestellt werden.
- Wenn die Garzeit auf 0 oder das Ende der Garzeit auf

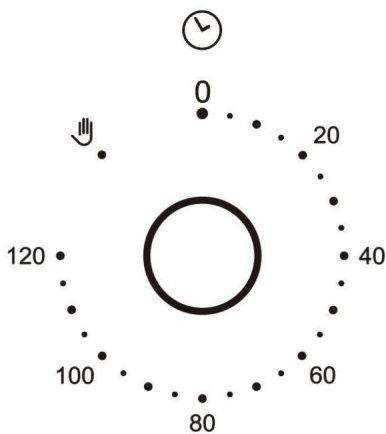
Wenn Sie die aktuelle Uhrzeit ändern, ist die Auto-Funktion ausgeschaltet.



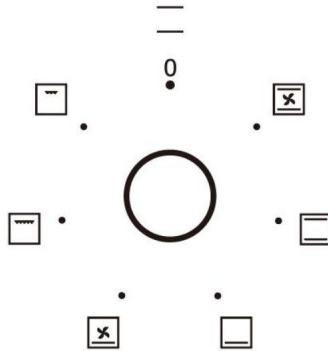
## Mechanischer Timer

Bei Verwendung des Ofens muss der Benutzer die Garzeit der Speisen einstellen.

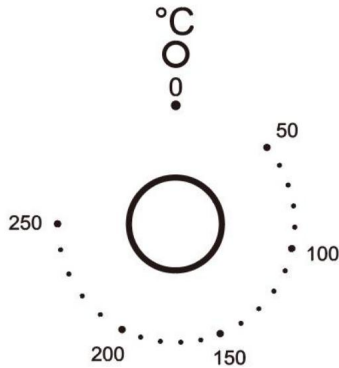
1. Mechanischen Timer im Uhrzeigersinn auf die Zeitposition drehen (zwischen 10 und 120 Minuten) Sie möchten.



2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf die gewünschte Funktionsposition.

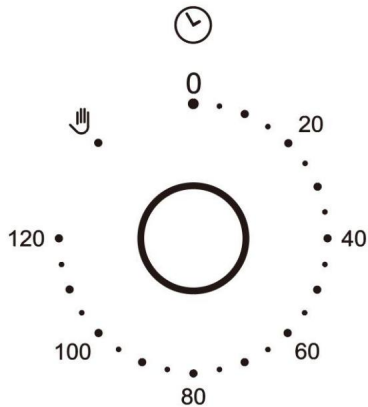


3. Drehen Sie den Temperaturnopf auf die gewünschte Temperaturposition.



4. Nach dem obigen Vorgang funktioniert der Ofenknopf normal.

5. Wenn der Ofen bis zur voreingestellten Zeit in Betrieb ist, ertönt ein Ton des Timers, was bedeutet, dass der Garvorgang beendet ist. Wenn Sie nicht möchten, dass der Ofenbetrieb durch die mechanische Zeitschaltuhr gesteuert wird, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position.



## Vorsicht!



Drehen Sie den mechanischen Timer nicht im Uhrzeigersinn von 120 auf



### Ofen

Der Ofen wird über den Funktionsknopf und den Temperaturregler gesteuert.

Vorsicht!

Bei Auswahl einer beliebigen Heizfunktion wird der Backofen erst danach eingeschaltet

Die Temperatur wurde eingestellt durch

den Temperaturregler.

Mögliche Einstellungen des Backofen-Funktionsschalters



**Voller Grill**

(Grill und Oberelement)

Bei aktiviertem „Kombigrill“ ist das Grillen mit dem Grill und mit gleichzeitig das Oberelement eingeschaltet.

Diese Funktion ermöglicht eine höhere Temperatur im oberen Bereich der Kochfläche, was zu einer intensiveren Bräunung des Gerichts führt und größere die zu grillenden Portionen.

### Warnung!

Bei Verwendung der Funktion Grill ist es erforderlich, dass die Backofentür geschlossen ist.

### Warnung!

Beim Betrieb des Grills können zugängliche Teile heiß werden. Es ist am besten, es aufzubewahren Kinder vom Ofen fernhalten.



Ventilator, Unter- und Oberheizung eingeschaltet

In dieser Knopfposition führt der Ofen die Kuchenfunktion aus. Konventionell Backofen mit Umluft.

**Vorsicht!**

Wenn die Funktion mit Lüfter gewählt wurde, der Temperaturregler jedoch auf Null gesetzt, nur der Lüfter ist eingeschaltet. Mit dieser Funktion können Sie das Gericht abkühlen oder der Ofenkammer.



Runder Heizlüfter

Mit dieser Funktion kann der Backofen mit der Zeit schneller aufgeheizt werden.

Thermik eines, der sich im zentralen Teil der Ofenkammer befindet.

Das Aufheizen des Ofens auf diese Weise ermöglicht eine gleichmäßige Wärmezirkulation um den Ofen herum  
Gericht in den Ofen stellen. Der Vorteil dieser Heizmethode ist:

- Verkürzung der Überhitzungszeit und der ersten Aufheizphase.
- Möglichkeit zum gleichzeitigen Backen auf zwei Garstufen.
- Verringerung der Fett- und Saftausscheidung bei Fleischgerichten, was zu einer Geschmacksverbesserung führt.



Ventilator (Abtauen)

Bei dieser Funktion funktioniert nur der Ventilator. Sie können das Gericht oder den Backofen abkühlen lassen zum Auftauen von Lebensmitteln.

**Ventilator, Grillelement, wenn der Knopf in diese Position gedreht wird, der Ofen aktiviert die Grill- und Lüfterfunktion.**

**In der Praxis ermöglicht diese Funktion eine Beschleunigung des Grillvorgangs und eine Verbesserung des Geschmacks des Gerichts. Sie sollten nur das verwenden**

**Bei geschlossener Backofentür grillen.**



Runder Heizlüfter mit Bodenelement

Dadurch wird der Umluftofen mit dem Konvektionselement und dem Boden betrieben Element, das das Garen mit erhöhter Temperatur von unten ermöglicht des Gerichts bei Verwendung der Einschubhöhe 3 oder 4 den Backofen-Bedienknopf auf stellen. Die Standardtemperatur von 220 wird angezeigt und kann angepasst werden und Taste.



Ventilator und Unterhitze eingeschaltet

Bei dieser Backofenfunktion aktiviert der Backofen die Unterhitze und die Umluftfunktion. Der Modus eignet sich zum Backen von losem Gebäck und zur Zubereitung von eingelegtem Obst und Gemüse.



Economy Grill (variabel)

Verwenden Sie den Spargrill zum Grillen oder Bräunen kleiner Mengen an Lebensmitteln. Suchen Sie den Grill Schwenken Sie die Pfanne auf die 4. oder 5. Einschubebene. Den Grill vorher 5 Minuten vorheizen verwenden.

Warnung!

Beim Betrieb des Grills können zugängliche Teile heiß werden. Es ist am besten, es aufzubewahren Kinder vom Ofen fernhalten.



Lüfter, Grillelement

Der Ofen aktiviert die Grilloberheizung und die Lüfterfunktion. In der Praxis ist dies der Fall Mit dieser Funktion lässt sich der Grillvorgang beschleunigen und verbessern Um den Geschmack der Gerichte zu verbessern, sollten Sie den Grill nur bei geschlossener Backofentür verwenden.



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.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

### Vorsicht!

Wenn die Funktion mit Lüfter gewählt wurde, die Temperatur aber ob auf Null gesetzt ist, ist nur der Lüfter eingeschaltet.

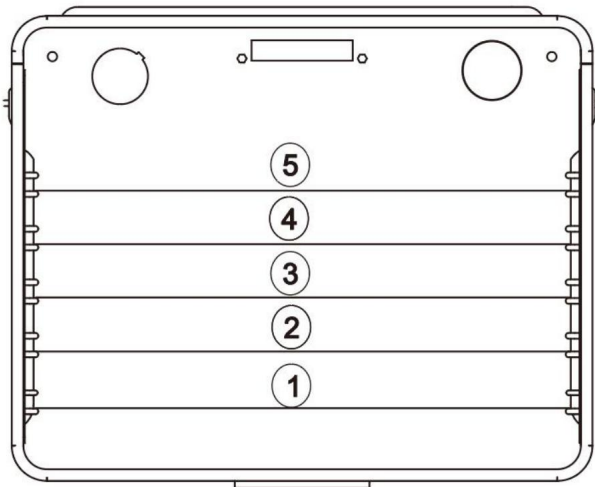
Mit dieser Funktion können Sie das Gericht oder den Garraum kühlen.

### Backofen-Führungsebenen

Es können Backformen und Zubehör (Backofenrost, Backblech etc.) eingesetzt werden in 5 Führungsebenen in den Ofen schieben.

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, muss der Backofen ausgeschaltet sein. Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe auf der „0“-Position stehen. Beginnen Sie erst mit der Reinigung der Ofen vollständig abgekühlt ist.



## **Ofen**

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
  - Lassen Sie den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.
  - Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Heißdampfreiniger.
  - Der Backofenraum sollte nur mit warmem Wasser und einem kleinen 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 Temperaturknopf auf 100 °C und den Funktionsknopf auf die untere Position Heizposition.
- Heizen Sie den Ofenraum etwa 30 Minuten lang.
- Öffnen Sie die Backofentür, wischen Sie die Kammer innen mit einem Tuch oder Schwamm ab und mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung den Garraum trocken wischen

## **Vorsicht!**

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



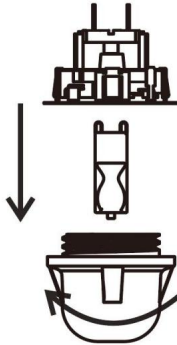
## **Austausch der Backofenlampe**

Vor Beginn der Wartung elektrischer Teile muss das Gerät 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: 110–120V, 25W, G9-Fassung. • Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.



### WICHTIG

Verwenden Sie niemals Schraubendreher oder andere Werkzeuge um die Lichtabdeckung zu entfernen. Dadurch kann das Email des Backofens oder der Lampenfassung beschädigt werden.  
nur von Hand

### WICHTIG

Wechseln Sie die Glühbirne niemals mit bloßen Händen, da Verunreinigungen durch Ihre Finger kann zu vorzeitigem Ausfall führen. Verwenden Sie immer sauberes Tuch oder Handschuhe.

### Bitte beachten Sie:

Der Lampenwechsel ist nicht durch die Garantie abgedeckt

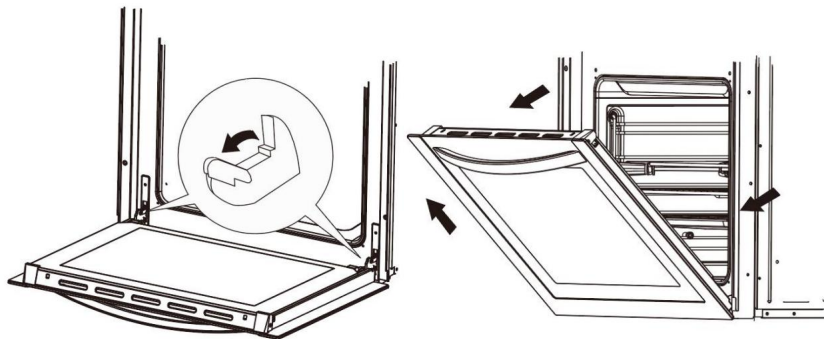


## Türausbau

Um einen leichteren Zugang zum Garraum für die Reinigung zu erhalten, ist dies der Fall möglich, die Tür zu entfernen.

Dazu kippen Sie den Sicherungsteil des Scharniers nach oben. Schließen Sie die Tür heben Sie es leicht an und ziehen Sie es 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 der Scharnierhalter. Nachdem die Tür am Backofen angebracht wurde, sollte die Sicherheitsverriegelung vorsichtig wieder absenken. Wenn die Sicherung nicht richtig eingestellt ist, kann es beim Schließen der Tür Schäden am Herd verursachen



Tilting the hinge safety catches

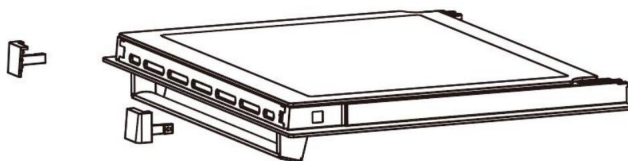
Door removal



## Entfernen der inneren Glasscheibe

Drücken Sie das Symbol und nach außen den Kunststoffriegel, der sich in der Ecke befindet, an der oben an der Tür.

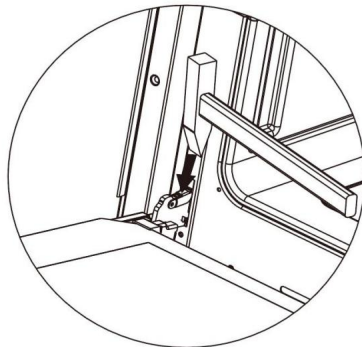
Nehmen Sie anschließend das Glas aus dem zweiten Blockiermechanismus heraus und entfernen Sie es. Nach der Reinigung die Glasscheibe einsetzen und blockieren und in die Blockiervorrichtung einsetzen. Mechanismus.



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

In der nachstehenden Tabelle. Bevor Sie das Kundendienstzentrum oder den Kundendienst anrufen  
Überprüfen Sie im Center die folgenden in der Tabelle aufgeführten Punkte.

| PROBLEM                                    | GRUND  | AKTON  |
|--|--|--|
| 1. Das Gerät funktioniert nicht            | Bremskraft liefern   | Überprüfen Sie die Haushaltssicherung Kasten; wenn eine Sicherung durchgebrannt ist Ersetzen Sie es durch ein neues eins |
|  | Wählen Sie falsch Funktion   | Überprüfen Sie, ob der Knopf funktioniert.<br>Der Temperaturregler ist auf in die richtige Position.                     |
| 2. Der Programmierer Anzeige blinkt „0,00“ | Das Gerät war getrennt von das Stromnetz oder dort war ein vorübergehender Stromausfall. | Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Verwendung des Programmierers)   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| 3. Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht. | Die Glühbirne ist locker oder beschädigt. | Ziehen Sie die durchgebrannte Glühbirne (siehe Reinigung und Wartung) |
|--|---|---|

## BACKEN IM OFEN



### Gebäck backen

Die beste Position zum Backen ist die Anwendung von Ober- und Unterhitze. untere Heizung oder die heiße Luft.

Warnung!

- Die in den Tabellen angegebenen Backparameter sind Richtwerte und können korrigiert auf der Grundlage Ihrer eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben;
- Falls Sie eine bestimmte Kuchensorte in den Tabellen nicht finden, verwenden Sie die Informationen zur nächstähnlicheren Kuchenart 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 Formen reflektieren die Hitze und das Gebäck ist nicht ausreichend gebräunt. •

Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Entfernen Sie das Gitter nur, wenn Backen in der flachen Keksform, die mit dem Gerät geliefert wird. •

Vorheizen verkürzt die Backzeit. Den Kuchen nicht in den Ofen schieben bis die richtige Temperatur erreicht ist.

## Backtipps

### Wird Kuchen gebacken?

Den Kuchen mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle durchstechen, wenn der Teig 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 Heizplatte eine Weile vor der Fertigstellung.



Käsekuchen ist nicht durchgebacken

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

## Warnhinweise zu den Baktabellen

- Die Tabellen geben den Temperaturbereich an. Wählen Sie immer niedrigere Temperatur zuerst. Bei Gebäck können Sie die Temperatur jederzeit erhöhen braucht mehr Backen.
- Die Backzeiten sind lediglich Richtwerte.
- Das Sternchen zeigt an, dass der Backofen vorgeheizt werden muss.

## BACKEN IM OFEN

| Art des Gebäcks                  | Führung<br>Ebene (von<br>runter<br>nach oben) | Temp<br>(°)   | Führung<br>Ebene (von<br>runter<br>nach oben) | Temperatur<br>(°)   | Backen<br>Zeit<br><br>(in Minuten) |
|----------------------------------|---|---|---|---|------------------------------------|
|                                  |   |  |   |  |                                    |
| Süßes Gebäck                     |   |   |   |   |                                    |
| Biskuitkuchen/<br>Marmorkuchen   | 2   | 170-180   | 2   | 150-170 60-80   |                                    |
| Victoria-Schwamm                 | 2   | 160-180   | 2   | 150-170 65-80   |                                    |
| Basis für eine Schicht<br>Kuchen | 2-3   | 170-180   | 2-3   | 150-170 20-30   |                                    |

|                                    |   |         |     |         |       |
|------------------------------------|---|---------|-----|---------|-------|
| Schwammschicht<br>Kuchen           | 2 | 170-180 |     |         | 30-40 |
| Obstkuchen (knusprig<br>Base)      |   |         | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Käsekuchen (zeigen<br>rt Kruste)   |   |         | 2   | 140-150 | 60-90 |
| Teekuchen                          | 2 | 160-180 | 2   | 150-170 | 40-60 |
| Brot (z. B.<br>Vollkorn).<br>brot) | 2 | 210-220 | 2   | 150-170 | 50-60 |
| Früchtekuchen (knusprig<br>Base)   | 3 | 170-180 | 2   | 160-200 | 35-60 |
| Früchtekuchen (mit<br>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 durch den Eingriff sowohl des Ober- als auch des Unterteils erzielt. 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 Backofen bleibt sauber.
  - Der Braten wird schneller gegart, wenn er offen bleibt. Große Braten können direkt auf den Rost stellen und das Backblech darunter zum Auffangen verwenden
- Säfte und geschmolzenes Fett.

## Achtung beim Braten!

Die Rösttabellen geben empfohlene Temperaturen, Richtwerte und Röstungsmöglichkeiten an mal. Die Bratzeit hängt weitgehend von der Art des Fleisches, seiner Größe und ab Qualität. Sie können also mit einigen Variationen rechnen

- Beim Braten großer Fleischstücke kann es zu übermäßiger Dampfbildung kommen und Kondenswasserbildung an der Backofentür. Das ist ganz normal und beeinträchtigt nicht 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 aus Fleisch. Der Braten muss regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf mit Flüssigkeit nachgefüllt werden.

- Drehen Sie den Braten etwa in der Mitte der angegebenen Zeit um, besonders wenn Sie die tiefe Bratform verwenden.
- Wenn Sie auf dem Grillrost braten, legen Sie den Rost in die tiefe Bratpfanne und beides in die Gleitführung einsetzen. Die untere Pfanne fängt Tropfen auf

Fett.

- Lassen Sie den Braten niemals im Ofen abkühlen, da sich sonst Kondenswasser bilden kann. und Korrosion des Ofens.

# Brattisch

| Fleischart                              | Führung<br>Ebene (von<br>von unten nach oben) | Temperatur<br>(°) Rösten  | Zeit<br>(in Min.) | Temperatur<br>(°)   | Braten<br>Zeit (in<br>Mindest) |
|---|---|---|-------------------|---|--------------------------------|
|   |   |  |                   |  |                                |
| Rindfleisch                             |   |   |                   |   | Für 1 cm                       |
| Roastbeef oder Filet<br>selten          |   |   | 3                 | 250   | 12-15                          |
| Ofen<br>aufgewärmt<br>saftig („mittel“) |   |   | 3                 | 250   | 15-25                          |
| Ofen erwärmt<br>bis „gut gemacht“       |   |   | 3                 | 210-230   | 25-30                          |
| Ofen vorgewärmt<br>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. 2 kg)                         | 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!

- Bei perforierten Braten kann heißes Fett (Würstchen) herausspritzen. Verwendung lange Grillzange, um Hautverbrennungen zu vermeiden und Ihre Augen zu schützen.
- Behalten Sie den Grill immer im Auge. Übermäßige Hitze kann Ihr Essen 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

Abfangpfanne. Schieben Sie beide Bleche in die Ofenführungen.

- Drehen

Sie das Fleisch nach der Hälfte der Grillzeit um. Verdünner

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 (°C)   | Grillzeit (in Min.)                  |
|---|--------------------|--------------------------------|---|--------------------------------------|
|   |                    |                                |  |                                      |
| Fleisch und Würste                              |                    |                                |   |                                      |
| 2 Beefsteaks, selten                            | 400                | 5                              | 240   | 14-16                                |
| 2 Rindersteaks, medium                          | 400                | 5                              | 240   | 16-20                                |
| 2 Beefsteaks, gut gemacht                       | 400                | 5                              | 240   | 20-23                                |
| 2 Schweinekoteletts                             | 400                | 5                              | 240   | 20-23                                |
| 2 Kalbfleischstücke                             | 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)<br>23-28 (2. Seite) |
| Fisch   |                    |                                |   |                                      |
| Lachsfilets                                     | 400                | 4                              | 240   | 19-22                                |
| Fisch aus Aluminium<br><small>verteilen</small> | 500                | 4                              | 230   | 10-13                                |
| Toast   |                    |                                |   |                                      |

|                                 |      |   |         |         |
|---------------------------------|------|---|---------|---------|
| 4 Scheiben weiße<br>brot        | 200  | 5 | 240     | 1,5-3   |
| 2 Scheiben ganze<br>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<br>Filet | 1500 | 3 | 190-200 | 40-80   |

## TECHNISCHE INFORMATION

| Modell                | BIL66M2-A1-03                   | BIL69Tb2-B5-09                  |
|-----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Spannungswert         | Wechselstrom 120 V/240 V, 60 Hz | Wechselstrom 120 V/240 V, 60 Hz |
| Totale Kraft          | 2000 W                          | 2800W                           |
| Oberes Element        | 850W                            | 850 W                           |
| Grillelement          | 1100W                           | 1100 W                          |
| Unteres Element       | 1150 W                          | 1150 W                          |
| Kreisförmiges Element | 1600 W                          | 1600W                           |



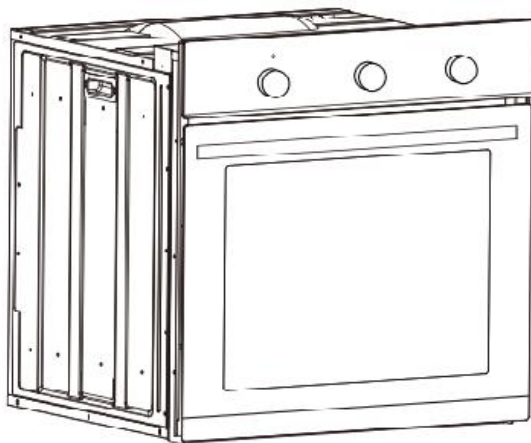





# **FORNO ELETTRICO DA INCASSO**

**MODELLO: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**

**ELETTRICO INTEGRATO**

**MODELLO: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**



|   |  |
|---|--|
|    | <p>Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p>   |
| <br> | <p>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</p> |

## 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 a il 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 osservato. 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.

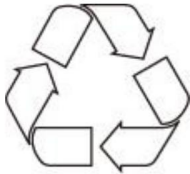
Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa correttamente.

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



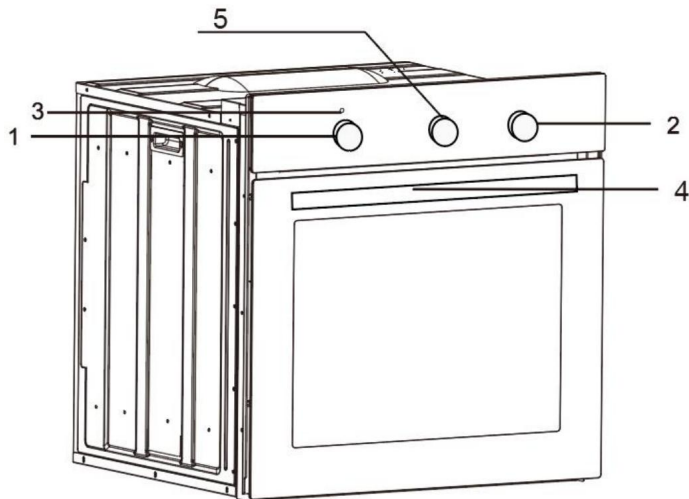
I vecchi elettrodomestici non dovrebbero essere semplicemente smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma dovrebbero essere consegnati ad un centro di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

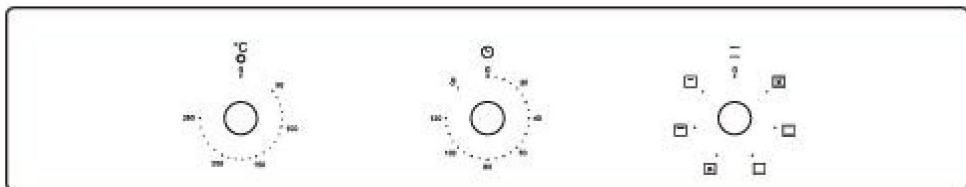


1. Manopola di controllo della temperatura

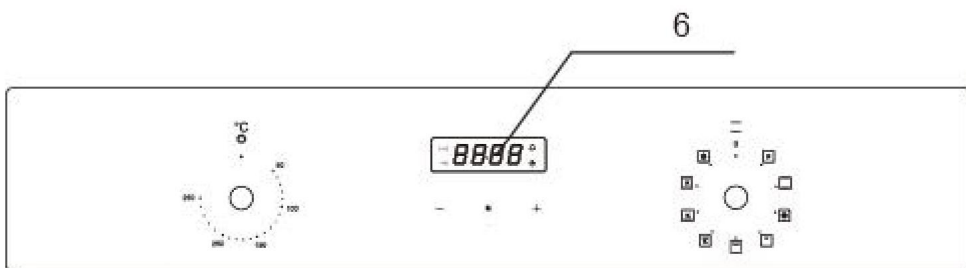
4. Maniglia della porta del forno

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 2. Manopola selezione funzioni forno            | 5. Temporizzatore meccanico  |
| 3. Indicatore rosso della temperatura del forno | 6. Programmatore elettronico |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## 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 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.

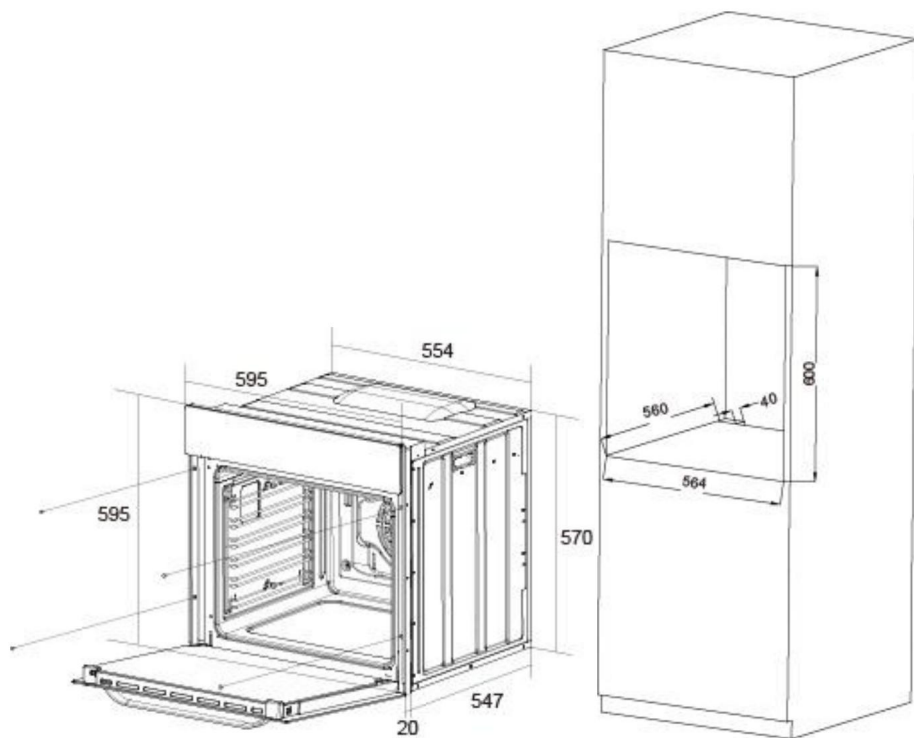
Questo è un forno da incasso, il che significa che la sua parete posteriore e una parete laterale possono

essere posizionato accanto ad un mobile alto o ad una parete. 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.

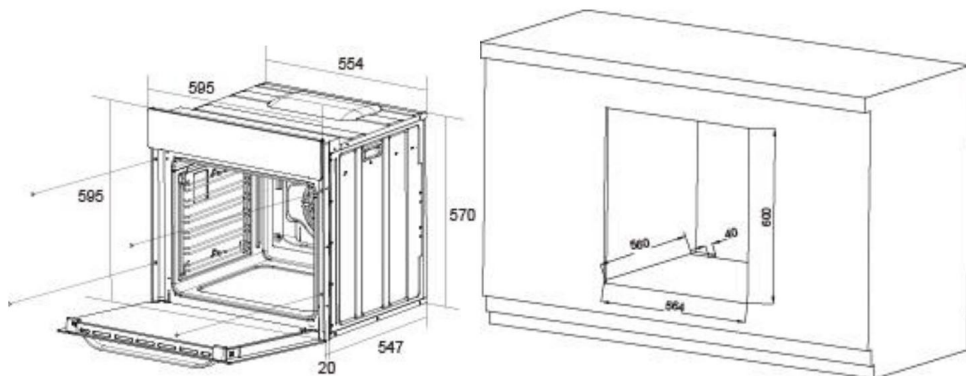
Praticare un'apertura con le dimensioni indicate nello schema del forno da installare.

L'apparecchio deve essere dotato di messa a terra.

Inserire completamente il forno nell'apertura senza far cadere le quattro viti nei punti indicati nella figura.



## INSTALLAZIONE



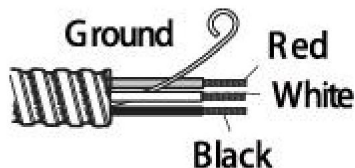
## Connessione elettrica

### 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

**seguinte 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.

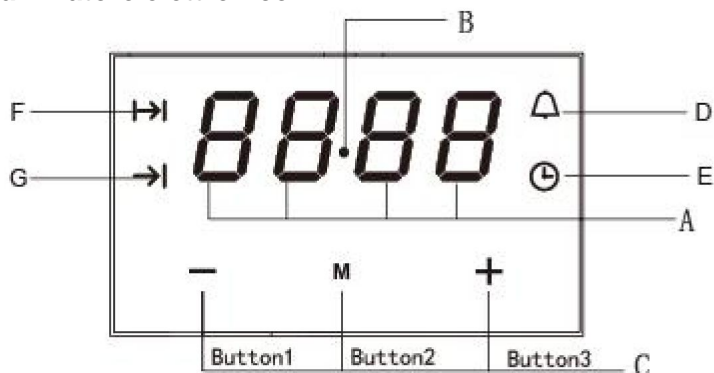
- Riscaldare il forno (a una temperatura di 250°C, per circa 30 minuti. Togliere eventuali macchie e lavare accuratamente.

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



F - Cooking time

A - Display field

G - End of cooking time

B - Seconds Icon

M - Function

C - Buttons

- - To decrease the numbers on the digital display

D - Timer

+ - To increase the numbers on the digital display

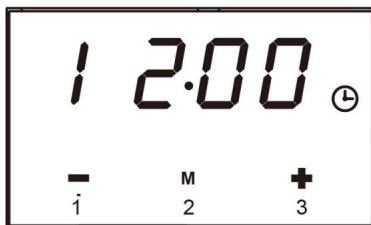
E - Current time

## Impostazione dell'ora

1. All'accensione, viene visualizzato "12.00" e



lampeggia.



2. L'ora corrente può essere impostata con i pulsanti 1 e 3, 5 secondi dopo l'ora è stato impostato, i nuovi dati verranno salvati.

## Timer

Il timer può essere attivato in qualsiasi momento e qualsiasi funzione può essere attivata dal timer impostabile da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti;

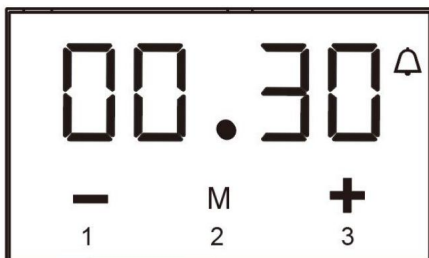
**Per impostare il timer dovresti:**




1. Premere il pulsante 2, lampeggiante. Immettere l'impostazione del timer.

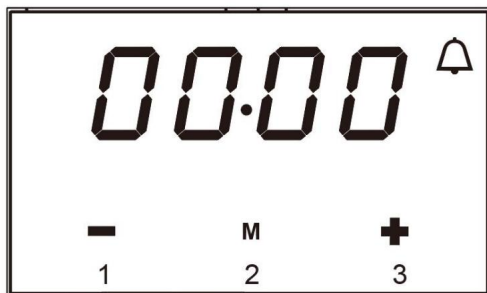


2. Impostare il timer utilizzando i pulsanti 1 e 3.



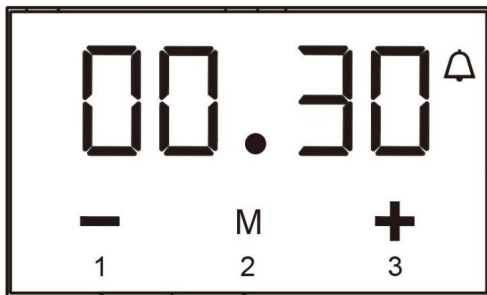
3. 5 secondi dopo l'impostazione dell'ora, oppure premere direttamente il pulsante 2, il segnale

funzione  è attivo. l'impostazione viene salvata.



4. Allo scadere del tempo impostato, verrà attivato il segnale di allarme e il segnale

avvio della funzione  lampeggiante di nuovo.



5. Premere qualsiasi pulsante, la funzione del segnale



e il segnale di allarme si spegnerà,

oppure il segnale di allarme verrà disattivato automaticamente dopo 2 minuti.

### Attenzione!

Oltre alla sveglia del timer, qualsiasi altra sveglia può essere disattivata premendo qualsiasi pulsante. Se il segnale di allarme non viene disattivato manualmente, verrà disattivato automaticamente dopo 2 minuti.

### Funzionamento semiautomatico

Se il forno deve essere spento ad una determinata ora o dopo un periodo definito, è possibile. Dovrebbe:

1. Impostare la manopola funzioni del forno e la manopola del regolatore della temperatura su impostazione in cui tu

desidera che il forno funzioni.

2. Premere il pulsante funzione, il forno inizierà a funzionare e la funzione

segnale  lampeggiante.

3. Premere il pulsante 1 o 3 per regolare il tempo di cottura, entro un intervallo compreso tra 1 minuto a 10 ore.


4. Oppure premere i pulsanti " 2 " due volte, il display mostrerà lampeggiante



l'ora di fine tramite i pulsanti 1 e 3.

5. L'ora impostata viene memorizzata dopo 5 secondi.

6. Trascorso il tempo impostato, il forno si spegne automaticamente, l'allarme è attivato.

7. Premere un pulsante qualsiasi, il segnale di allarme e l'icona  si spegnerà. O il segnale di allarme si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

### Attenzione!

• Il tempo di cottura e l'intervallo del tempo di fine cottura Intervallo del tempo di cottura:  $0 < t \leq 10$  ore

Intervallo di tempo di fine cottura: ora corrente < tempo di fine cottura ÷ ora corrente + tempo di attesa + tempo di cottura

Tempo di attesa = tempo di fine cottura - tempo di cottura

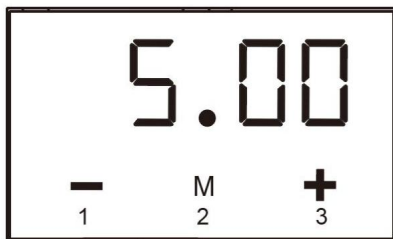
• Quando si utilizza il funzionamento semiautomatico, impostare il tempo di cottura o la fine del tempo di cottura. • Se

si imposta il tempo di cottura su 0 o si imposta il tempo di cottura sull'ora corrente, la funzione automatica sarà disattivata.

• Una volta disattivata la funzione automatica, il tempo di cottura viene impostato su 0, ora di fine cottura e l'ora corrente rimane la stessa.

**Ad esempio:**

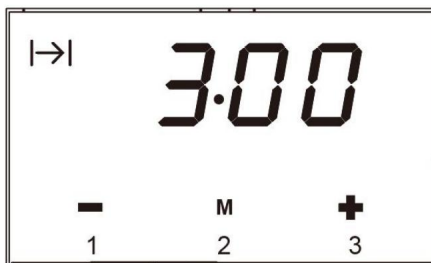
l'ora attuale è le 2:00, si desidera che il forno funzioni per 3 ore, l'ora di fine cottura è impostata alle 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).



**Esistono due metodi per ottenere questa impostazione:**

**Primo metodo:**

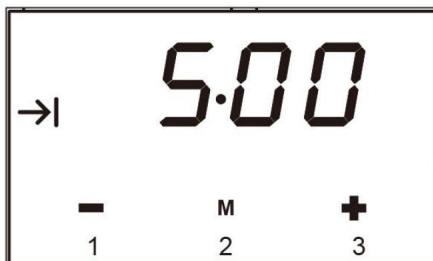
1. Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti 1 e 3.



2. L'orario di fine cottura passa automaticamente alle 5:00.

**Secondo metodo:**

1. Impostare l'ora di fine cottura utilizzando i pulsanti 1 e 3.




2. Il tempo di cottura passa automaticamente alle 3:00. 5 secondi dopo l'impostazione, la funzione automatica è attiva. 3 ore dopo, l'ora corrente mostra "5:00" e il segnale di sveglia viene attivato.

## Funzionamento automatico

Se il forno deve essere acceso per un determinato periodo di tempo e commutato spento ad un'ora fissa, è necessario impostare il tempo di cottura e la fine tempo di cottura:

1. Posizionare la manopola funzioni del forno e la manopola del regolatore di temperatura su impostazione alla quale si desidera che il forno funzioni.

2. Premere il pulsante 2, il forno inizierà a funzionare e verrà segnalato il funzionamento lampeggiante. 

3. Premere i pulsanti 1 e 3 per regolare il tempo di cottura, entro un intervallo compreso tra 1 minuto a 10 ore.


4. E premere il pulsante 2, quindi il display mostrerà lampeggiante. Impostare la cottura tempo utilizzando i pulsanti 1 e 3, 5.

L'ora impostata viene memorizzata dopo 5 secondi. La funzione

segnali  E  sempre acceso.

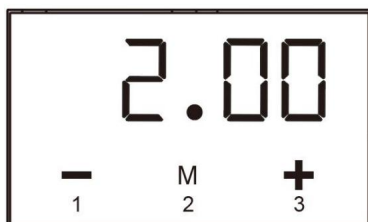
6. Trascorso il tempo impostato, il forno si spegne automaticamente, il segnale di allarme è

attivato e la funzione del segnale  si spegnerà.

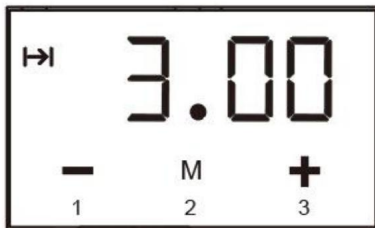
6. Premere un pulsante qualsiasi, il segnale di allarme e  l'icona si spegnerà. O il segnale di allarme si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti. 7.

### Per esempio:

Se l'ora corrente è le 2:00; tempo di cottura impostato su 3 ore; fine cottura impostato su 10:00, l'orario di lavoro sarà 7:00 (7:00=10:00-3:00).



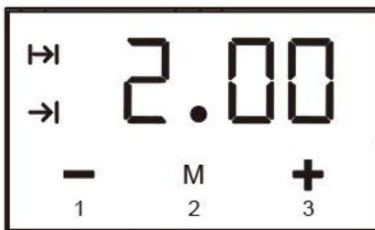
1. Impostare il tempo di cottura su "3:00" con i pulsanti 1 e 3.



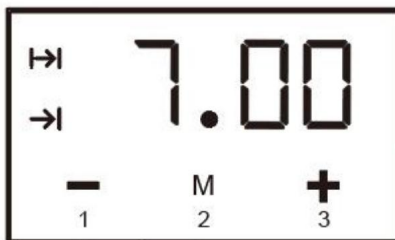
2. Impostare la fine della cottura alle 10:00 con il tasto 3.



3. 5 secondi dopo l'impostazione, la funzione automatica è attiva.

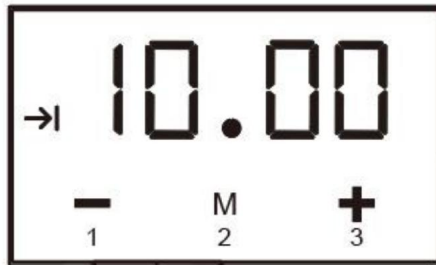


4. Quando saranno le 7:00, il forno inizierà a funzionare



5. Quando si avvicinano le 10:00 viene attivato il segnale di allarme e il forno viene acceso

spento automaticamente



### Attenzione!

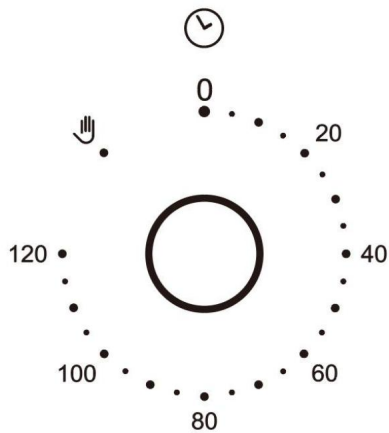
- Almeno più di un minuto di tempo di cottura, tempo di cottura e fine è necessario impostare il tempo di cottura.
- Se il tempo di cottura è impostato su 0 o l'orario di fine cottura è impostato su ora corrente, la funzione automatica sarà disattivata.



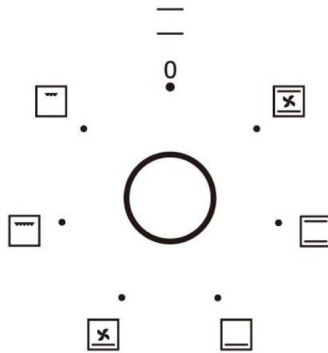
### Temporizzatore meccanico

Quando si utilizza il forno, l'utente deve impostare il tempo di cottura del cibo.

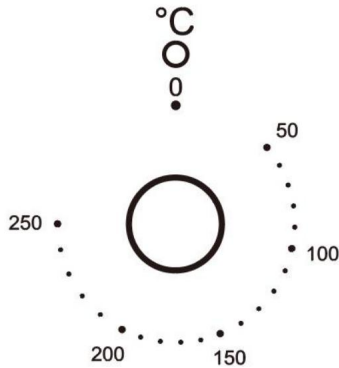
1. Ruotare il timer meccanico in senso orario sulla posizione temporale (tra 10 e 120 minuti) che desideri.



2. Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione della funzione desiderata.

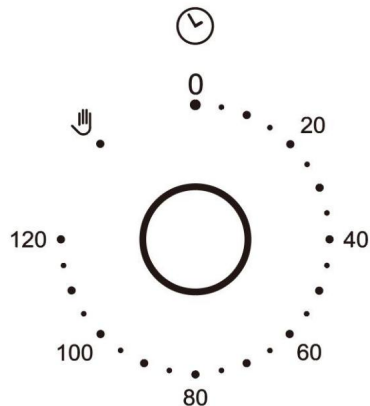


3. Ruotare la manopola della temperatura sulla posizione della temperatura desiderata.



4. Dopo l'operazione sopra descritta, la manopola del forno funziona normalmente.

5. Quando il forno funziona fino all'orario preimpostato, il timer emetterà un suono che indica che la cottura è terminata. Se non si desidera che il forno funzioni controllato dal timer meccanico, ruotare in senso antiorario la posizione.



## Attenzione!



Non ruotare il timer meccanico in senso orario da 120 a



### Forno

Il forno è controllato dalla manopola delle funzioni e dalla manopola di controllo della temperatura.  
Attenzione!

Quando si seleziona una qualsiasi funzione di riscaldamento, il forno verrà acceso solo dopo la temperatura è stata impostata da la manopola di controllo della temperatura.

Possibili impostazioni della manopola funzioni del forno



Grigliata completa

(Griglia ed elemento superiore)

Quando il "grill combinato" è attivo consente di grigliare con il grill e con l'elemento superiore si è acceso contemporaneamente.

Questa funzione consente una temperatura più elevata nella parte superiore della zona di cottura, che provoca una doratura più intensa della pietanza e ne consente una cottura più grande porzioni da grigliare.

### Avvertimento!

Quando si utilizza la funzione Grill è necessario che la porta del forno sia chiusa.

### Avvertimento!

Quando il grill è in uso, le parti accessibili possono diventare calde. E' meglio tenerlo bambini lontano dal forno.



Ventola, riscaldatori inferiore e superiore accesi

In questa posizione della manopola il forno esegue la funzione torta. Convenzionale forno con ventola.

### **Attenzione!**

Quando sono state selezionate le funzioni con ventola tranne la manopola della temperatura è impostato su zero, sarà accesa solo la ventola. Con questa funzione puoi raffreddare il piatto o la camera del forno.



Ventola riscaldante circolare

In questa funzione, permette il riscaldamento forzato del forno con il term di an, che si trova nella parte centrale della camera del forno.

Riscaldando il forno in questo modo si consente una circolazione uniforme del calore attorno al forno piatto nel forno. Il vantaggio di questo metodo di riscaldamento è:

- Riduzione dei tempi di surriscaldamento e della fase iniziale di riscaldamento.
- Possibilità di cuocere su due livelli di cottura contemporaneamente.
- Riduzione della quantità di grassi e succhi che fuoriescono dai piatti di carne, con conseguente miglioramento del gusto.



Ventola (sbrinamento)

Con questa funzione funziona solo la ventola. Puoi raffreddare il piatto o il forno camera o scongelare il cibo.

**Ventola, resistenza grill quando la manopola è ruotata in questa posizione, forno attiva la funzione grill e ventola.**

**In pratica questa funzione permette di velocizzare il processo di grigliatura e un miglioramento del gusto del piatto. Dovresti usare solo il grigliare con la porta del forno chiusa.**



Termoventilatore circolare con elemento inferiore

Questo fa funzionare il forno ventilato con l'elemento convettivo e il fondo elemento che consente la cottura a temperatura maggiorata dal basso del piatto quando si utilizza la posizione di ripiano 3 o 4, impostare la manopola di funzionamento del forno su. Viene visualizzata la temperatura predefinita di 220 che può essere regolata e pulsante.



Ventola e riscaldatore inferiore accesi

Con questa funzione il forno attiva la resistenza inferiore e la funzione ventola. La modalità è utile per la cottura di pasticceria secca e la preparazione di frutta conservata e verdure.



Griglia Economy (variabile)

Utilizzare la griglia economica per grigliare o rosolare grandi quantità di cibo. Individua la griglia Panoramica nella posizione 4a o 5a. Preriscaldare la griglia per 5 minuti prima utilizzo.

Avvertimento!

Quando il grill è in uso, le parti accessibili possono diventare calde. È meglio mantenere bambini lontano dal forno.



Ventola, resistenza grill

Il forno attiva la resistenza grill superiore e la funzione ventola. In pratica, questo La funzione consente di accelerare il processo di grigliatura e di migliorarlo sapore della pietanza, utilizzare la griglia solo con la porta del forno chiusa.



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.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

### **Attenzione!**

Quando sono state selezionate le funzioni con ventola ma la temperatura knob è impostato su zero, solo la ventola sarà accesa.

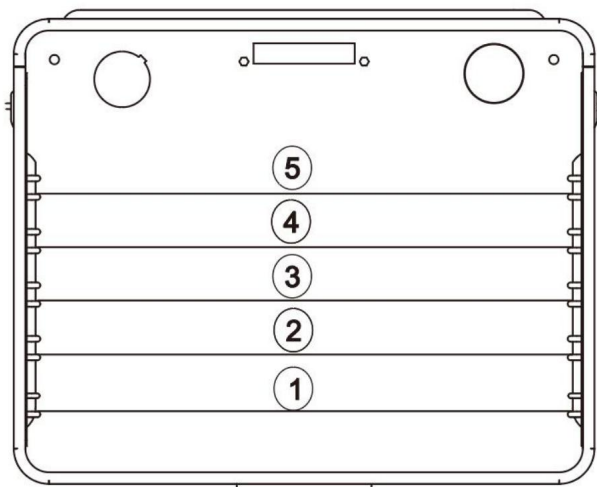
Con questa funzione è possibile raffreddare la pietanza o la camera del forno.

### **Livelli guida del forno**

Possono essere inserite teglie ed accessori (griglia forno, teglia, ecc.) nel forno su 5 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 dovresti 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**

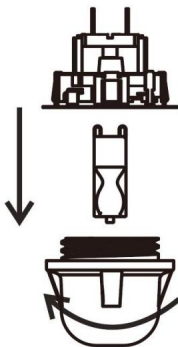
- Estrarre la copertura protettiva. • A

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 temperatura (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 luce.

Ciò potrebbe danneggiare lo smalto del forno o il portalampada. Rimuovere

solo a mano

### **IMPORTANTE**

Non sostituire mai la lampadina a mani nude poiché potrebbe essere contaminata dalle dita può causare guasti prematuri. Utilizzare sempre a

panno pulito o guanti.

### **Notare che:**

La sostituzione della lampadina non è coperta dalla garanzia

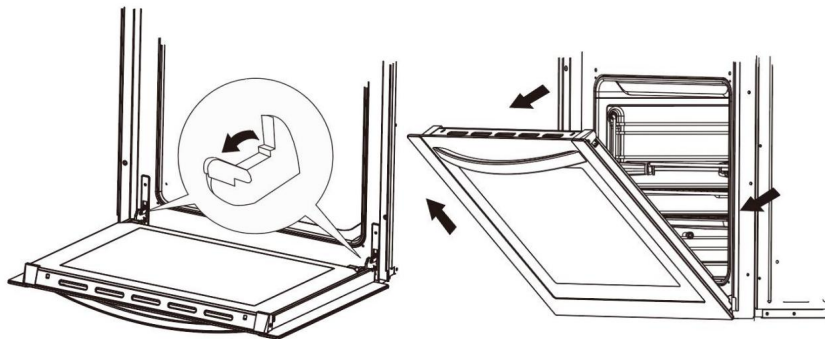


### **Rimozione della porta**

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

Per fare ciò, inclinare verso l'alto la parte del fermo di sicurezza della cerniera. Chiudere la porta leggermente, sollevalo e tiralo verso di te.

Per rimontare la porta sulla cucina. Fai il contrario. Durante il montaggio accertarsi che la tacca della cerniera sia correttamente posizionata sulla sporgenza della il supporto della cerniera. Dopo aver montato la porta sul forno, il fermo di sicurezza dovrebbe essere abbassato di nuovo con attenzione. Se nuovo, il fermo di sicurezza non è impostato, potrebbe causare danni al televisore quando si chiude la porta



Tilting the hinge safety catches

Door removal

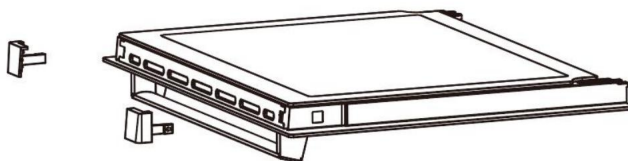


### Rimozione del pannello in vetro interno

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.

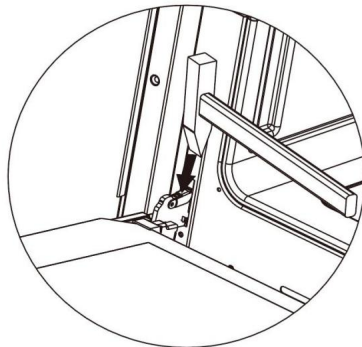
Dopo la pulizia, inserire e bloccare il pannello di vetro, quindi inserirlo nel bloccaggio meccanismo.



### Removal of the internal glass panel



### Installare la porta



## FUNZIONAMENTO IN CASO DI EMERGENZA

### In caso di emergenza, dovresti:

- Spegnerne 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                  |
|  | Scegli sbagliato funzione  | Controllare se la manopola delle funzioni.<br>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 li era temporaneo<br><small>mancanza di corrente.</small> | 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 (ÿ)  | Guida livello (da giù verso l'alto) | Temp (ÿ)  | Cottura al forno tempo (in minuti) |
|----------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|------------------------------------|
|                                  |                                     |  |                                     |  |                                    |
| Pasticceria dolce                |                                     |   |                                     |   |                                    |
| Pan di Spagna/<br>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<br>torta     | 2-3                                 | 170-180   | 2-3                                 | 150-170 20-30   |                                    |

|  |   |         |     |         |       |
|--|---|---------|-----|---------|-------|
| Strato di spugna<br>torta              | 2 | 170-180 |     |         | 30-40 |
| Torta alla frutta(crocante<br>base)    |   |         | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Cheesecake (mostra<br>crosta rossa)    |   |         | 2   | 140-150 | 60-90 |
| Torta da tè                            | 2 | 160-180 | 2   | 150-170 | 40-60 |
| Pane (ad<br>esempio integrale<br>pane) | 2 | 210-220 | 2   | 150-170 | 50-60 |
| Torta alla frutta(crocante<br>base)    | 3 | 170-180 | 2   | 160-200 | 35-60 |
| Torta alla frutta(con<br>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 arrostiti 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 arrostire

| Tipo di carne                            | Guida<br>livello (da<br>dal basso verso l'alto) | Temp<br>( $\ddot{y}$ ) Torrefazione   | tempo<br>(in minuti) | Temp<br>( $\ddot{y}$ )  | Torrefazione<br>tempo (tra<br>minimo) |
|--|---|---|----------------------|---|---------------------------------------|
|  |   |  |                      |  |                                       |
| Manzo                                    |   |   |                      |   | Per 1 cm                              |
| Arrosti di manzo o filetto<br>raro       |   |   | 3                    | 250   | 12-15                                 |
| Forno<br>riscaldato<br>succoso ("medio") |   |   | 3                    | 250   | 15-25                                 |
| Scaldato al forno<br>su "ben fatto"      |   |   | 3                    | 210-230   | 25-30                                 |
| Forno riscaldato<br>Arrosti              | 2   | 160-180   | 2                    | 200-220   | 120-140                               |
| Maiale                                   |   |   |                      |   |                                       |
| Arrosti                                  | 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<br>griglia  | Peso<br>(in grammi) | Guida<br>livello<br>(dal basso<br>su) | Temp(γ)   | L'ora della griglia<br>(in minuti) |
|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|---|------------------------------------|
|                               |                     |                                       |  |                                    |
| Carne e<br>salsicce           |                     |                                       |   |                                    |
| 2 bistecche, al sangue        | 400                 | 5                                     | 240   | 14-16                              |
| 2 bistecche,<br>medie         | 400                 | 5                                     | 240   | 16-20                              |
| 2 bistecche, ben<br>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<br>formaggio | 400                 | 5                                     | 240   | 9-13                               |
| 1 pollo, tagliato a metà      | 1400                | 3                                     | 240-250   | 28-33(1.lato)<br>23-28(2.lato.)    |
| Pescare                       |                     |                                       |   |                                    |
| Filetti di salmone            | 400                 | 4                                     | 240   | 19-22                              |
| Pesce in alluminio<br>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                    | BIL66M2-A1-03        | BIL69Tb2-B5-09       |
|----------------------------|----------------------|----------------------|
| Valutazione della tensione | CA 120 V/240 V 60 Hz | CA 120 V/240 V 60 Hz |
| Potere totale              | 2000W                | 2800W                |
| Elemento superiore         | 850 W                | 850 W                |
| Elemento griglia           | 1100W                | 1100 W               |
| Elemento inferiore         | 1150 W               | 1150 W               |
| Elemento circolare         | 1600W                | 1600 W               |



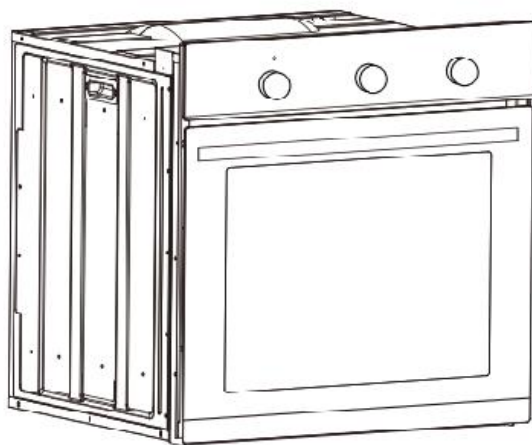





# HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO

MODELO: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09

ELÉCTRICO EMPOTRADO

MODELO: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09



|   |   |
|---|---|
|    | <p>Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer manual de instrucciones con atención.</p>  |
| <br> | <p>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</p> |

## 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 un 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 supervisado

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.

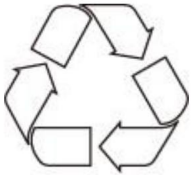
Asegúrese de que la puerta del horno esté correctamente cerrada.

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, deseche 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



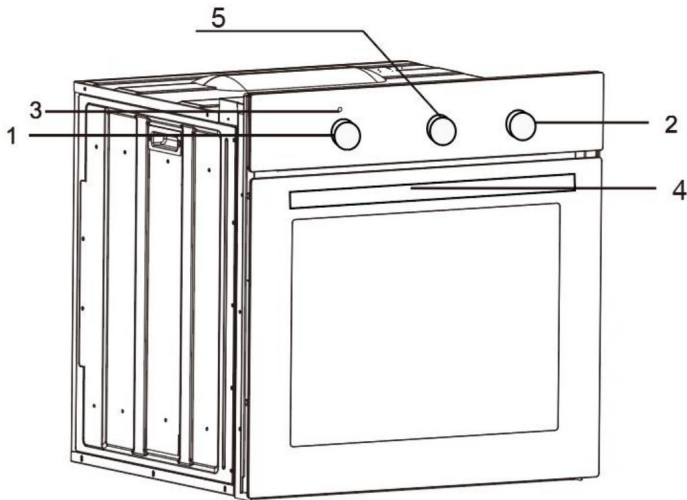
Los electrodomésticos viejos no deben desecharse simplemente con la basura doméstica normal, sino que deben entregarse en un centro de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

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

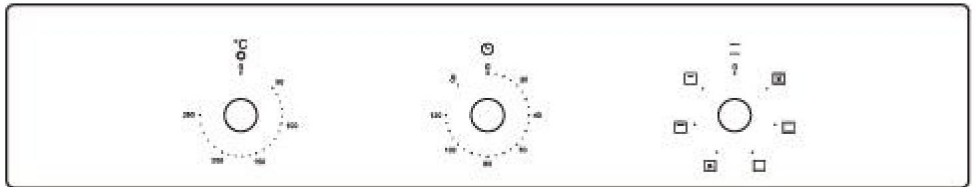


1. Perilla de control de temperatura

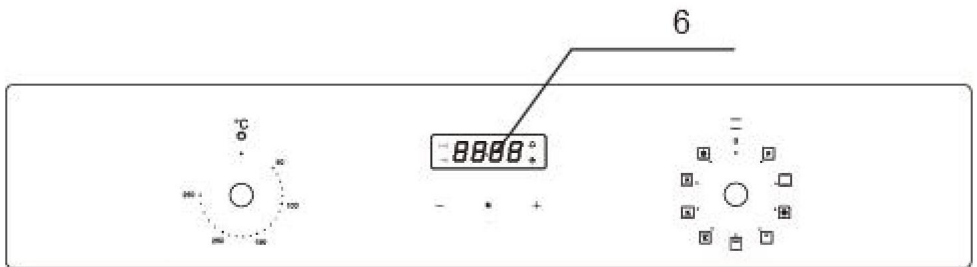
4. Manija de la puerta del horno

|  |                            |
|--|----------------------------|
| 2. Perilla de selección de funciones del horno | 5. Temporizador mecánico   |
| 3. Indicador rojo de temperatura del horno     | 6. Programador electrónico |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## 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.)

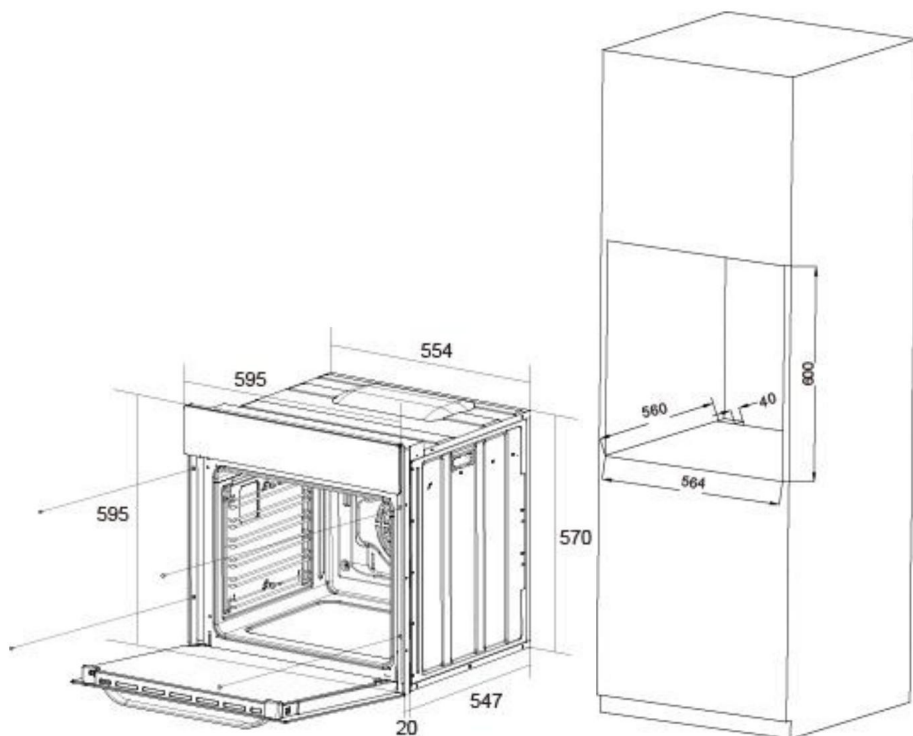
fuera del alcance de los niños, porque representan un peligro potencial. Los niños pueden tragar piezas pequeñas o asfixiarse con las láminas.

Este es un horno empotrado, lo que significa que su pared trasera y una pared lateral pueden

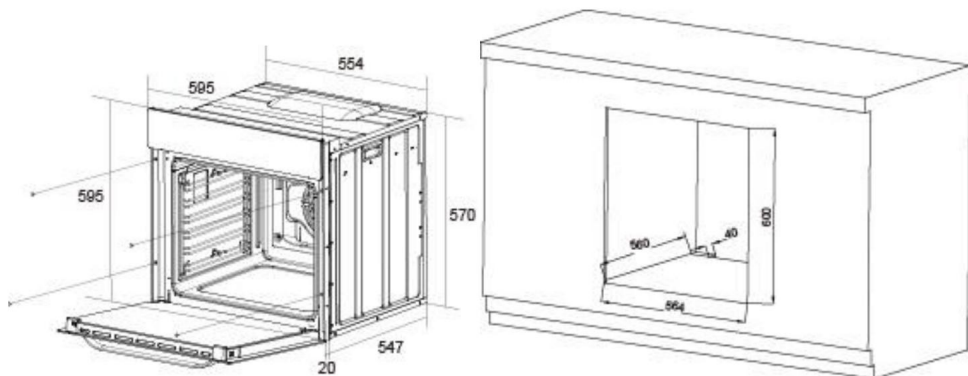
colocarse junto a un mueble alto o una pared. El revestimiento o enchapado utilizado en muebles empotrados debe aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100 °C), esto evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento. Si no estás seguro de la resistencia al calor de tus 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 se caigan los cuatro tornillos en los lugares que se muestran en el diagrama.



## INSTALACIÓN



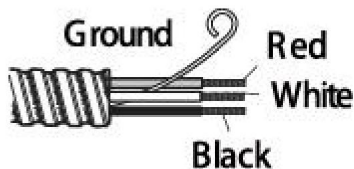
## Conexión eléctrica

¡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.

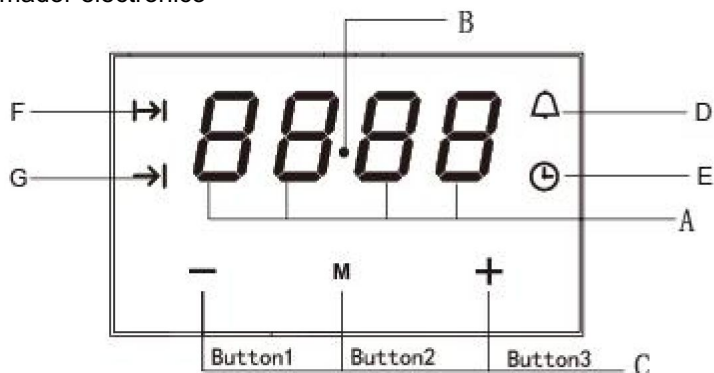
- Calentar el horno (a una temperatura de 250 °C), durante aproximadamente 30 minutos. Retire cualquier manchas y lavar con cuidado.

¡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



F - Cooking time

A - Display field

G - End of cooking time

B - Seconds Icon

M - Function

C - Buttons

- - To decrease the numbers on the digital display

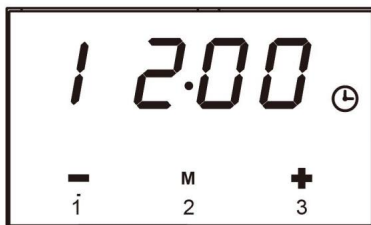
D - Timer

+ - To increase the numbers on the digital display

E - Current time

## Establecer la hora

1. Al encender, se muestra "12.00" y



2. La hora actual se puede configurar con los botones 1 y 3, 5 segundos después de la hora. se ha configurado, se guardarán los nuevos datos.

## Temporizador

El temporizador se puede activar en cualquier momento y cualquier función, el temporizador se puede establecer de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos;

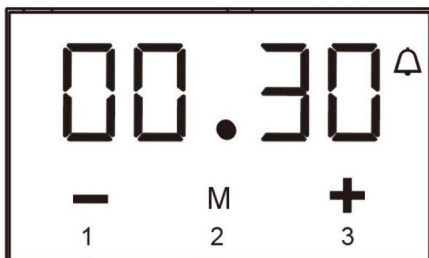
Para configurar el temporizador debes:



1. Pulse el botón 2, parpadeando .Ingrese la configuración del temporizador.



2. Configure el temporizador usando los botones 1 y 3.



3, 5 segundos después de configurar la hora, o presione directamente el botón 2, la señal

función



Está encendido. su configuración se guarda.

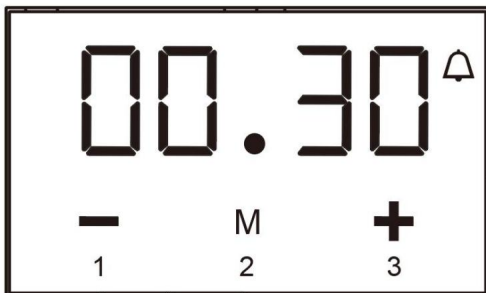


4. Cuando finalice el tiempo establecido, se activará la señal de alarma y la señal

inicio de función



parpadeando de nuevo.



5. Presione cualquier botón, la función de señal



y la señal de alarma se apagará,

O la señal de alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

¡Precaución!

Además de la alarma del temporizador, cualquier otra alarma se puede apagar presionando cualquier botón. Si la señal de alarma no se apaga manualmente, se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Operación semiautomática

Si el horno se va a apagar en un momento determinado, o después de un periodo definido, usted debería:


1. Coloque la perilla de función del horno y la perilla reguladora de temperatura en la posición ajuste en el que usted

desea que el horno funcione.

2. Presione el botón de función, el horno comenzará a funcionar y la función

señal  brillante.


3. Presione el botón 1 o 3 para ajustar el tiempo de cocción, dentro de un rango de 1 minutos a 10 horas.

4. O presione los botones " 2 " dos veces, luego la pantalla mostrará parpadeando . Colocar

la hora de finalización mediante los botones 1 y 3.

5. El tiempo configurado se introduce en la memoria al cabo de 5 segundos.

6. Cuando haya transcurrido el tiempo programado, el horno se apagará automáticamente, la alarma está activada.

7. Presione cualquier botón, la señal de alarma y el ícono  se apagará. O el

La señal de alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

¡Precaución!

• El tiempo de cocción y el final del intervalo de tiempo de cocción Intervalo de tiempo de cocción:  $0 < t \leq 10$  horas

Fin del rango de tiempo de cocción: hora actual < fin del tiempo de cocción  $\leq$  hora actual + tiempo de espera + tiempo de cocción

Tiempo de espera = fin del tiempo de cocción - tiempo de cocción

• Cuando utilice la operación semiautomática, configure el tiempo de cocción o el final del tiempo de cocción. •

Si configura el tiempo de cocción en 0 o configura el tiempo de cocción como la hora actual, la función automática estará desactivada.

• Después de desactivar la función automática, el tiempo de cocción llega a 0, finaliza el tiempo de cocción. y la hora actual sigue siendo la misma.

Por ejemplo: la hora

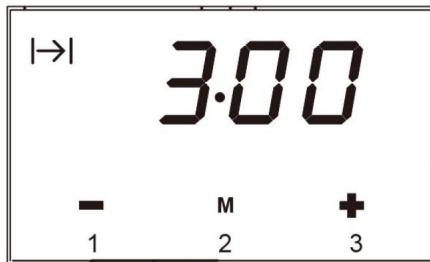
actual son las 2:00, desea que el horno funcione durante 3 horas, el tiempo de finalización de cocción está configurado para ser las 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).



Hay dos métodos para lograr esta configuración:

Primer método:

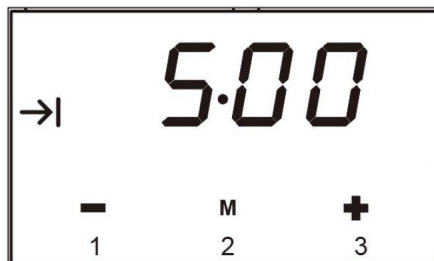
1. Configure el tiempo de cocción con los botones 1 y 3.



2. El final del tiempo de cocción cambia automáticamente a las 5:00.

Segundo método:

1. Programe el final del tiempo de cocción mediante los botones 1 y 3.



2. El tiempo de cocción cambia automáticamente a 3:00. 5 segundos después de la configuración, la función automática está activada. 3 horas más tarde, la hora actual muestra "5:00" y se activa la señal de alarma.

## Operación automática

Si el horno se va a encender durante un período de tiempo específico y se debe encender apaga a una hora fija entonces deberás programar el tiempo de cocción y el final de hora de cocinar:

1. Coloque la perilla de función del horno y la perilla reguladora de temperatura en la posición ajuste en el que desea que funcione el horno.

2. Pulse el botón 2, el horno comenzará a funcionar y aparecerá la señal de función.



brillante.

3. Presione los botones 1 y 3 para ajustar el tiempo de cocción, dentro de un rango de 1 minuto a 10 horas.


4. Y presione el botón 2, luego la pantalla mostrará parpadeando. Configure la cocción. tiempo usando botones


1 y 3, 5.

El tiempo programado se introduce en la memoria al cabo de 5 segundos. La función

señales  y  siempre encendido.

6. Cuando haya transcurrido el tiempo programado, el horno se apagará automáticamente, la señal de alarma es

activado y la función de señal  se apagará.

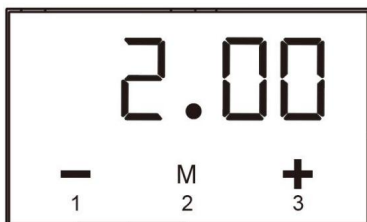
6. Presione cualquier botón, la señal de alarma y  Todo el icono se apagará. O

la señal de alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos. 7.

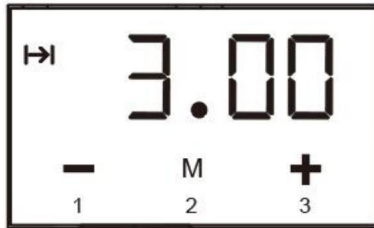
### Por ejemplo:

Si la hora actual son las 2:00; el tiempo de cocción será de 3 horas; fin de cocinar

Si la hora establecida es las 10:00, la hora de trabajo será las 7:00 (7:00 = 10:00-3:00).



1. Configure el tiempo de cocción en "3:00" con los botones 1 y 3.



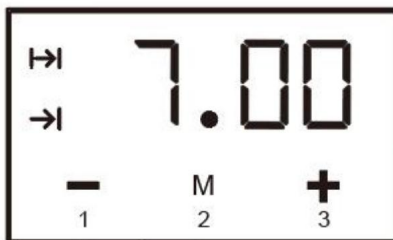
2. Programe el final del tiempo de cocción a las 10:00 con el botón 3.



3. 5 segundos después de la configuración, la función automática está activada.

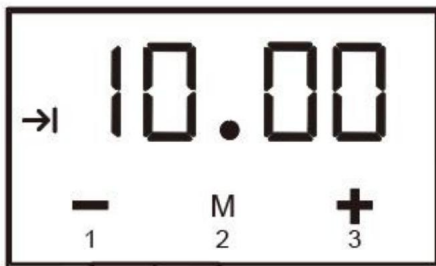


4. Cuando sean las 7:00, el horno comenzará a funcionar.



5. Cuando son las 10:00, se activa la señal de alarma, el horno se enciende

apagado automáticamente



¡Precaución!

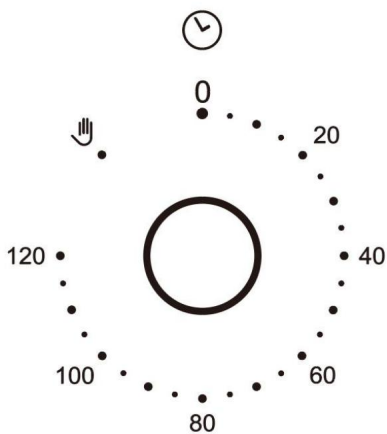
- Al menos más de un minuto de tiempo de cocción, tiempo de cocción y final de Se debe configurar el tiempo de cocción.
- Si el tiempo de cocción establecido en 0 o el final del tiempo de cocción establecido en hora actual, la función automática se desactivará.



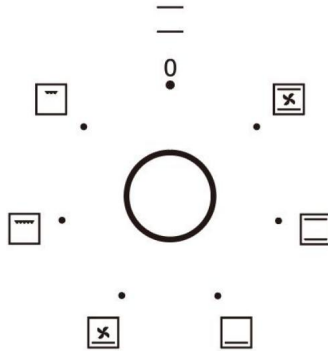
### Temporizador mecánico

Quando use el horno, el usuario debe configurar el tiempo de cocción de los alimentos.

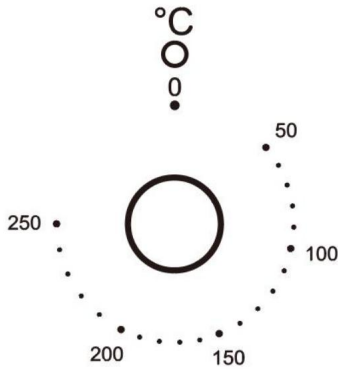
1. Gire el temporizador mecánico en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de tiempo (entre 10 y 120 minutos) que quieras.



2. Gire la perilla de función a la posición de función que desee.

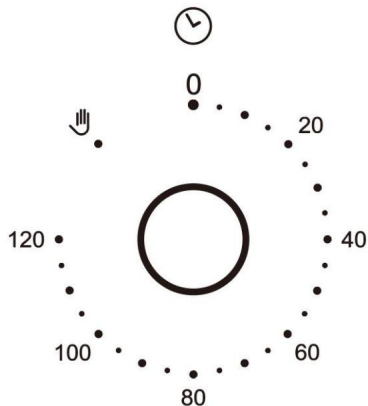


3. Gire la perilla de temperatura a la posición de temperatura que desee.



4. Después de la operación anterior, la perilla del horno funciona normalmente.

5. Cuando el horno funcione hasta la hora preestablecida, el temporizador emitirá un sonido, lo que significa que la cocción ha terminado. Si no desea que el horno funcione controlado por el temporizador mecánico, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición.



¡Precaución!



No gire el temporizador mecánico en el sentido de las agujas del reloj de 120 a



Horno

El horno se controla mediante la perilla de función y la perilla de control de temperatura.

¡Precaución!

Al seleccionar cualquier función de calentamiento, el horno se encenderá sólo después de la temperatura ha sido fijada por la perilla de control de temperatura.

Posibles ajustes del mando de funciones del horno.



Parrilla completa

(Parrilla y elemento superior)

Cuando el "grill combinado" está activo permite asar con el grill y con el elemento superior se enciende al mismo tiempo.

Esta función permite una temperatura más alta en la parte superior del área de cocción, lo que provoca un dorado más intenso del plato y permite mayor porciones para asar.

¡Advertencia!

Al utilizar la función Grill es necesario que la puerta del horno esté cerrada.

¡Advertencia!

Cuando la parrilla está en uso, las partes accesibles pueden calentarse. Lo mejor es mantener niños alejados del horno.



Ventilador, calentadores superior e inferior encendidos

En esta posición del mando el horno ejecuta la función pastel. Convencional horno con ventilador.

¡Precaución!

Cuando se han seleccionado las funciones con ventilador pero el mando de temperatura se pone a cero sólo el ventilador estará encendido. Con esta función podrás enfriar el plato o la cámara del horno.



Calentador circular Ventilador

En esta función, permite que el horno se caliente de forma forzada con el termia de un, que se encuentra en la parte central de la cámara del horno.

Calentar el horno de esta manera permite una circulación uniforme del calor alrededor del plato en el horno. La ventaja de este método de calentamiento es:

- Reducción del tiempo de sobrecalentamiento y de la etapa de calentamiento inicial.
- Posibilidad de hornear en dos niveles de cocción simultáneamente.
- Reducción de la cantidad de grasas y jugos que salen de los platos de carne, lo que se traduce en una mejora del sabor.



Ventilador (descongelación)

En esta función sólo funciona el ventilador. Puedes enfriar el plato o el horno. cámara o descongelar alimentos.

Ventilador, elemento grill Cuando se gira la perilla a esta posición, el horno activa la función grill y ventilador.

En la práctica, esta función permite acelerar el proceso de asado.

y una mejora en el sabor del plato. Sólo debes usar el grill con la puerta del horno cerrada.



Ventilador calefactor circular con elemento inferior

Esto hace funcionar el horno de ventilador con el elemento de convección y la parte inferior. elemento que permite cocinar con mayor temperatura desde la parte inferior del plato cuando utilice la posición de estante 3 o 4, coloque la perilla de funcionamiento del horno en. Se muestra la temperatura predeterminada de 220 y se puede ajustar y botón.



Ventilador y calentador inferior encendidos

En esta función del horno, el horno activa la función de calentador inferior y ventilador. El modo es útil para hornear masas sueltas y preparar frutas en conserva. y vegetales.



Parrilla Económica (variable)

Utilice la parrilla económica para asar o dorar pequeñas cantidades de comida. Ubica la parrilla Gire en la posición 4 o 5 del estante. Precalienta la parrilla durante 5 minutos antes usar.

¡Advertencia!

Cuando la parrilla está en uso, las partes accesibles pueden calentarse. lo mejor es mantener niños alejados del horno.



Ventilador, elemento de parrilla

El horno activa la función de ventilador y calentador superior del grill. En la práctica, esto La función permite acelerar el proceso de asado y mejorar la calidad. el sabor del plato, sólo debes utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.



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.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Precaución!

Cuando se han seleccionado las funciones con ventilador pero la temperatura no se establece en cero, solo el ventilador estará encendido.

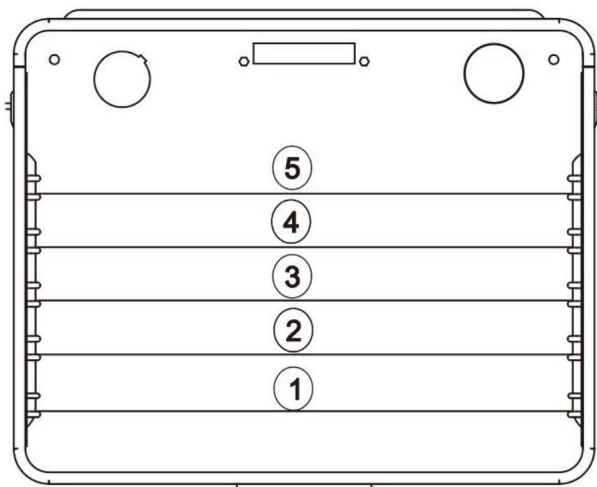
Con esta función podrás enfriar el plato o la cámara del horno.

Niveles de guía del horno

Se pueden introducir bandejas y accesorios (rejilla del horno, bandeja de horno, etc.) en el horno en 5 niveles 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

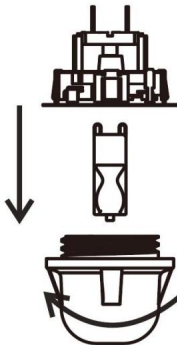
• Retire la cubierta protectora. • Le

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. Eliminar 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.

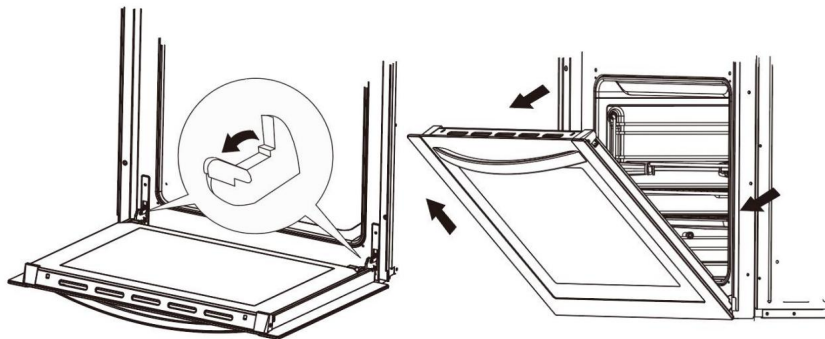


Desmontaje de puertas

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, levántelo y sáquelo 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 de el soporte de la bisagra. Después de colocar la puerta en el horno, el pestillo de seguridad debe volver a bajar con cuidado. 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

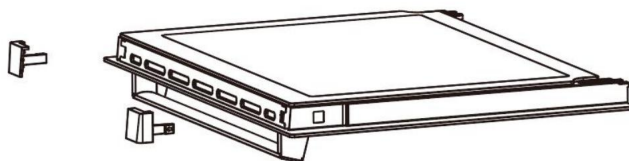


Extracción del panel de vidrio interno.

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.

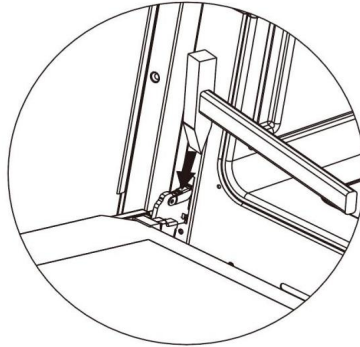
Después de la limpieza, inserte y bloquee el panel de vidrio e insértelo en el bloqueo. mecanismo.



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<br>No funciona. | La bombilla está floja o<br>dañado. | Apriete o reemplace el<br>bombilla fundida (ver limpieza y<br>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<br>nivel (desde<br>abajo<br>hacia arriba) | Temperatura<br>( )  | Guía<br>nivel (desde<br>abajo<br>hacia arriba) | Temperatura<br>( )  | Horneando<br>tiempo<br>(en minutos) |
|--------------------------------|--|---|--|---|-------------------------------------|
|                                |  |  |  |  |                                     |
| pastelería dulce               |  |   |  |   |                                     |
| bizcocho/<br>Pastel marmoleado | 2  | 170-180   | 2  | 150-170 60-80   |                                     |
| esponja victoria               | 2  | 160-180   | 2  | 150-170 65-80   |                                     |
| Base para una capa<br>pastel   | 2-3  | 170-180   | 2-3  | 150-170 20-30   |                                     |

|  |   |         |     |         |       |
|--|---|---------|-----|---------|-------|
| capa de esponja<br>pastel              | 2 | 170-180 |     |         | 30-40 |
| Pastel de frutas (crujiente<br>base)   |   |         | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Tarta de queso (mostrar<br>corteza rt) |   |         | 2   | 140-150 | 60-90 |
| pastel de té                           | 2 | 160-180 | 2   | 150-170 | 40-60 |
| Pan (por<br>ejemplo, integral<br>pan)  | 2 | 210-220 | 2   | 150-170 | 50-60 |
| Pastel de frutas (crujiente<br>base)   | 3 | 170-180 | 2   | 160-200 | 35-60 |
| Pastel de frutas (con<br>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<br>nivel (desde<br>de abajo hacia arriba) | Temperatura<br>( ) Tostado  | Temperatura<br>( )  | Asado<br>tiempo en<br>mín.) |         |
|--|--|---|---|-----------------------------|---------|
|  |  |  |  |                             |         |
| Carne de res                           |  |   |   | por 1cm                     |         |
| Rosbif o lima<br>extraño               |  |   | 3   | 250                         | 12-15   |
| Horno<br>Calentado<br>jugoso ("medio") |  |   | 3   | 250                         | 15-25   |
| Horno calentado<br>arriba "bien hecho" |  |   | 3   | 210-230                     | 25-30   |
| Horno calentado<br>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<br>parrilla       | Peso<br>(en gramos) | Guía<br>nivel<br>(desde la parte inferior<br>arriba) | Temperatura ( )   | tiempo de parrilla<br>(en minutos) |
|--------------------------------------|---------------------|--|---|------------------------------------|
|                                      |                     |  |  |                                    |
| <b>Carne y<br/>salchichas</b>        |                     |  |   |                                    |
| 2 filetes de ternera, poco cocidos   | 400                 | 5  | 240   | 14-16                              |
| 2filetes de carne,<br>medianos       | 400                 | 5  | 240   | 16-20                              |
| 2 filetes de ternera,<br>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<br>queso        | 400                 | 5  | 240   | 9-13                               |
| 1 pollo, cortado a la mitad          | 1400                | 3  | 240-250   | 28-33(1.lado)<br>23-28(2.lado.)    |
| <b>Pez</b>                           |                     |  |   |                                    |
| filetes de salmón                    | 400                 | 4  | 240   | 19-22                              |
| Pescado en aluminio<br>frustrar      | 500                 | 4  | 230   | 10-13                              |
| <b>Tostada</b>                       |                     |  |   |                                    |

|                            |      |   |         |         |
|----------------------------|------|---|---------|---------|
| 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               | BIL66M2-A1-03        | BIL69Tb2-B5-09       |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| Voltaje              | 120 V CA/240 V 60 Hz | 120 V CA/240 V 60 Hz |
| Poder total          | 2000W                | 2800W                |
| elemento superior    | 850W                 | 850W                 |
| elemento de parrilla | 1100W                | 1100W                |
| Elemento inferior    | 1150W                | 1150W                |
| elemento circular    | 1600W                | 1600W                |



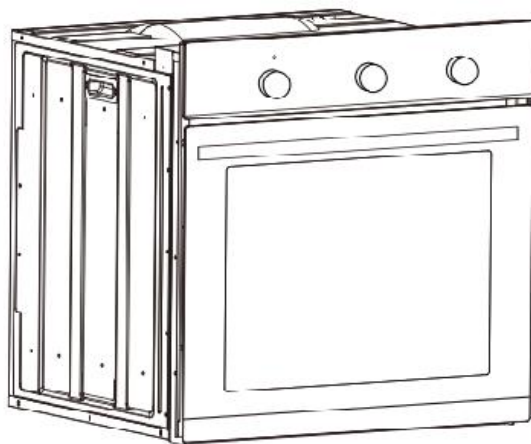





WBUDOWANY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

MODEL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09

WBUDOWANY ELEKTRYCZNY

MODEL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09



|   |  |
|---|--|
|    | <p>Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać instrukcję obsługi.</p>   |
| <br> | <p>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</p> |

## 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 środowisku.

Oszczędzajmy więc energię! A oto jak możesz to zrobić:

Wykorzystaj ciepło reszkowe z piekarnika. Jeśli czas gotowania jest dłuższy niż 40 minut, wyłącz piekarnik na 10 minut przed końcem. Ważny korzystając z timera, należy ustawić odpowiednio krótsze czasy gotowania wg przygotowywane danie.

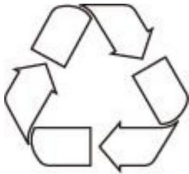
Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są prawidłowo zamknięte.

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



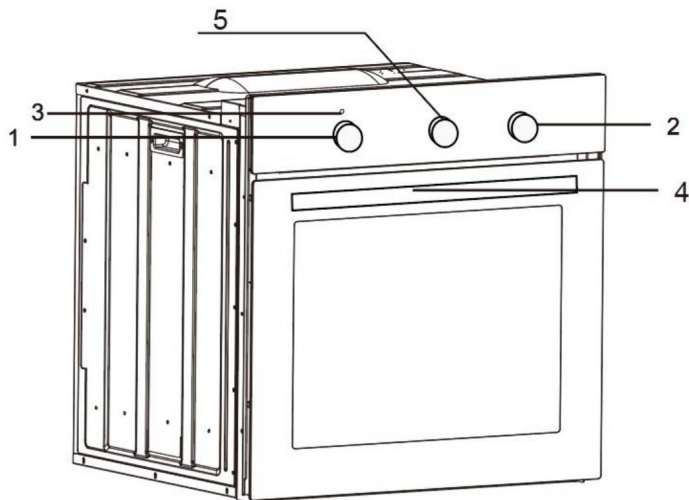
Stare urządzenia nie powinny być po prostu wyrzucane razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je dostarczyć do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

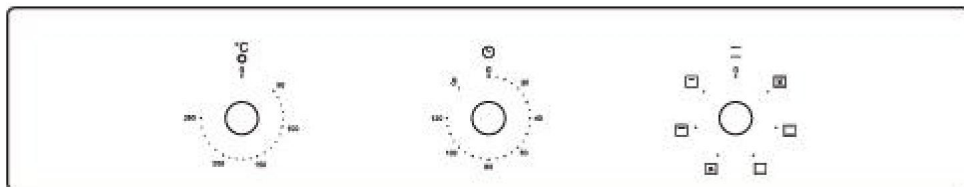


1. Pokrętko regulacji temperatury

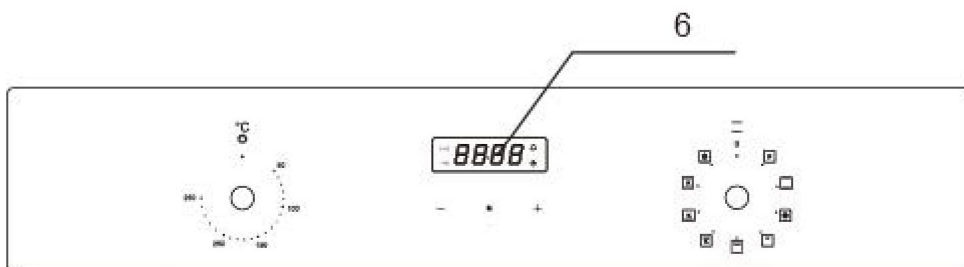
4. Klamka drzwi piekarnika

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 2. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika       | 5. Zegar mechaniczny         |
| 3. Czerwony wskaźnik temperatury piekarnika | 6. Programator elektroniczny |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## 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 połknąć małe części lub udusić się folią.

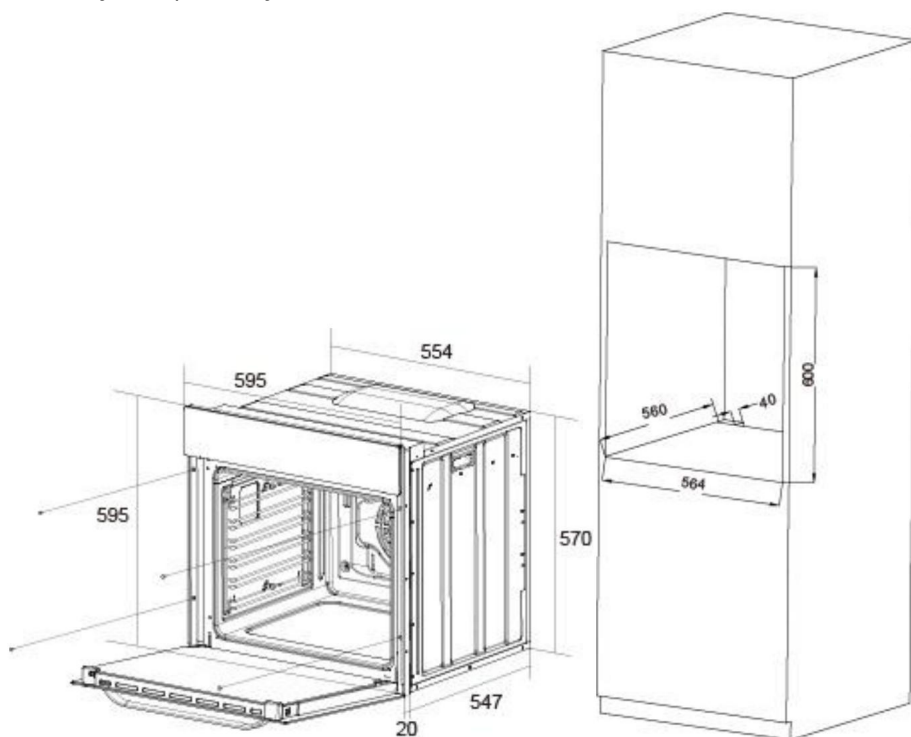
Jest to piekarnik do zabudowy, co oznacza, że jego tylna ściana i jedna boczna ściana mogą

umieścić 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.

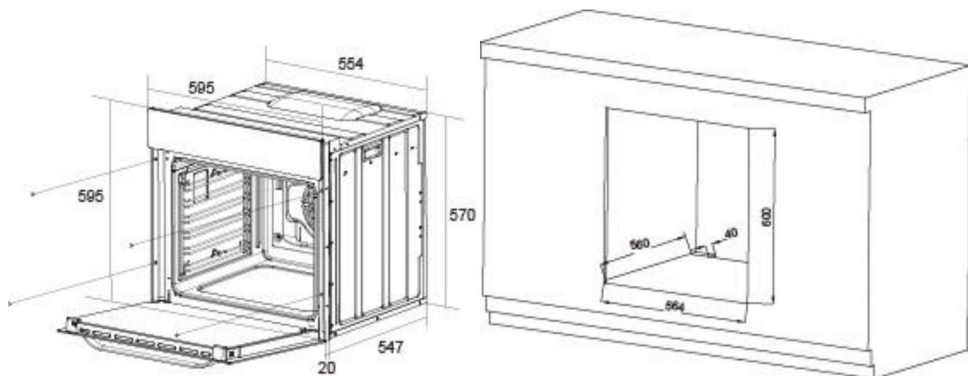
Wykonaj otwór o wymiarach podanych na schemacie, aby zamontować piekarnik.

Urządzenie musi być uziemione.

Włóż piekarnik całkowicie do otworu, nie dopuszczając do wypadnięcia czterech śrub w miejscach pokazanych na schemacie.



## INSTALACJA



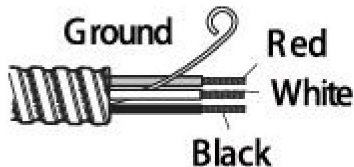
## Połączenie elektryczne

### 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 następującym kodem: L1 = Czerwony przewód L2 = Czarny przewód N = Biały przewód



Ziemia = kolor zielony



## OPERACJA

Przed pierwszym użyciem

• Usuń opakowanie, wyczyść wnętrze piekarnika. •

Wymij i umyj armaturę piekarnika ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia

naczyń. • Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz

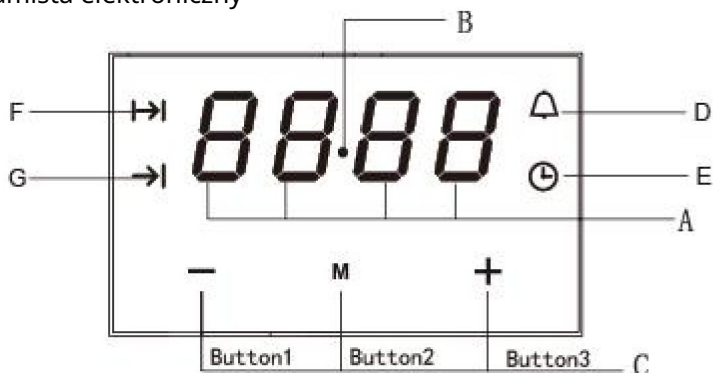
okno. • Rozgrzej piekarnik (do temperatury 250°C, wyjmij go na ok. 30 min płamy i dokładnie umyj.

Ostrożność!

Podczas pierwszego nagrzewania piekarnika jest to normalne zjawisko dymu i specyficznego zapachu. Zniknie po około 30 minutach.



Programista elektroniczny



F - Cooking time

A - Display field

G - End of cooking time

B - Seconds Icon

M - Function

C - Buttons

- - To decrease the numbers on the digital display

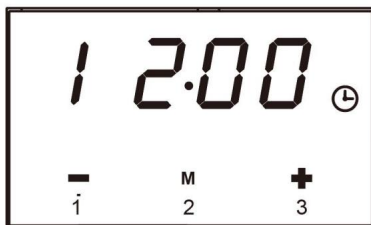
D - Timer

+ - To increase the numbers on the digital display

E - Current time

## Ustawianie czasu

1. Po włączeniu zasilania wyświetli się „12.00” i  miga.



2. Aktualny czas można ustawić za pomocą przycisków 1 i 3, 5 sekund po upływie czasu zostało ustawione, nowe dane zostaną zapisane.

### Regulator czasowy

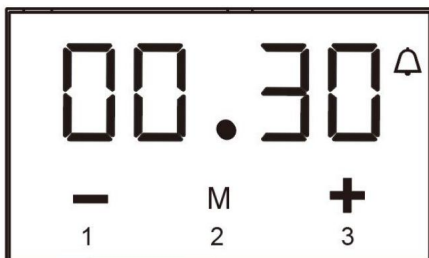
Timer można aktywować w dowolnym momencie i dowolną funkcję ustawić od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut;

Aby ustawić timer należy:


1. Naciśnij przycisk 2, migający . Wprowadź ustawienie timera.

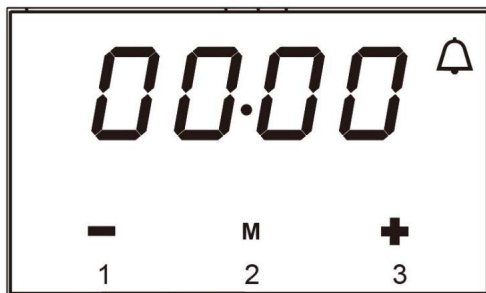


2. Ustaw timer za pomocą przycisków 1 i 3.



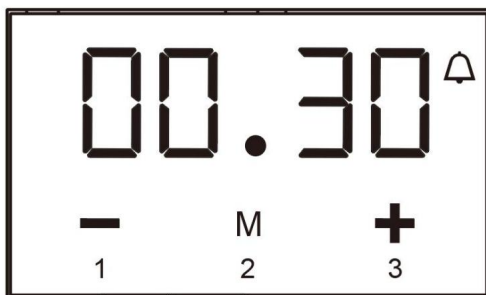
3. 5 sekund po ustawieniu czasu lub bezpośrednio naciśnij przycisk 2, sygnał


funkcjonować  jest włączony. Twoje ustawienie zostało zapisane.



4. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał alarmowy i sygnał

uruchomienie funkcji  ponownie miga.



5. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć funkcję sygnału  i sygnał alarmowy zgaśnie, lub sygnał alarmowy zostanie wyłączony automatycznie po 2 minutach.

### Ostrożność!

Oprócz alarmu czasowego, naciśnięcie dowolnego powoduje wyłączenie dowolnego innego alarmu przycisk. Jeżeli sygnał alarmowy nie zostanie wyłączony ręcznie, zostanie wyłączony automatycznie po 2 minutach.


### Działanie półautomatyczne

Jeżeli piekarnik ma być wyłączony o określonej godzinie lub po upływie określonego czasu, należy to zrobić powinien:

1. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury na ustawienie, w którym ty chcesz, żeby piekarnik działał.
2. Naciśnij przycisk funkcyjny, piekarnik zacznie działać i działać

sygnał  błyskowy.


3. Naciśnij przycisk 1 lub 3, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 minut do 10 godzin.

4. Lub naciśnij przyciski " 2 " dwa razy, po czym wyświetlacz zacznie migać  . Ustawić

godzinę zakończenia za pomocą przycisków 1 i 3.

5. Ustawiony czas zostaje wprowadzony do pamięci po 5 sekundach.

6. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, alarm jest włączony.

7. Nacisnąć dowolny przycisk, sygnał alarmowy i ikonę  zgaśnie. Albo sygnał alarmowy wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

### Ostrożność!

• Czas gotowania i koniec zakresu czasu gotowania. Zakres czasu gotowania:  $0 < t < 10$  godzin

Koniec zakresu czasu gotowania: aktualny czas  $<$  czas zakończenia gotowania    aktualny czas  $+$  czas oczekiwania  $+$  czas gotowania

Czas oczekiwania = koniec czasu gotowania  $-$  czas gotowania

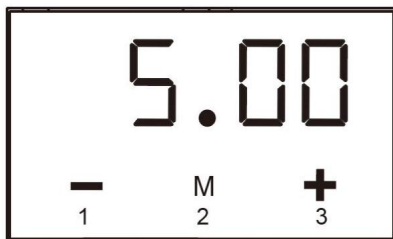
• W przypadku korzystania z trybu półautomatycznego należy ustawić czas gotowania lub koniec czasu gotowania. • Jeśli

ustawisz czas gotowania na 0 lub ustawisz czas gotowania na bieżący czas, funkcja automatyczna będzie

wyłączona. • Po wyłączeniu funkcji automatycznej czas gotowania wynosi 0, czas gotowania się kończy a aktualny czas pozostaje ten sam.

Na przykład:

Aktualna godzina to 2:00, chcemy, aby piekarnik pracował przez 3 godziny, a koniec pieczenia jest ustawiony na 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).



Istnieją dwie metody osiągnięcia tego ustawienia:

Pierwsza metoda:

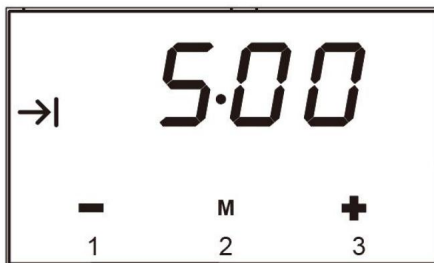
1. Ustawić czas gotowania za pomocą przycisków 1 i 3.



2. Czas zakończenia gotowania automatycznie zmieni się na 5:00.

Dруга metoda:

1. Ustawić czas zakończenia gotowania za pomocą przycisków 1 i 3.




2. Czas gotowania automatycznie zmieni się na 3:00. 5 sekund po ustawieniu funkcja automatyczna jest włączona. 3 godziny później aktualny czas wskazuje „5:00” i włącza się sygnał alarmowy.

## Automatyczne działanie

Jeżeli piekarnik ma być włączony na określony czas i włączony  
wyłączone o ustalonej godzinie, należy ustawić czas gotowania i koniec

Czas gotowania:

1. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury na  
ustawienie, na jakim ma działać piekarnik.

2. Nacisnąć przycisk 2, piekarnik zacznie działać i zasygnalizuje funkcję   
błyskowy.

3. Naciskaj przyciski 1 i 3, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1  
minuty do 10 godzin.

4. Naciśnij przycisk 2, wyświetlacz zacznie migać. Ustaw gotowanie

czas za pomocą przycisków


1 i 3, 5.

Ustawiony czas zostaje wprowadzony do pamięci po upływie 5 sekund. Funkcja

sygnały  I  zawsze włączone.

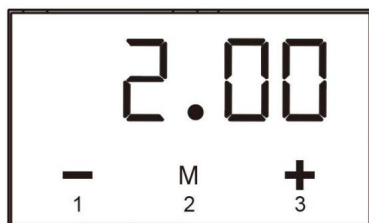
6. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie,  
sygnał alarmowy jest

aktywowany i funkcja sygnału  zgaśnie.

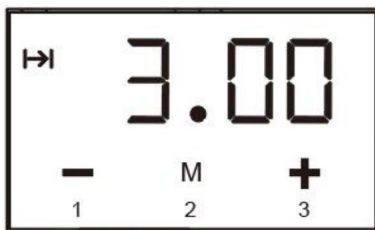
6. Naciśnij dowolny przycisk, sygnał alarmowy i  ikona zgaśnie. Lub  
sygnał alarmowy wyłączy się automatycznie po 2 minutach. 7.

Na przykład:

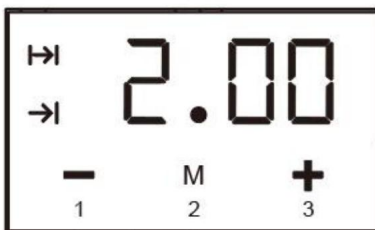
Jeśli bieżący czas to 2:00; czas gotowania ustawiony na 3 godziny; koniec gotowania  
czas ustawiony na 10:00, czas pracy będzie wynosił 7:00 (7:00=10:00-3:00).



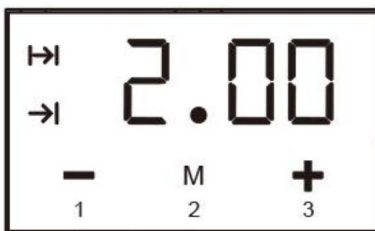
1. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas gotowania na „3:00”.



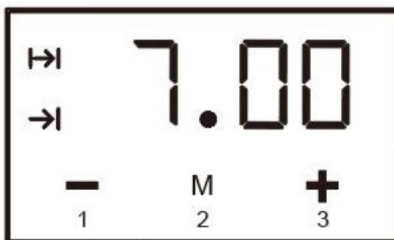
2. Za pomocą przycisku 3 ustaw czas zakończenia gotowania na godzinę 10:00.



3. 5 sekund po ustawieniu funkcja automatyczna jest włączona.

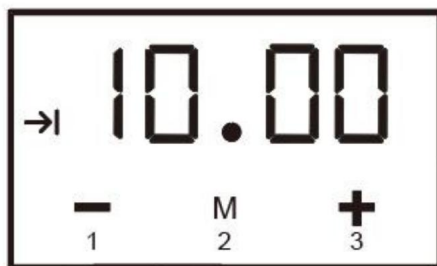


4. Gdy wybije godzina 7:00, piekarnik zacznie działać



5. Gdy wybije godzina 10:00, włącza się sygnał alarmowy, piekarnik zostaje włączony

wyłącza się automatycznie



### Ostrożność!

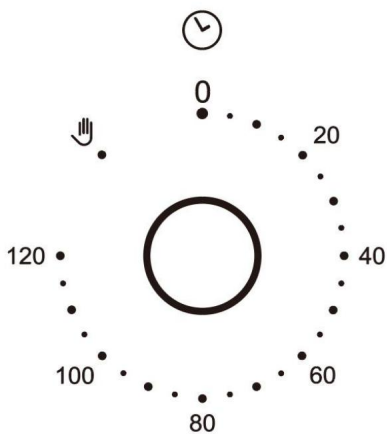
• Co najmniej więcej niż jedna minuta czasu gotowania, czasu gotowania i zakończenia należy ustawić czas gotowania. • Jeśli czas gotowania ustawiony jest na 0 lub czas zakończenia gotowania jest ustawiony na aktualny czas, funkcja automatyczna zostanie wyłączona.



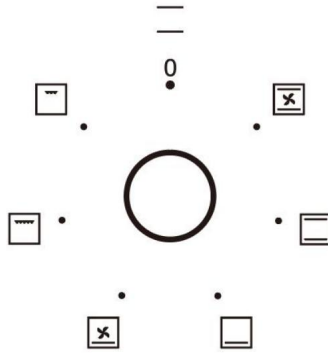
### Zegar mechaniczny

W przypadku korzystania z piekarnika użytkownik musi ustawić czas gotowania żywności.

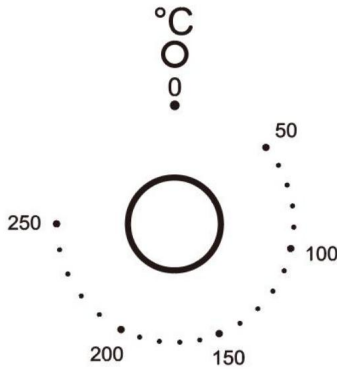
1. Obróć timer mechaniczny w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji czasu (pomiędzy 10 i 120 minut) chcesz.



2. Obróć pokrętko funkcji do żądanej pozycji.

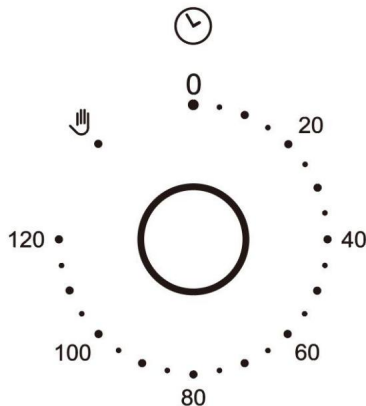


3. Obróć pokrętkę temperatury do żądanej pozycji.



4. Po powyższej operacji pokrętkę piekarnika działa normalnie.

5. Gdy piekarnik będzie pracował do ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera, co oznacza, że gotowanie zostało zakończone. Jeśli nie chcesz, aby praca piekarnika była sterowana mechanicznym zegarem, przesunij go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Ostrożność!



Nie przekraczaj timera mechanicznego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara od 120 do ”



Piekarnik

Piekarnikiem steruje się za pomocą pokrętki funkcji i pokrętki regulacji temperatury.

Ostrożność!

Po wybraniu dowolnej funkcji grzania piekarnik włączy się dopiero po

temperatura została ustawiona przez

pokrętko regulacji temperatury.

Możliwe ustawienia pokrętki funkcji piekarnika



Pełny grill

(Grill i górny element)

Gdy aktywny jest „grill kombinowany”, umożliwia grillowanie z grillem i z grillem jednocześnie włączony został górny element.

Funkcja ta pozwala na wyższą temperaturę w górnej części strefy gotowania, co powoduje intensywniejsze przyrumienienie potrawy i pozwala na większe porcje do grillowania.

Ostrzeżenie!

Podczas korzystania z funkcji Grill wymagane jest zamknięcie drzwi piekarnika.

Ostrzeżenie!

Kiedy grill jest używany, dostępne części mogą się nagrzać. Najlepiej to zachować dzieci z dala od piekarnika.



Włączony wentylator, dolna i górna grzałka

W tym położeniu pokręta piekarnik realizuje funkcję pieczenia ciasta. Standardowy piekarnik z wentylatorem.

Ostrożność!

Gdy wybrano funkcje z wentylatorem, ale pokręto temperatury jest ustawiony na zero, tylko wentylator będzie włączony. Dzięki tej funkcji możesz schłodzić naczynie lub komorę piekarnika.



Okrągły grzejnik Wentylator

Funkcja ta umożliwia wymuszone nagrzewanie piekarnika za pomocą funkcji term, który znajduje się w środkowej części komory piekarnika.

Nagrzanie piekarnika w ten sposób umożliwia równomierną cyrkulację ciepła wokół potrawy naczynie do piekarnika. Zaletą tej metody ogrzewania jest:

- Skrócenie czasu przegrzania i początkowego etapu nagrzewania.
- Możliwość pieczenia na dwóch poziomach gotowania jednocześnie.
- Zmniejszenie ilości tłuszczów i soków wydobywających się z dań mięsnych, co skutkuje poprawą smaku.



Wentylator (rozmrzanie)

Przy tej funkcji działa tylko wentylator. Możesz schłodzić naczynie lub piekarnik komory lub rozmrozić żywność.

Wentylator, element grillowy po obróceniu pokręta do tej pozycji, piekarnik aktywuje funkcję grilla i wentylatora.

W praktyce funkcja ta pozwala na przyspieszenie procesu grillowania i poprawa smaku potrawy. Należy używać wyłącznie grillować przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.



Okrągły wentylator nagrzewnicy z dolnym elementem

W ten sposób działa piekarnik z termoobiegiem z elementem konwekcyjnym i dnem element pozwalający na gotowanie w podwyższonej temperaturze od dołu naczynia, jeśli korzystasz z poziomu półki 3 lub 4, ustaw pokrętko pracy piekarnika na pozycję. Wyświetlana jest domyślna temperatura 220°C, którą można dostosować przycisk.



Wentylator i dolna grzałka włączone

W przypadku tej funkcji piekarnika włącza się dolna grzałka i funkcja wentylatora. Tryb ten jest przydatny do pieczenia ciast sypkich i przygotowywania konserw owocowych i warzywa.



Grill ekonomiczny (zmienny)

Użyj grilla ekonomicznego do grillowania lub przyrumieniania dużych ilości jedzenia. Znajdź grilla Blachę ustawić na 4. lub 5. półce. Rozgrzej grill przez 5 minut wcześniej używać.

#### Ostrzeżenie!

Kiedy grill jest używany, dostępne części mogą się nagrzać. Najlepiej zachować dzieci z dala od piekarnika.



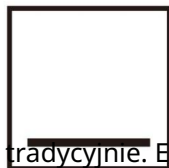
Wentylator, element grillowy

Piekarnik włącza górną grzałkę grilla i funkcję wentylatora. W praktyce to Funkcja pozwala na przyspieszenie procesu grillowania i poprawę jego jakości smaku potrawy, grilla należy używać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.



Włączony dolny i górny element

Ustawienie pokrętki w tej pozycji umożliwia nagrzanie piekarnika



tradycyjnie. Element dolny

W tej pozycji pokrętki funkcji piekarnika włącza się dolna grzałka.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrożność!

Gdy wybrano funkcje z wentylatorem, ale temperatura kn

ob jest ustawione na zero, tylko wentylator będzie włączony.

Dzięki tej funkcji możesz schłodzić naczynie lub komorę piekarnika.

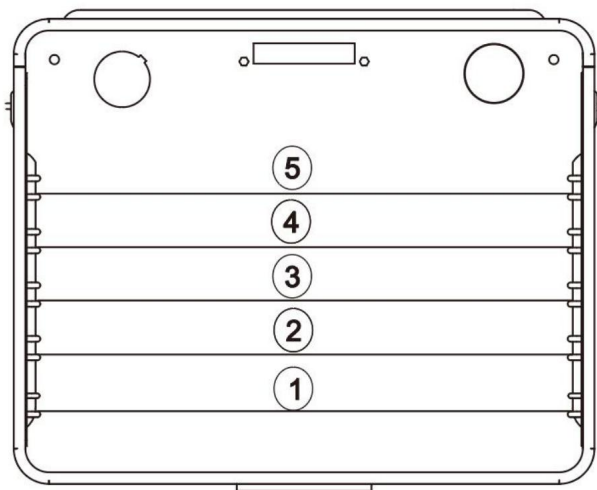
Poziomy prowadnic piekarnika

Można wkładać formy do pieczenia i akcesoria (ruszt piekarnika, blacha do pieczenia itp.).

do piekarnika na 5 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 pokręta 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 pokrętkę temperatury na 100 °C, a pokrętkę 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.

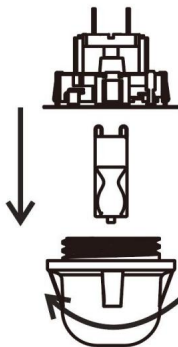
Wymiana żarówki

- 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.



#### WAŻNY

Nigdy nie używaj śrubokrętów ani innych przyborów do zdejmowania osłony lampy. Może to spowodować uszkodzenie emalii piekarnika lub oprawki lampy. Usunąć tylko ręcznie

#### WAŻNY

Nigdy nie wymieniaj żarówki gołymi rękami, ponieważ może to spowodować zanieczyszczenie palców może spowodować przedwczesną awarię. Zawsze używaj A czystą szmatką lub rękawiczkami.

Proszę zanotować:

Wymiana żarówki nie jest objęta gwarancją

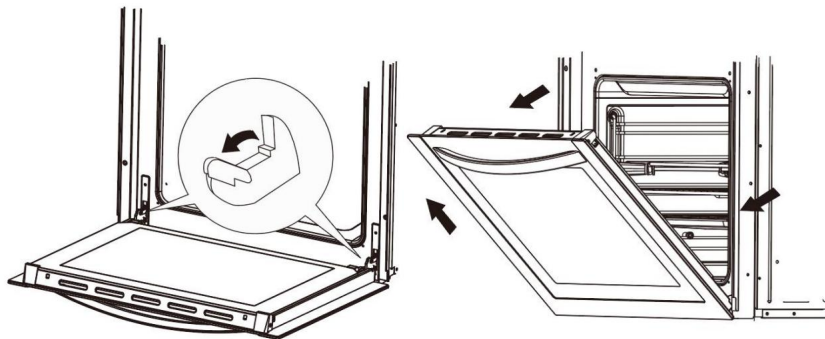


#### Demontaż drzwi

Aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika w celu czyszczenia, należy to zrobić możliwość demontażu drzwi.

W tym celu należy odchylić część zabezpieczającą zawiasu do góry. Zamknąć drzwi lekko, unieś i pociągnij do siebie.

Aby ponownie zamontować drzwiczki kuchenki. Zrób odwrotnie. Podczas montażu należy zwrócić uwagę, aby wycięcie zawiasu było prawidłowo umieszczone na występie uchwyt zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek piekarnika należy zastosować zatrzask zabezpieczający ponownie ostrożnie opuścić. Jeśli jest nowy, zabezpieczenie nie jest ustawione, może to być przyczyną spowodować uszkodzenie zasięgu podczas zamykania drzwi



Tilting the hinge safety catches

Door removal

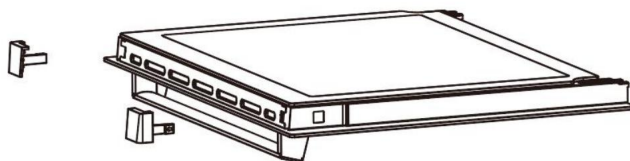


### Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

Naciśnij symbol i wysuń na zewnątrz plastikowy zatrzask znajdujący się w rogu górze drzwi.

Następnie wyjmij szybę z drugiego mechanizmu blokującego i wyjmij ją.

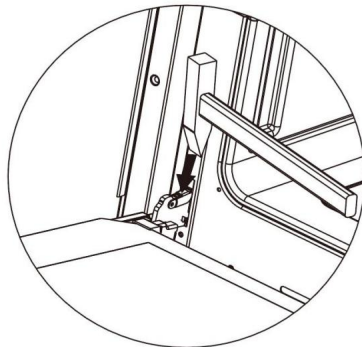
Po oczyszczeniu włożyć i zablokować szybę, a następnie włożyć ją w blokadę mechanizm.



### 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 wymień go na nowy jeden |
|  | Wybierz źle funkcjonować   | Sprawdź, czy pokrętko funkcyjne. Pokrętko temperatury jest ustawione na właściwą pozycję.      |
| 2. Programista wyświetlacz miga „0,00” | Urządzenie było odłączone 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. Następnym 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 temperatura. W przypadku ciasta zawsze możesz zwiększyć temperaturę potrzebuje więcej pieczenia.
- Czasy pieczenia są podane wyłącznie orientacyjnie.
- Gwiazdka wskazuje, że piekarnik wymaga nagrzania.

## PIECZENIE W PIECARKU

| Rodzaj ciasta                  | Przewodnik<br>poziom (od<br>w dół<br>w górę) | Temp<br>(°C)  | Przewodnik<br>poziom (od<br>w dół<br>w górę) | Temp<br>(°C)  | Pieczenie<br>czas<br>(w minutach) |
|--------------------------------|--|---|--|---|-----------------------------------|
|                                |  |  |  |  |                                   |
| Słodkie wypieki                |  |   |  |   |                                   |
| Biszkopt/<br>ciasto marmurkowe | 2  | 170-180   | 2  | 150-170 60-80   |                                   |
| Gąbka Wiktoria                 | 2  | 160-180   | 2  | 150-170 65-80   |                                   |
| Baza pod warstwę<br>ciasto     | 2-3  | 170-180   | 2-3  | 150-170 20-30   |                                   |

|                                  |   |         |     |         |       |
|----------------------------------|---|---------|-----|---------|-------|
| Warstwa gąbki ciasto             | 2 | 170-180 |     |         | 30-40 |
| Ciasto owocowe (chrupiąca baza)  |   |         | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Sernik (pokaz 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 (chrupiąca 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 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 soki i roztopiony tłuszcz.

## 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<br>poziom (od<br>od dołu do góry) | Temp<br>(°C) Pieczenie  | czas<br>(w minutach) | Temp<br>(°C)  | Prażenie<br>czas w<br>min) |
|---|--|---|----------------------|---|----------------------------|
|   |  |  |                      |  |                            |
| Wołowina                                      |  |   |                      |   | Na 1cm                     |
| Pieczeń wołowa lub plik<br>rzadki             |  |   | 3                    | 250   | 12-15                      |
| Piekarnik<br>rozgrzana<br>soczysty („średni”) |  |   | 3                    | 250   | 15-25                      |
| Piekarnik nagrany<br>w górę „dobra robota”    |  |   | 3                    | 210-230   | 25-30                      |
| Piekarnik się nagrzał<br>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. Używać rękawice ochronne i akcesoria do grillowania!
  - Perforowana pieczeń może powodować rozpryskiwanie się gorącego tłuszczu (kielbasy). Używaj długie szczypcy 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 orientacyjne 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 przewodnic piekarnika. • Obrócić 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 poziom (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)<br>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 positek | 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               | BIL66M2-A1-03                             | BIL69Tb2-B5-09 |
|---------------------|---|----------------|
| Napięcie znamionowe | AC 120 V/240 V 60 Hz AC 120 V/240 V 60 Hz |                |
| Całkowita moc       | 2000 W                                    | 2800 W         |
| Górny element       | 850 W                                     | 850 W          |
| Element grillowy    | 1100 W                                    | 1100 W         |
| Dolny element       | 1150 W                                    | 1150 W         |
| Okrągły element     | 1600 W                                    | 1600 W         |



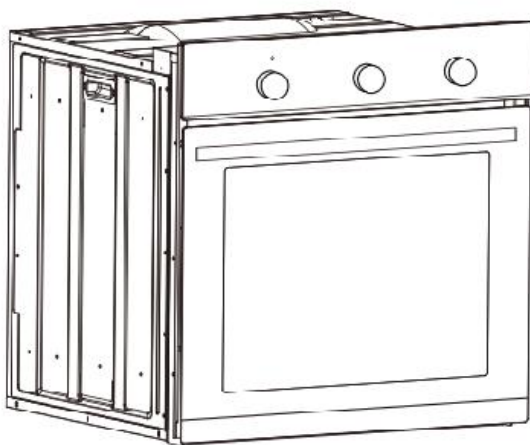


# **INGEBOUWDE ELEKTRISCHE OVEN**

**MODEL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**

INGEBOUWDE ELEKTRISCH

MODEL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09



|   |   |
|---|---|
|    | <p>Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker dit lezen<br/>gebruiksaanwijzing zorgvuldig.</p>  |
| <br> | <p>Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn<br/>2012/19/EG. Het symbool met een gekruiste klike<br/>through geeft aan dat het product gescheiden afval vereist<br/>collectie in de Europese Unie. Dit geldt voor het product<br/>en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten gemarkeerd<br/>mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar<br/>moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en<br/>elektronische apparaten</p> |

## 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.

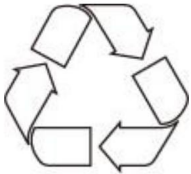
Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is.

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 verpakkingmaterialen (polyethyleen zakken, polystyreen stukken, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

## VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



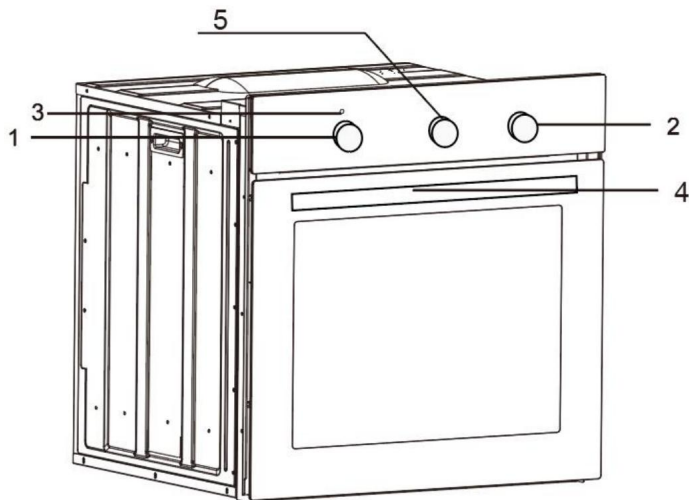
Oude apparaten mogen niet zomaar bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamel- en recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparatuur.

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 recyclen, 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

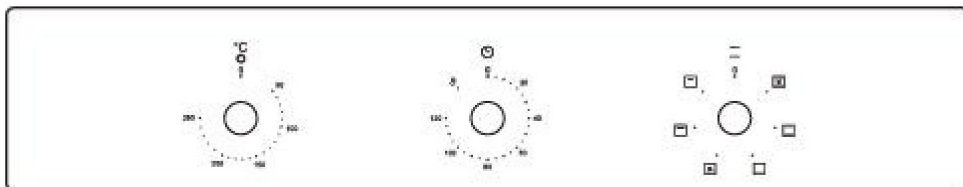


1. Temperatuurregelknop

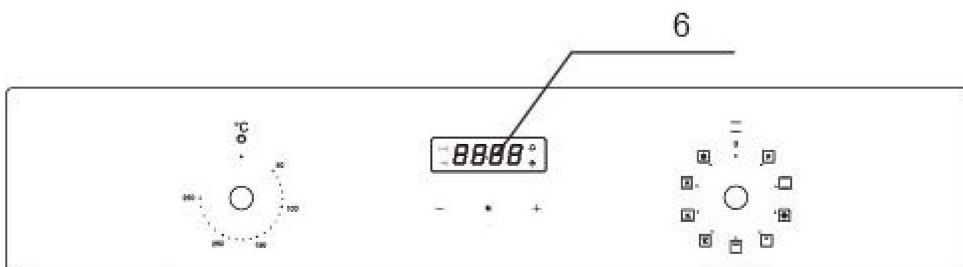
4. Handgreep van de oven deur

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 2. Keuzeknop ovenfunctie          | 5. Mechanische timer         |
| 3. Rode indicator oventemperatuur | 6. Elektronische programmeur |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## 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.

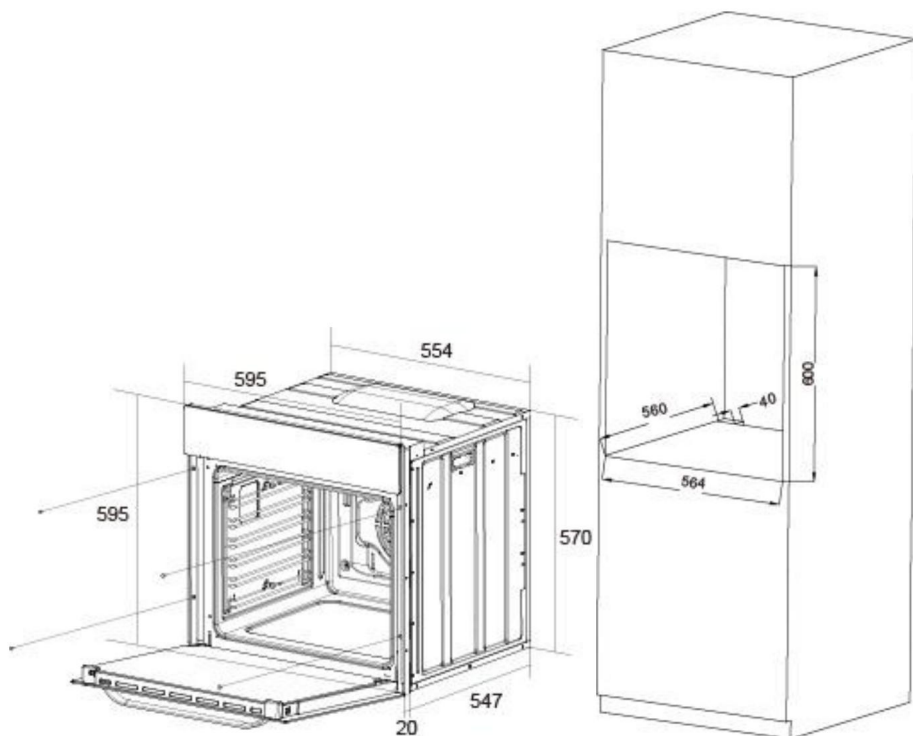
Verwijder al het verpakkingsmateriaal. (folies, kunstschuim, spijkers enz.) buiten het bereik van kinderen, omdat deze potentieel gevaar opleveren. Kinderen kunnen kleine onderdelen inslikken of stikken in folie.

Dit is een inbouwoven, wat betekent dat de achterwand en één zijwand er in kunnen

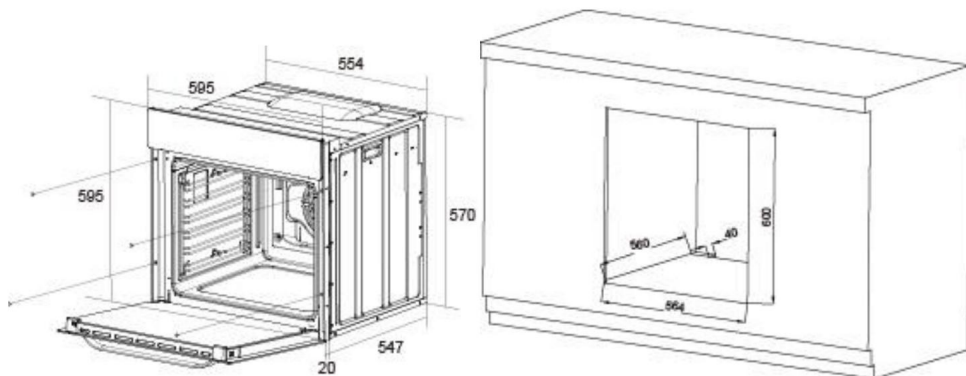
naast een hoog meubelstuk of een muur worden geplaatst. Coating of fineer gebruikt op inbouwmeubels moet worden aangebracht met een hittebestendige lijm (100ÿ), dit voorkomt oppervlaktevervorming of loslating van de coating. Als u niet zeker weet of uw meubilair hittebestendig is, moet u ongeveer 2 cm vrije ruimte rond de oven laten. De wand achter de oven moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens bedrijf kan de achterkant tot ongeveer 500ÿ 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 dat de vier schroeven op de in het diagram aangegeven plaatsen eruit vallen.



## INSTALLATIE

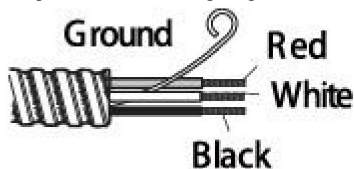


## Elektrische verbinding

### Waarschuwing!

Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde persoon elektricien. 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 ont koppeling 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 ovenfittings eruit en was ze met warm water en een beetje afwasmiddel. •

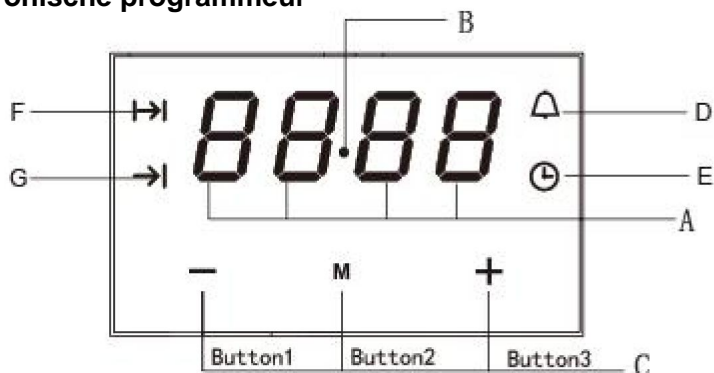
Schakel de ventilatie in de kamer in of open een raam. • Verwarm de oven (tot een temperatuur van 250°C, gedurende ca. 30 min. verwijder eventuele resten). vlekken en was zorgvuldig.

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



F - Cooking time

A - Display field

G - End of cooking time

B - Seconds Icon

M - Function

C - Buttons


- - To decrease the numbers on the digital display

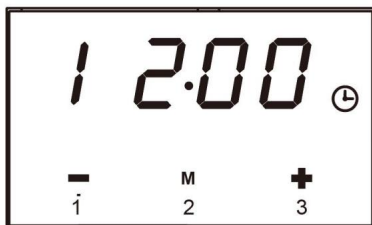
D - Timer

+ - To increase the numbers on the digital display

E - Current time

## De tijd instellen

1. Bij het inschakelen wordt "12.00" weergegeven, en  knippert.



2. Met knop 1 en 3 kan de huidige tijd worden ingesteld, 5 seconden na de tijd is ingesteld, worden de nieuwe gegevens opgeslagen.

## Timer

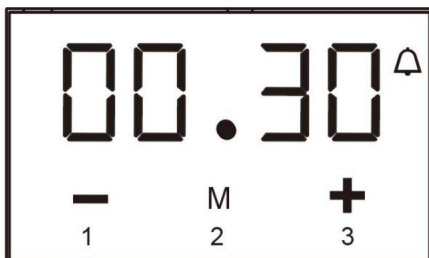
De timer kan op elk moment worden geactiveerd en met elke functie kan de timer worden geactiveerd ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten;

**Om de timer in te stellen, moet u:**

1. Druk op knop 2, knipperend . Voer de timerinstelling in.



2. Stel de timer in met knop 1 en 3.



3. 5 seconden nadat de tijd is ingesteld, of druk direct op knop 2, het signaal

functie



staat aan. uw instelling wordt opgeslagen.

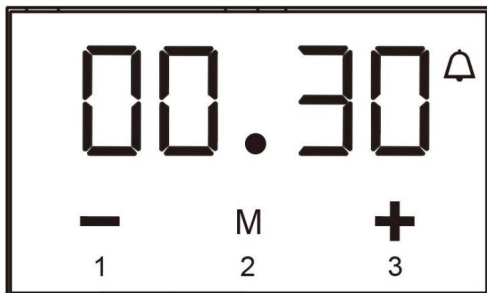



4. Als de ingestelde tijd verstreken is, wordt het alarmsignaal geactiveerd en het signaal

functie starten



weer knipperend.



5. Druk op een willekeurige knop, de signaalfunctie  en het alarmsignaal gaat af, of het alarmsignaal wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

#### **Voorzichtigheid!**

Naast het timeralarm kunnen alle andere alarmen worden uitgeschakeld door op een willekeurige knop te drukken. Als het alarmsignaal niet handmatig wordt uitgeschakeld, wordt het uitgeschakeld automatisch na 2 minuten.

## Halfautomatische werking


Als de oven op een bepaald tijdstip of na een bepaalde periode moet worden uitgeschakeld, kunt u dat doen zou moeten:

1. Zet de ovenfunctieknop en de temperatuurregelknop op de instelling waarbij u wil dat de oven werkt.

2. Druk op de functieknop, de oven begint te werken en de functie


signaal  knipperend.

3. Druk op knop 1 of 3 om de kooktijd aan te passen, binnen een bereik van 1 minuten tot 10 uur.

4. Of druk op knoppen “ 2 ” twee keer, waarna het display knipperend weergeeft  . Set de eindtijd met knoppen 1 en 3.

5. De ingestelde tijd wordt na 5 seconden in het geheugen ingevoerd.

6. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld, het alarm is geactiveerd.

7. Druk op een willekeurige knop, het alarmsignaal en het pictogram  zal afgaan. Of de het alarmsignaal wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

### Voorzichtigheid!

• De kooktijd en het einde van het kooktijdbereik Kooktijdbereik:  $0 < t \leq 10$  uur

Bereik einde kooktijd: huidige tijd < einde kooktijd  $\leq$  huidige tijd + wachttijd + kooktijd

Wachttijd = einde kooktijd - kooktijd

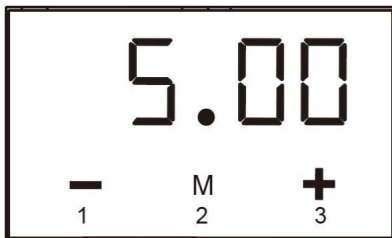
• Wanneer u de halfautomatische werking gebruikt, stelt u de kooktijd in of het einde van de kooktijd. • Als

u de kooktijd op 0 instelt of de kooktijd op de huidige tijd instelt, de automatische functie is

uitgeschakeld. • Nadat de automatische functie is uitgeschakeld, wordt de kooktijd op 0 gezet, einde kooktijd en de huidige tijd blijft hetzelfde.

### Bijvoorbeeld:

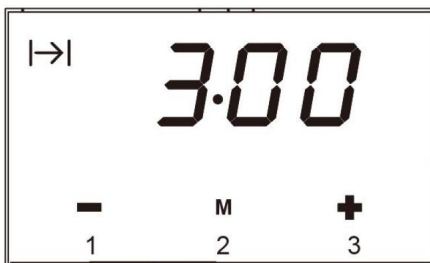
De huidige tijd is 2:00 uur, u wilt een ovenwerk van 3 uur, het einde van de kooktijd is ingesteld op 5:00 uur ( $2:00+3:00=5:00$ ).



Er zijn twee methoden om deze instelling te bereiken:

#### Eerste methode:

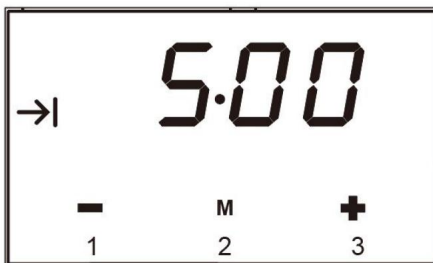
1. Stel de kooktijd in met knop 1 en 3.



2. Einde kooktijd wordt automatisch gewijzigd in 5:00 uur.

#### Tweede methode:

1. Stel het einde van de bereidingstijd in met de knoppen 1 en 3.



2. De kooktijd verandert automatisch naar 3:00 uur. 5 seconden na de instelling is de automatische functie ingeschakeld. 3 uur later, als de huidige tijd "5:00" aangeeft, wordt het alarmsignaal geactiveerd.

## Automatische bediening

Als de oven gedurende een bepaalde tijd moet worden ingeschakeld en ingeschakeld uitgeschakeld op een vast uur, dan moet u de bereidingstijd en het einde ervan instellen kooktijd:



1. Zet de ovenfunctieknop en de temperatuurregelknop op de instelling waarop u de oven wilt laten werken.

2. Druk op knop 2, de oven begint te werken en het functiesignaal geeft weer knipperend.

3. Druk op knop 1 en 3 om de kooktijd aan te passen, binnen een bereik van 1 minuut tot 10 uur.


4. En druk op knop 2. Op het display verschijnt knipperend. Stel de bereiding in tijd met behulp van knoppen 1 en 3,

5. De ingestelde tijd wordt na 5 seconden in het geheugen ingevoerd. De functie

signalen  En  altijd aan.

6. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld, het alarmsignaal is

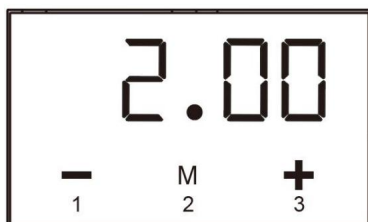
geactiveerd, en de signaalfunctie  zal afgaan.

6. Druk op een willekeurige knop, het alarmsignaal en  het pictogram gaat allemaal uit. Of het alarmsignaal wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld. 7.

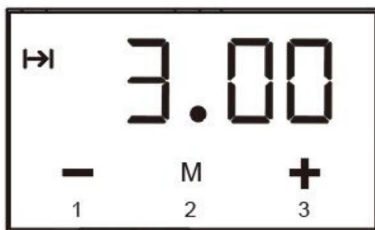
### Bijvoorbeeld:

Als de huidige tijd 2:00 uur is; kooktijd ingesteld op 3 uur; einde van het koken

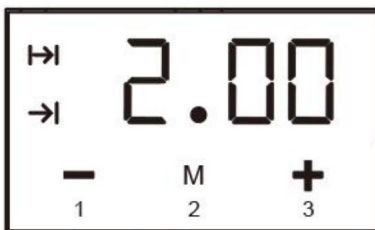
De werktijd is ingesteld op 10:00 uur, de werktijd is 7:00 uur (7:00=10:00-3:00 uur).



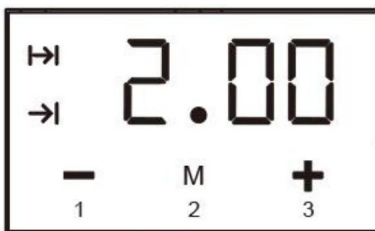
1. Stel de kooktijd in op "3:00" met knop 1 en 3.



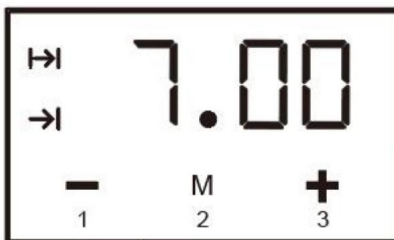
2. Stel het einde van de bereidingstijd in op 10:00 uur met toets 3.



3. 5 seconden na het instellen is de automatische functie ingeschakeld.

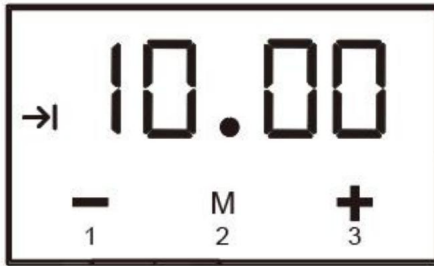


4. Als het 7.00 uur is, begint de oven te werken



5. Als het 10.00 uur is, wordt het alarmsignaal geactiveerd en wordt de oven ingeschakeld

automatisch uitgeschakeld



### Voorzichtigheid!

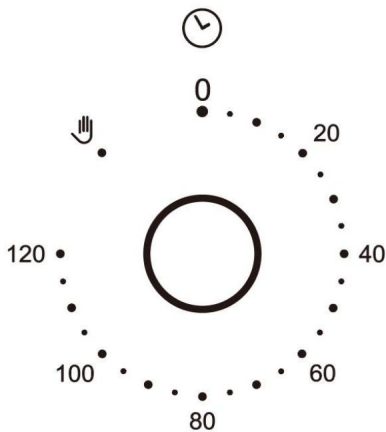
- Minstens meer dan één minuut kooktijd, kooktijd en einde kooktijd moet worden ingesteld.
- Als de kooktijd is ingesteld op 0 of het einde van de kooktijd is ingesteld op de huidige tijd, is de automatische functie uitgeschakeld.



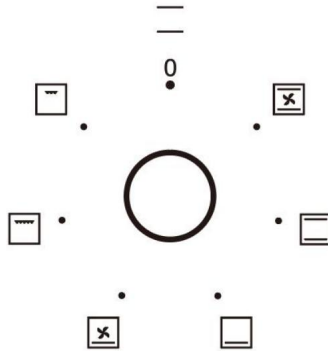
### Mechanische timer

Bij gebruik van de oven moet de gebruiker de kooktijd van het voedsel instellen.

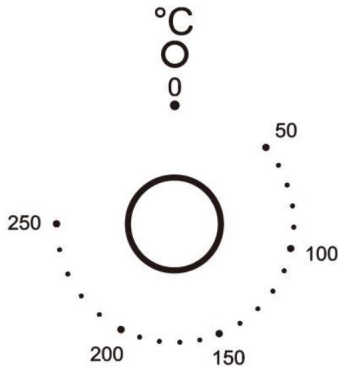
1. Draai de mechanische timer met de klok mee naar de tijdpositie (tussen 10 en 120 minuten) die u wilt.



2. Draai de functieknop naar de gewenste functiepositie.

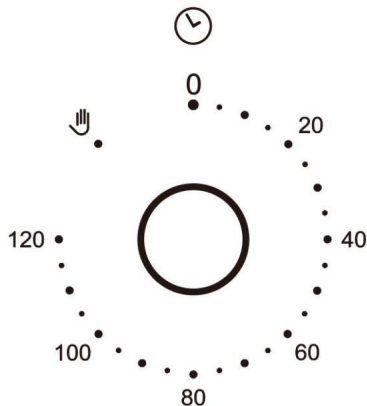


3. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuurpositie.



4. Na bovenstaande bediening werkt de ovenknop normaal.

5. Wanneer de oven werkt tot de vooraf ingestelde tijd, zal de timer een geluid laten horen, wat betekent dat het koken is voltooid. Als u niet wilt dat de oven werkt door middel van de mechanische timer, ga dan tegen de klok in naar de positie.



## Voorzichtigheid!



Draai de mechanische timer niet met de klok mee van 120 naar



## Oven

De oven wordt bestuurd door de functieknop en de temperatuurregelknop.

Voorzichtigheid!

Wanneer u een verwarmingsfunctie selecteert, wordt de oven pas daarna ingeschakeld de temperatuur is ingesteld door de temperatuurregelknop.

Mogelijke instellingen van de ovenfunctieknop



## Volledige grill

(Grill en het bovenste element)

Als de "gecombineerde grill" actief is, kunt u grillen met de grill en met tegelijkertijd werd het bovenste element ingeschakeld.

Deze functie maakt een hogere temperatuur aan de bovenkant van het kookgedeelte mogelijk, waardoor het gerecht intenser bruin wordt en groter wordt te grillen porties.

## Waarschuwing!

Bij gebruik van de functie Grill is het vereist dat de ovendeur gesloten is.

## Waarschuwing!

Wanneer de grill in gebruik is, kunnen toegankelijke onderdelen heet worden. Het is het beste om te bewaren kinderen uit de buurt van de oven.



Ventilator, onder- en bovenverwarmers aan

Bij deze knoppositie voert de oven de taartfunctie uit. Conventioneel oven met ventilator.

**Voorzichtigheid!**

Wanneer de functies met ventilator zijn geselecteerd, maar de temperatuurknop op nul staat, draait alleen de ventilator. Met deze functie kunt u het gerecht koelen of de ovenkamer.



Circulaire verwarming Ventilator

Met deze functie kan de oven geforceerd opwarmen met de therm van een, die zich in het centrale deel van de ovenkamer bevindt.

Door de oven op deze manier op te warmen, is een gelijkmatige warmtecirculatie rond de oven mogelijk gerecht in de oven. Het voordeel van deze verwarmingsmethode is:

- Verkorting van de oververhittingstijd en van de initiële verwarmingsfase.
- Mogelijkheid om tegelijkertijd op twee kookniveaus te bakken.
- Vermindering van de hoeveelheid vetten en sappen die uit vleesgerechten komen, wat resulteert in een verbetering van de smaak.



Ventilator (ontdooien)

Bij deze functie werkt alleen de ventilator. Je kunt het gerecht of de oven afkoelen voedsel ontdooien of ontdooien.

**Ventilator, grillelement als de knop naar deze stand wordt gedraaid, de oven activeert de grill- en ventilatorfunctie.**

**In de praktijk zorgt deze functie ervoor dat het grillproces wordt versneld en een verbetering van de smaak van het gerecht. Je mag alleen de grillen met gesloten ovendeur.**



Ronde verwarmingsventilator met bodemelement

Hiermee bedient u de heteluchtoven met het convectie-element en de bodem element dat koken met verhoogde temperatuur vanaf de onderkant mogelijk maakt van het gerecht zet u bij gebruik van rekpositie 3 of 4 de bedieningsknop van de oven op. De standaardtemperatuur van 220 wordt weergegeven en kan worden aangepast knop.



Ventilator en bodemverwarming aan

Bij deze ovenfunctie activeert de oven de bodemverwarming en de ventilatorfunctie. Deze modus is handig voor het bakken van los gebak en de bereiding van geconserveerd fruit en groenten.



Economy Grill (variabel)

Gebruik de spaargrill om grote hoeveelheden voedsel te grillen of bruin te maken. Zoek de grill Pan in de 4e of 5e plankpositie. Verwarm de grill 5 minuten voor gebruik.

Waarschuwing!

Wanneer de grill in gebruik is, kunnen toegankelijke onderdelen heet worden. Het is het beste om te bewaren kinderen uit de buurt van de oven.



Ventilator, grillelement

De oven activeert de grillbovenverwarming en de ventilatorfunctie. In de praktijk dit Dankzij de functie kan het grillproces worden versneld en verbeterd Gezien de smaak van het gerecht, dient u de grill alleen te gebruiken met de ovendeur gesloten.



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.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Voorzichtigheid!

Wanneer de functies met ventilator zijn geselecteerd, maar de temperatuur knop is ingesteld op nul, alleen de ventilator draait.

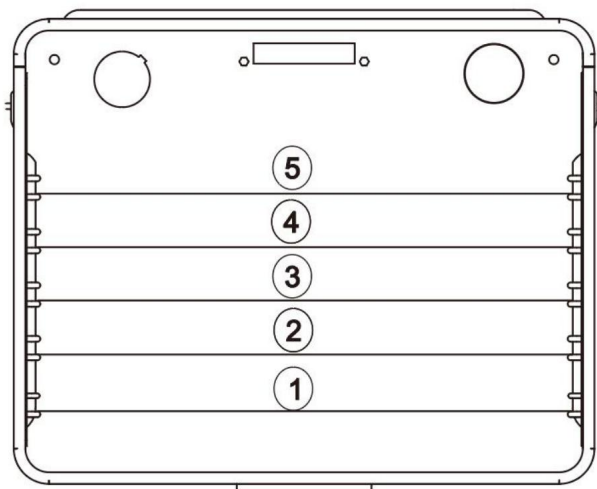
Met deze functie kunt u het gerecht of de ovenruimte koelen.

## Ovengeleiderniveaus

Er kunnen bakpannen en accessoires (ovenrooster, bakplaat enz.) worden geplaatst in 5 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.

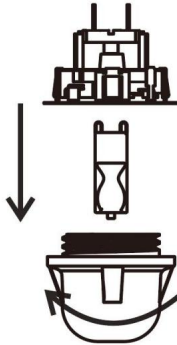
### Het vervangen van de lamp

- 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. Verwijderen alleen met de hand

### **BELANGRIJK**

Vervang de lamp nooit met blote handen, aangezien er vervuiling door uw vingers ontstaat kan voortijdig falen veroorzaken. Gebruik altijd een schone doek of handschoenen.

**Houd er rekening mee dat:**

Het vervangen van de lamp valt niet onder uw garantie

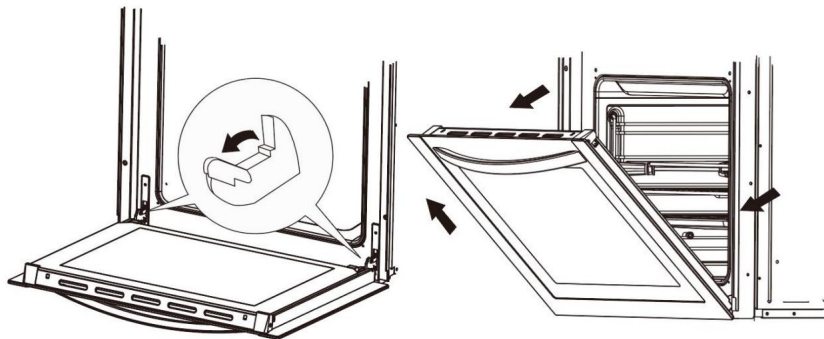


### **Deur verwijderen**

Om gemakkelijker toegang te krijgen tot de ovenkamer voor reiniging, is dit het geval mogelijk om de deur te verwijderen.

Kantel hiervoor het veiligheidspalgedeelte van het scharnier naar boven. Doe de deur dicht lichtjes, til het op en trek het 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 het scharnier wordt geplaatst de scharnierhouder. Nadat de deur op de oven is gemonteerd, moet de veiligheidspal worden vergrendeld voorzichtig weer naar beneden laten zakken. Als het nieuw is, is de veiligheidspal niet ingesteld bij het sluiten van de deur schade aan het bereik veroorzaken



Tilting the hinge safety catches

Door removal

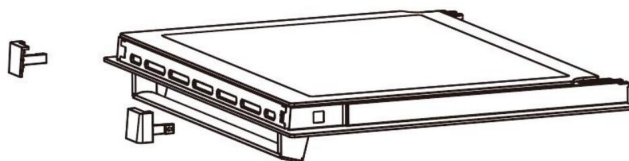


### Verwijdering van het interne glaspaneel

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.

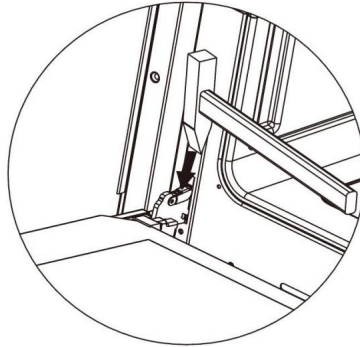
Na het reinigen plaatst en blokkeert u het glaspaneel en steekt u het in de blokkering mechanisme.



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.<br>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 theeboekjes. 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 asterix geeft aan dat de oven moet worden voorverwarmd.

## BAKKEN IN DE OVEN

| Soort gebak                    | Gids<br>niveau (van<br>omlaag<br>omhoog) | Temp<br>(ÿ)   | Gids<br>niveau (van<br>omlaag<br>omhoog) | Temp<br>(ÿ)   | Bakken<br>tijd<br><br>(in minuten) |
|--------------------------------|--|---|--|---|------------------------------------|
|                                |  |  |  |  |                                    |
| Zoet gebakje                   |  |   |  |   |                                    |
| Biscuitgebak/<br>marmere taart | 2  | 170-180   | 2  | 150-170 60-80   |                                    |
| Victoria-spons                 | 2  | 160-180   | 2  | 150-170 65-80   |                                    |
| Basis voor een laag<br>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 gietijzere 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.

# Braadtafel

| Soort vlees                           | Gids<br>niveau (van<br>onderkant boven) | Temp<br>(ÿ) Roosteren   | Roosteren<br>tijd<br>(in minuten) | Temp<br>(ÿ)   | Roosteren<br>tijd in<br>min) |
|---------------------------------------|---|---|-----------------------------------|---|------------------------------|
|                                       |   |  |                                   |  |                              |
| Rundvlees                             |   |   |                                   |   | Voor 1 cm                    |
| Rosbief of vijl<br>zeldzaam           |   |   | 3                                 | 250   | 12-15                        |
| Oven<br>opgewarmd<br>sappig("medium") |   |   | 3                                 | 250   | 15-25                        |
| Oven opgewarmd<br>op "goed gedaan"    |   |   | 3                                 | 210-230   | 25-30                        |
| Oven opgewarmd<br>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 barbecue tang 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)<br>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             | BIL66M2-A1-03                     | BIL69Tb2-B5-09 |
|-------------------|-----------------------------------|----------------|
| Spanningswaarde   | AC120V/240V 60Hz AC120V/240V 60Hz |                |
| Totale kracht     | 2000W                             | 2800W          |
| Topelement        | 850W                              | 850W           |
| Grillelement      | 1100W                             | 1100W          |
| Onderste element  | 1150W                             | 1150W          |
| Circulair element | 1600W                             | 1600W          |



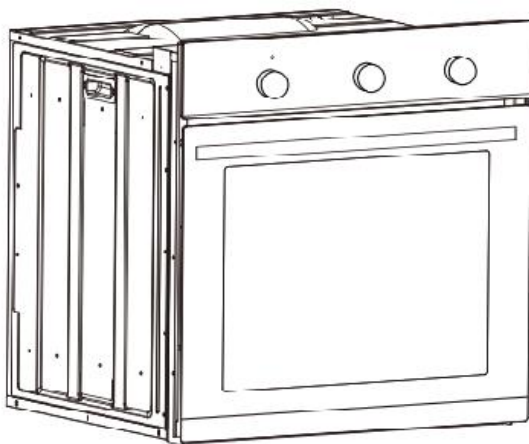





# **INBYGGD ELEKTRISK UGN**

**MODELL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**

## INBYGGD EL

**MODELL: BIL66M2-A1-03, BIL69TB2-B5-09**



|   |  |
|---|--|
|    | <p>Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.</p>  |
| <br> | <p>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</p> |

## 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 intelligenta apparater kan skadas av hållare 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 dörreglas 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 iaktas 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 iaktas 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.

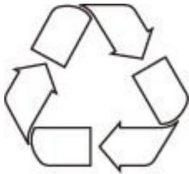
Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd.

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



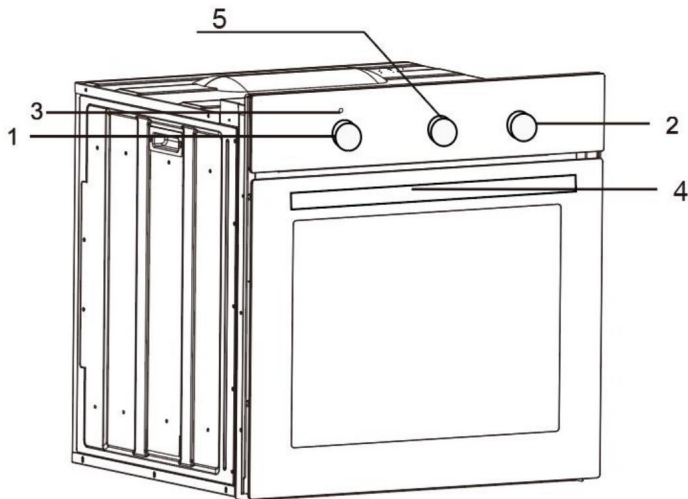
Gamla apparater ska inte bara slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan ska lämnas till en insamlings- och återvinningscentral för elektrisk och elektronisk utrustning.

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

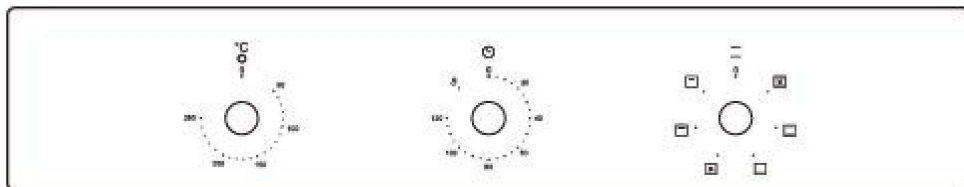


1. Temperaturkontrollvred

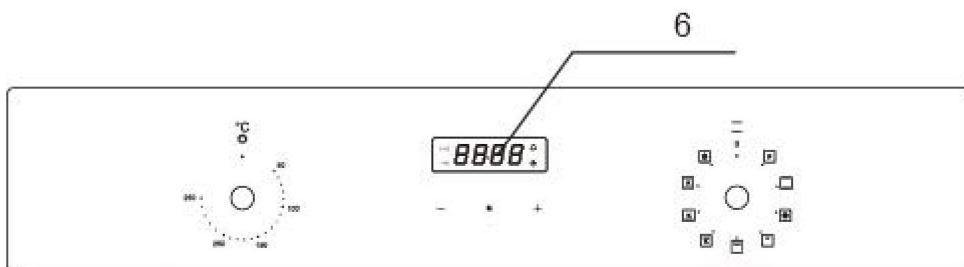
4. Ugnsdörrens handtag

|                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 2. Vred för val av ugnsfunktion     | 5. Mekanisk timer            |
| 3. Röd indikator för ugnstemperatur | 6. Elektronisk programmerare |

## BIL66M2-A1-03



## BIL69Tb2-B5-09



## 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

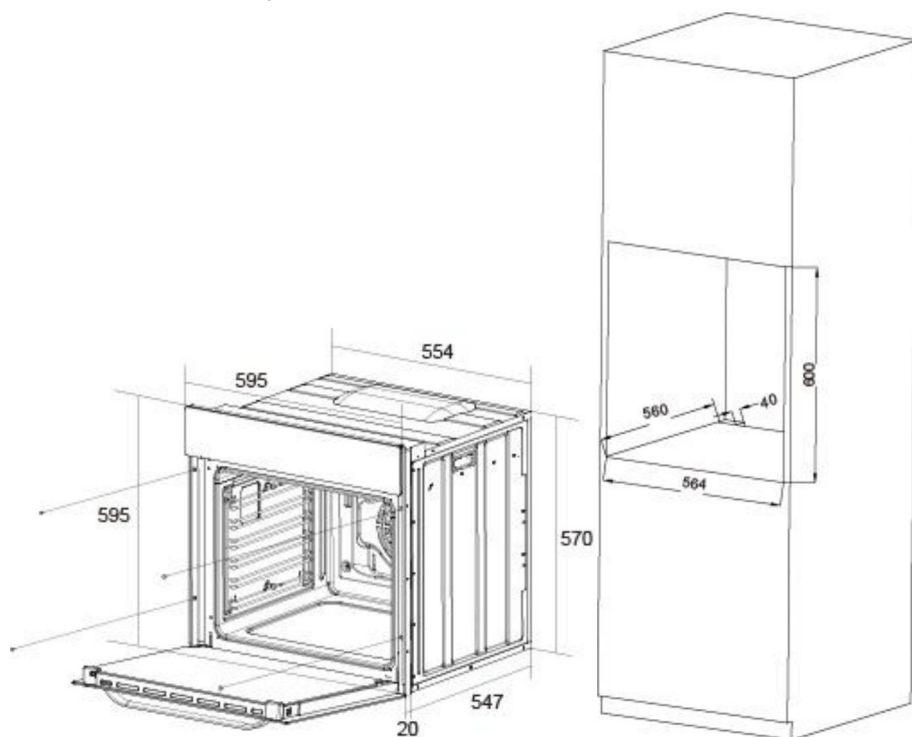
räckhåll för barn, eftersom de utgör potentiell fara. Barn kan svälja små delar eller kvävas med folie.

Detta är en inbygggnadsugn, vilket innebär att dess bakvägg och ena sidoväggen kan

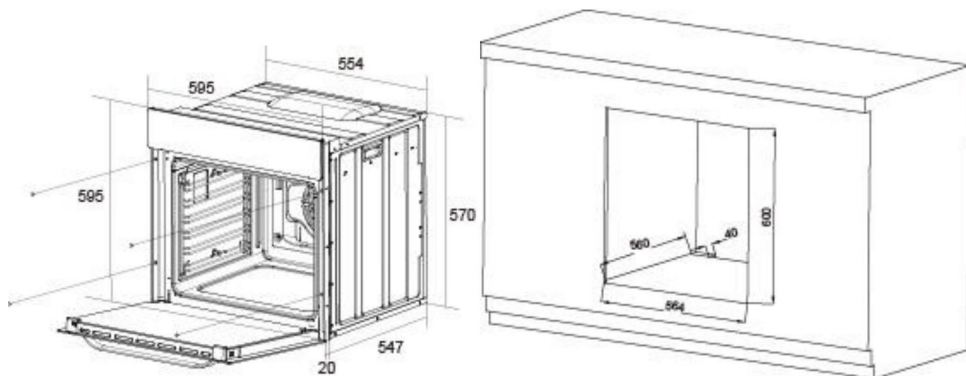
placeras bredvid en hög möbel eller en vägg. Beläggning eller faner som används på monterade möbler måste appliceras med ett värmebeständigt lim (100y), detta förhindrar ytdeformation eller lossnar beläggningen. Om du är osäker på din möbels värmebeständighet bör du lämna cirka 2 cm fritt utrymme runt 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 låta de fyra skruvarna på de platser som visas i diagrammet falla ut.



## INSTALLATION



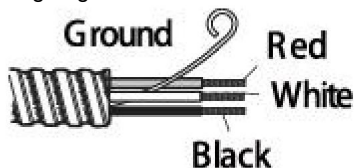
## Elektrisk koppling

### 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 fränkoppling från elnätet med en kontakt separation i alla poler som ger full fränkoppling 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

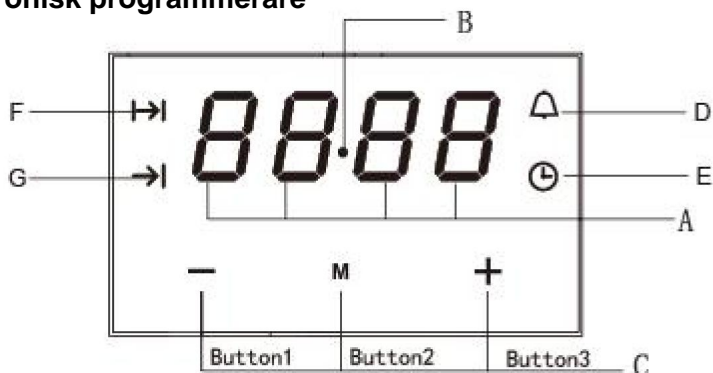
### Före första användning

- 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



F - Cooking time

G - End of cooking time

M - Function

- - To decrease the numbers on the digital display

+ - To increase the numbers on the digital display

A - Display field

B - Seconds Icon

C - Buttons

D - Timer

E - Current time

## Ställa in tiden

1. Vid påslag visas "12.00" och



2. Den aktuella tiden kan ställas in med knapp 1 och 3, 5 sekunder efter tiden har ställts in, kommer den nya datan att sparas.

## Timer

Timern kan aktiveras när som helst och vilken funktion som helst kan timern vara inställd från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter;

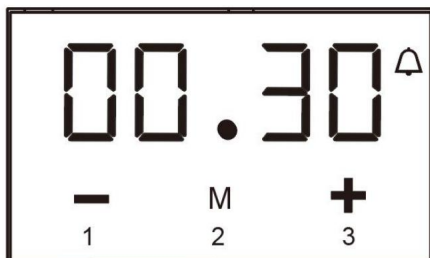
**För att ställa in timern bör du:**




1. Tryck på knapp 2, blinkande .Ange timerinställningen.

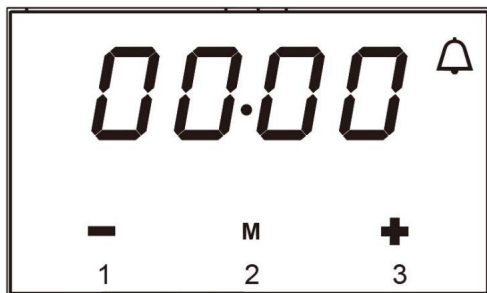


2. Ställ in timern med knapparna 1 och 3.



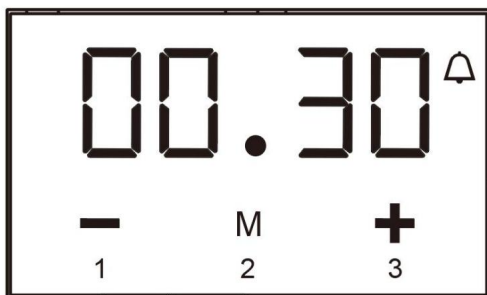
3. 5 sekunder efter att tiden är inställd, eller tryck direkt på knappen 2, signalen


fungera  är på. din inställning sparas.



4. När den inställda tiden är slut aktiveras larmsignalen och signalen

funktionsstart  blinkar igen.



5. Tryck på valfri knapp, signalfunktionen  och larmsignalen går, eller så stängs alarmsignalen av automatiskt efter 2 minuter.

### Varning!

Förutom timerlarm kan alla andra larm stängas av genom att trycka på valfri knapp. Om larmsignalen inte stängs av manuellt kommer den att stängas av automatiskt efter 2 minuter.

## Halvautomatisk drift

Om ugnen ska stängas av vid en given tidpunkt, eller efter en definierad period, kan du skall:

1. Ställ ugnsfunktionsratten och temperaturregulatoren på

inställning där du

vill att ugnen ska fungera.

2. Tryck på funktionsknappen, ugnen börjar fungera och funktionen

signal  blinkar.


3. Tryck på knapp 1 eller 3 för att justera tillagningstiden, inom ett område från 1 minuter till 10 timmar.

4. Eller tryck på knappar " 2 " två gånger, då kommer displayen att blinka  . Uppsättning

sluttiden med knapparna 1 och 3.

5. Den inställda tiden införs i minnet efter 5 sekunder.

6. När den inställda tiden har passerat stängs ugnen av automatiskt, larmet är aktiverat.

7. Tryck på valfri knapp, larmsignalen och ikonen  kommer att gå av. Eller den

larmsignalen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

## Varning!

• Tillagningstiden och slutet av tillagningstiden. Tillagningstiden:  $0 < t$   
ö 10 timmar

Slut på tillagningstid:  $\text{aktuell tid} < \text{slut på tillagningstid} \ddot{y} \text{aktuell tid} +$   
väntetid + tillagningstid

Väntetid =  $\text{slut på tillagningstid} - \text{tillagningstid}$

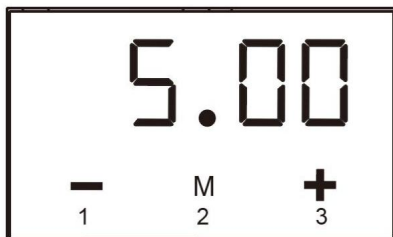
• När du använder den halvautomatiska driften, ställ in antingen tillagningstiden eller slutet av tillagningstiden. •

Om du ställer in tillagningstiden till 0 eller ställer in tillagningstiden till den aktuella tiden, autofunktionen är avstängd. • Efter

att autofunktionen är avstängd, tillagningstiden till 0, slut på tillagningstiden och aktuell tid förblir densamma.

### Till exempel:

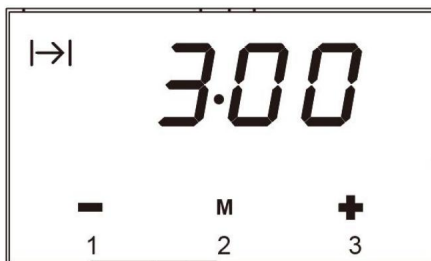
Den aktuella tiden är 2:00, vill ugnsarbete på 3 timmar, slut på tillagningstiden är inställd på 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).



### Det finns två sätt att uppnå denna inställning:

#### Första metoden:

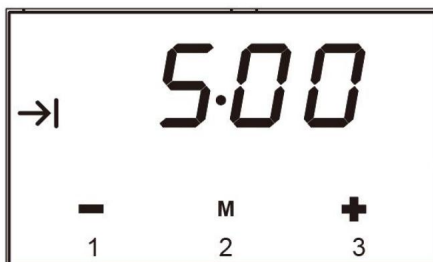
1. Ställ in tillagningstiden med knapparna 1 och 3.



2. Slut på tillagningstiden ändras automatiskt till 5:00.

#### Andra metoden:

1. Ställ in slutet av tillagningstiden med knapparna 1 och 3.



2. Tillagningstiden ändras automatiskt till 3:00. 5 sekunder efter inställningen är autofunktionen på. 3 timmar senare visar den aktuella tiden "5:00" larmsignalen aktiveras.

## Automatisk drift

Om ugnen ska slås på under en viss tid och slås på av vid en bestämd timme då bör du ställa in tillagningstiden och slutet av tillagningstid:

1. Ställ in ugnsfunktionsratten och temperaturregulatorn på inställning som du vill att ugnen ska fungera på.



2. Tryck på knapp 2, ugnen börjar arbeta och funktionssignalen blinkar.



3. Tryck på knapp 1 och 3 för att justera tillagningstiden, inom ett område från 1 minut till 10 timmar.


4. Och tryck på knapp 2, då kommer displayen att blinka. Ställ in tillagningen tid med knappar 1 och 3,

5. Den inställda tiden införs i minnet efter 5 sekunder. Funktionen

signaler  och  alltid på.

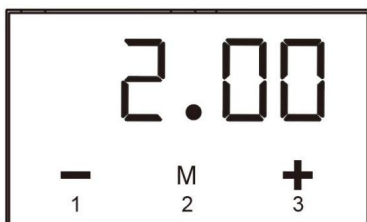
6. När den inställda tiden har passerat stängs ugnen av automatiskt, larmsignalen är

aktiverad och signalfunktionen  kommer att gå av.

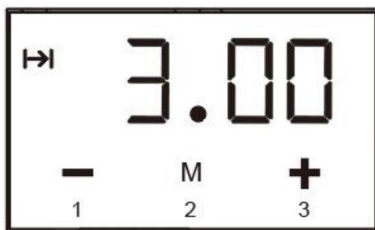
6. Tryck på valfri knapp, larmsignalen och  ikonen kommer att slockna. Eller alarmsignalen stängs av automatiskt efter 2 minuter. 7.

## Till exempel:

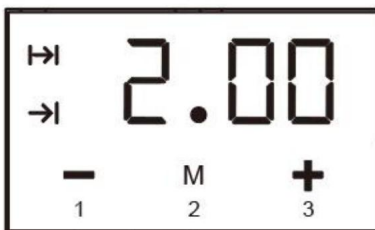
Om den aktuella tiden är 2:00; tillagningstiden inställd på 3 timmar; slutet av tillagningen tid satt till 10:00, arbetstiden blir 7:00 (7:00=10:00-3:00).



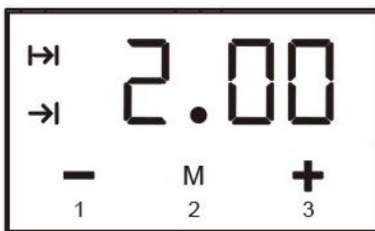
1. Ställ in tillagningstiden till "3:00" med knapp 1 och 3.



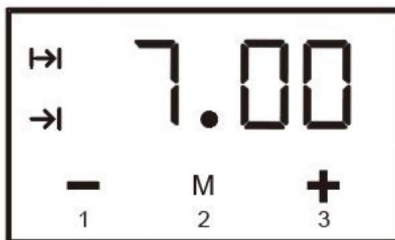
2. Ställ in slutet av tillagningstiden till 10:00 med knappen 3.



3. 5 sekunder efter inställning är autofunktionen på.

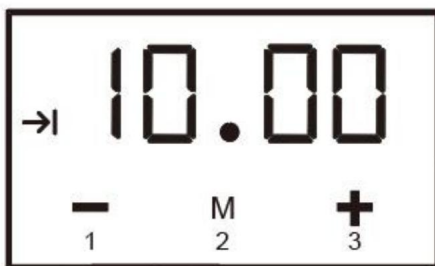


4. När klockan är framme vid 7:00 börjar ugnen att fungera



5. När klockan fram till 10:00 aktiveras larmsignalen, ugnen kopplas om

av automatiskt



### Varning!

• Minst mer än en minuts tillagningstid, tillagningstid och slutet av tillagningstiden måste ställas

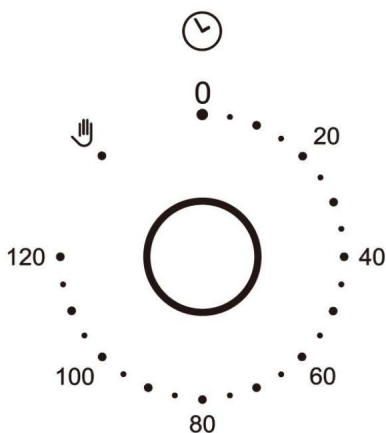
in. • Om tillagningstiden är inställd på 0 eller slutet av tillagningstiden inställd på aktuell tid kommer autofunktionen att vara avstängd.



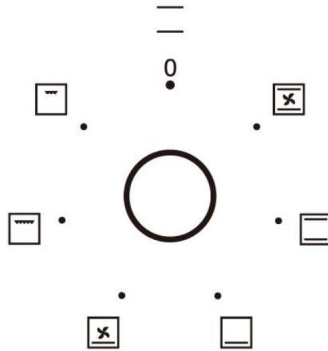
### Mekanisk timer

När du använder ugnen måste användaren ställa in matlagningstiden.

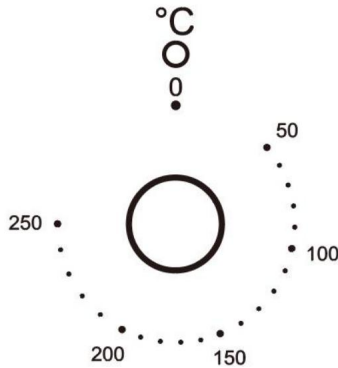
1. Vrid den mekaniska timern medurs till tidsläget (mellan 10 och 120 minuter) du vill ha.



2. Vrid funktionsvredet till önskat funktionsläge.

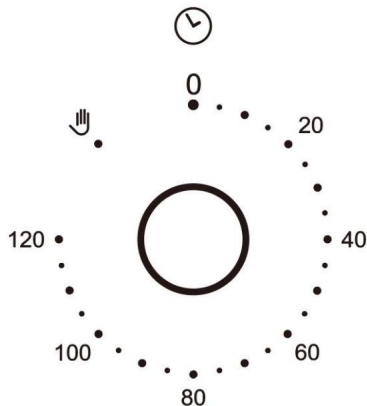


3. Vrid temperaturvredet till önskat temperaturläge.



4. Efter ovanstående operation går ugnsvredet normalt.

5. När ugnen fungerar tills den förinställda tiden hörs kommer timern att höra ett ljud vilket betyder att tillagningen är klar. Om du inte vill att ugnsarbetet styrs av den mekaniska timern, en moturs väg till läget.



## Varning!



Vrid inte den mekaniska timern medurs från 120 till



Ugnen styrs av funktionsratten och temperaturreglaget.

Varning!

När du väljer någon uppvärmningsfunktion kommer ugnen att slås på först efter temperaturen har ställts in av temperaturkontrollknappen.

Möjliga inställningar av ugnsfunktionsratten



**Full Grill**

(Grill och topelementet)

När "kombigrillen" är aktiv möjliggör grillning med grillen och med topelementet slås på samtidigt.

Denna funktion tillåter en högre temperatur överst i tillagningsytan, vilket orsakar en mer intensiv brynning av rätten och tillåter större portioner som ska grillas.

## Varning!

Vid användning av funktionen Grill krävs att ugnsluckan är stängd.

## Varning!

När grillen används kan åtkomliga delar bli varma. Det är bäst att behålla barn borta från ugnen.



Fläkt, botten och övervärmare på

I detta rattläge utför ugnen kakfunktionen. Konventionell ugn med fläkt.

### **Varning!**

När funktionerna med fläkt har valts men temperaturrätten är inställd på noll bara fläkten kommer att vara på. Med denna funktion kan du kyla rätten eller ugnskammaren.



Cirkulär värmare Fläkt

Med den här funktionen kan ugnen värmas upp på ett forcerat sätt med therm av en, som är i den centrala delen av ugnskammaren.

Uppvärmning av ugnen på detta sätt möjliggör jämn värmecirkulation runt ugnen maträtt i ugnen. Fördelen med denna uppvärmningsmetod är:

- Reducering av överhettningstid och av det initiala uppvärmningssteget. • Möjlighet att baka på två tillagningsnivåer samtidigt. • Minskad mängd fett och juice som kommer ut ur köttträtter, vilket resulterar i en förbättring av smaken.



Fläkt (avfrostning)

Vid denna funktion fungerar bara fläkten. Du kan kyla skålen eller ugnen kammare eller tina upp mat.

**Fläkt, grillelement när vredet vrids till detta läge, ugnen aktiverar grill- och fläktfunktionen.**

**I praktiken gör denna funktion att grillprocessen kan påskyndas och en förbättring av rättens smak. Du bör bara använda grilla med ugnsluckan stängd.**



Cirkulär värmefläkt med bottenelement

Detta driver fläktugnen med konvektionselementet och botten element som möjliggör tillagning med ökad temperatur från botten på rätten när du använder hyllläge 3 eller 4, ställ in ugnsratten på. Standardtemperaturen på 220 visas och kan justeras och knapp.



Fläkt och bottenvärmare på

Vid denna ugnsfunktion aktiverar ugnen bottenvärmaren och fläktfunktionen. Läget är användbart för att baka förlorade bakverk och beredning av konserverad frukt och grönsaker.



Economy Grill (variabel)

Använd ekonomigrillen för att grilla eller bryna mängder mat i köpcentret. Hitta grillen Panorera i 4:e eller 5:e hyllans position. Förvärm grillen i 5 minuter innan

använda sig av.

Varning!

När grillen används kan åtkomliga delar bli varma. Det är bäst att behålla barn borta från ugnen.



Fläkt, grillelement

Ugnen aktiverar grillens toppvärmare och fläktfunktion. I praktiken detta funktionen gör att grillprocessen kan påskyndas en förbättring i rättens smak bör du bara använda grillen med ugnsluckan stängd.



Nedre och övre element på

Genom att ställa vredet i detta läge kan ugnen värmas upp



konventionellt. Bottenelement

Vid denna ugnsfunktionsknappsposition aktiverar ugnen bottenelementet .

## STÄDNING OCH UNDERHÅLL

### Varning!

När funktionerna med fläkt har valts men temperaturen kn

ob är inställd på noll bara fläkten kommer att vara på.

Med denna funktion kan du kyla skålen eller ugnskammaren.

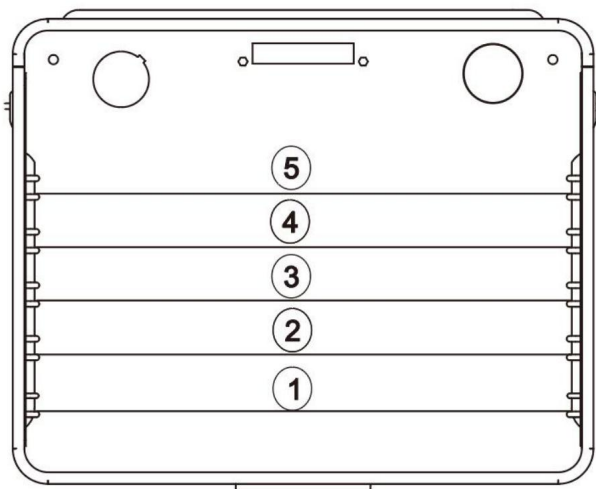
### Ugnsstyrningsnivåer

Bakformar och tillbehör (ugnsgaller, bakplåt, etc.) kan sättas in

in i ugnen i 5 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.



- 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

-häll 250 ml vatten (1 kopp) i en skål placerad i ugnen på första nivån från botten.

-Stäng ugnsluckan.

- Ställ temperaturvredet på 100 °C 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

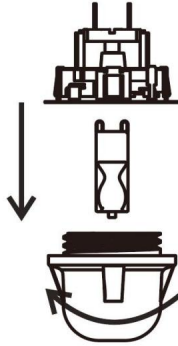
- Dra ut skyddskåpan. • Vi

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.



## VIKTIG

Använd aldrig skruvmejslar eller andra redskap för att ta bort ljuskåpan.

Detta kan skada ugnens emalj eller lamphållaren. Avlägsna

endast för hand

## VIKTIG

Byt aldrig ut glödlampan med bara händer som förorening från dina fingrar

kan orsaka för tidigt fel. Använd alltid en

ren trasa eller handskar.

## Vänligen notera:

Glödlampsbytet täcks inte av din garanti

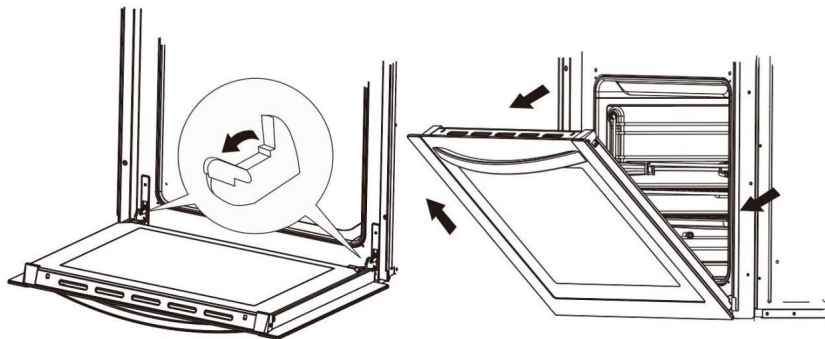


### Borttagning av dörr

För att lättare få tillgång till ugnskammaren för rengöring är det möjligt att ta bort dörren.

För att göra detta, luta säkerhetspärrdelen av gångjärnet uppåt. Stäng dörren 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 utsprånget av gångjärnshållaren. Efter att luckan är monterad på ugnen ska säkerhetsspärren sänks försiktigt ner igen. Om ny säkerhetsspärr inte är inställd kan den orsaka skador på räckvidden när du stänger dörren



Tilting the hinge safety catches

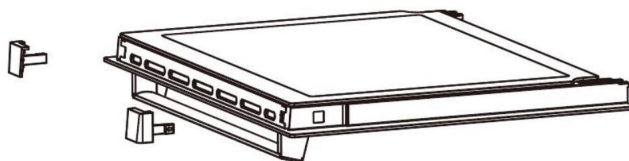
Door removal



### Borttagning av den inre glaspanelen

Tryck på symbolen och utåt plastspärren som finns i hörnet vid toppen av dörren.

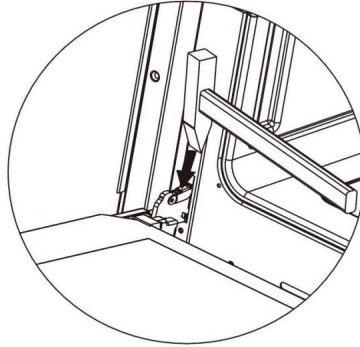
Ta sedan ut glaset från den andra blockeringsmekanismen och ta bort det. Efter rengöring, sätt in och blockera glaspanelen och sätt in t i blockeringen mekanism.



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 hushållssäkringens 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 styrvivå.
- 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 underkokt

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 (ÿ)  | Guide nivå (från ner uppåt) | Temp (ÿ)  | Bakning tid (i min) |
|---------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|---|---------------------|
|                           |                             |  |                             |  |                     |
| Söta bakverk              |                             |   |                             |   |                     |
| Sockerkaka/<br>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<br>kaka               | 2 | 170-180 |     |         | 30-40 |
| Fruktkaka (krispig<br>bas)       |   |         | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Cheesecake (visa<br>rt skorpa)   |   |         | 2   | 140-150 | 60-90 |
| Tekaka                           | 2 | 160-180 | 2   | 150-170 | 40-60 |
| Bröd (t.ex.<br>fullkorn<br>bröd) | 2 | 210-220 | 2   | 150-170 | 50-60 |
| Fruktkaka (krispig<br>bas)       | 3 | 170-180 | 2   | 160-200 | 35-60 |
| Fruktkaka (med<br>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

djävrt 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<br>nivå (från<br>botten upp) | Temp<br>(ÿ) Rostning  | tid<br>(i min) | Temp<br>(ÿ)   | Stekning<br>tid (in<br>min) |
|--------------------------------------|------------------------------------|---|----------------|---|-----------------------------|
|                                      |                                    |  |                |  |                             |
| Nötkött                              |                                    |   |                |   | För 1 cm                    |
| Rostbiff eller fil<br>sällsynt       |                                    |   | 3              | 250   | 12-15                       |
| Ugn<br>uppvärmd<br>saftig ("medium") |                                    |   | 3              | 250   | 15-25                       |
| Ugnsvärmd<br>upp "bra jobbat"        |                                    |   | 3              | 210-230   | 25-30                       |
| Ugnen värms upp<br>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                       |
| KALVKÖTT                             | 2                                  | 160-170   | 2              | 200-210   | 90-120                      |
| LAMM                                 | 2                                  | 160-180   | 2              | 200-220   | 100-120                     |
| HJÄLTKÖD                             | 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)<br>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<br>bröd    | 200  | 5 | 240     | 1,5-3   |
| 2 skivor hela<br>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<br>filea  | 1500 | 3 | 190-200 | 40-80   |

## TEKNISK INFORMATION

| Modell            | BIL66M2-A1-03                     | BIL69Tb2-B5-09 |
|-------------------|-----------------------------------|----------------|
| Spänningsvärde    | AC120V/240V 60Hz AC120V/240V 60Hz |                |
| Total kraft       | 2000W                             | 2800W          |
| Toppelement       | 850W                              | 850W           |
| Grillelement      | 1100W                             | 1100W          |
| Nedre element     | 1150W                             | 1150W          |
| Cirkulärt element | 1600W                             | 1600W          |



