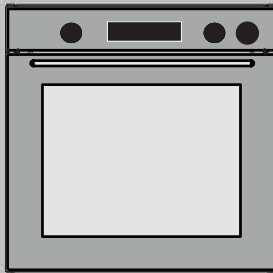




Hagen



POVE-80-11-MC002BG

Built-in Oven - User Manual

Einbauofen - Bedienungsanleitung


Forno da incasso - Guida utente





Furra e integruar - Manuali i perdoruesit

Dear Our Precious Customer,









Thank you for choosing a product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care. Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

 This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

CONTENT

1.Important Safety Warnings 	38
General Warnings	38
Electrical Hazard	39
Risk of Injury.....	40
Intended Use	40
2.Environmental Protection 	41
Saving Energy	41
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product	42
Technical Specifications	42
3.Introducing the Appliance 	43
General Overview.....	43
Control Panel.....	44
Heating Types and Functions	45
4.Use of the Oven 	46
First use.....	47
Clock Setting	47
First Heating	48
Daily Use	48
Using the Digital Timer	49
Alarm Setup	52
5.Accessories 	54
Use of Accessories.....	55
6.Steam Assisted Cooking	57
7.Turnspit (Chicken Rotisserie)	58
8.Cooking Recommendations 	59
9.Maintenance and Cleaning 	63
Steam Cleaning Feature.....	63
Removing And Attaching The Oven Door.....	64
Removing And Attaching The Glasses	65
Removing And Attaching The Wire Racks.....	66
Replacing the Oven Lamp	67
10.Troubleshooting 	67

1.Important Safety Warnings

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.



General Notes

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.

Electrical Hazard

 There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

 Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

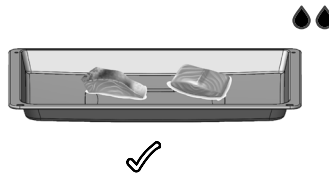
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

2. Environmental Protection

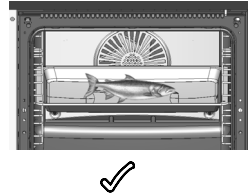
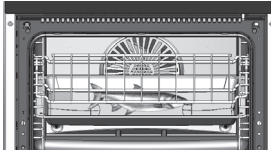
Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

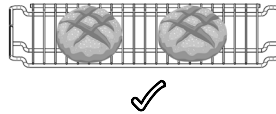
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Technical Features

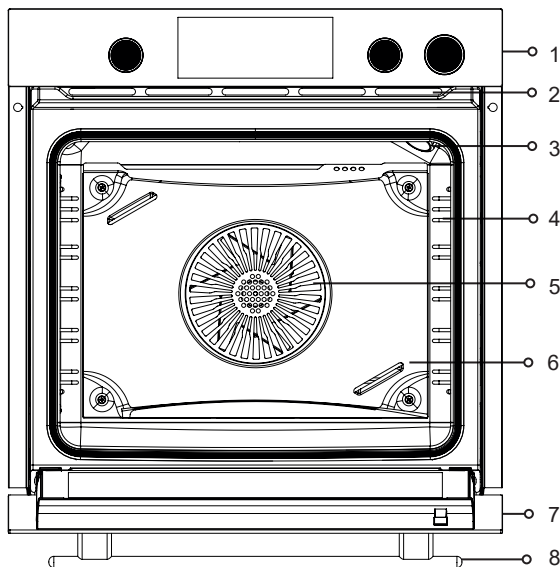
Voltage/Frequency	220-240V~50/60 Hz
Cable Length	with type F connector 3x1.50x1200mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

ⓘ The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3.Introducing the Appliance

General Overview



1-Control Panel

5-Fan

2-Air Vents*

6-Fan Protection Sheet **

3-Oven Illumination***

7-Cover

4-Racks****

8-Handle

***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

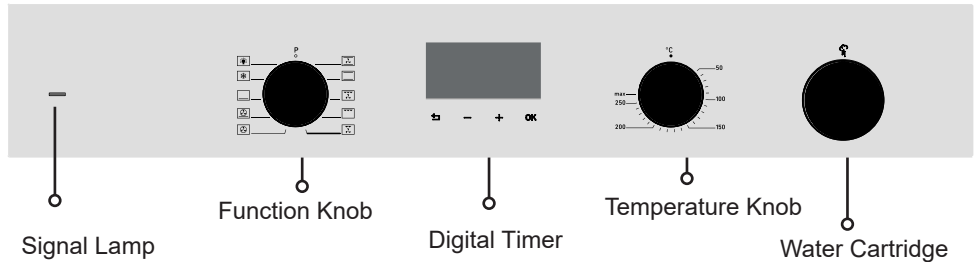
It may not be available depending on your ****FPS** model.

The position of the *****Oven Illumination** may vary.

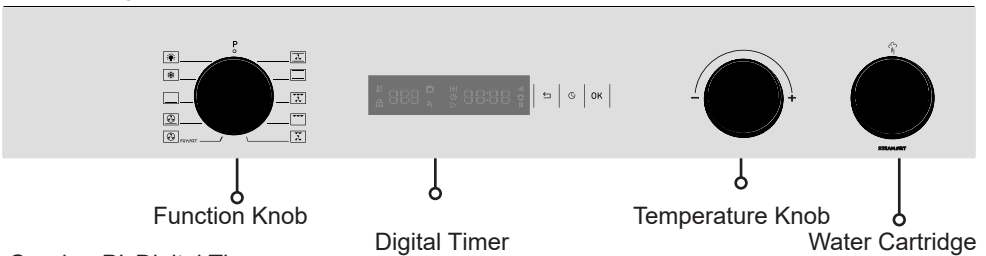
******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel

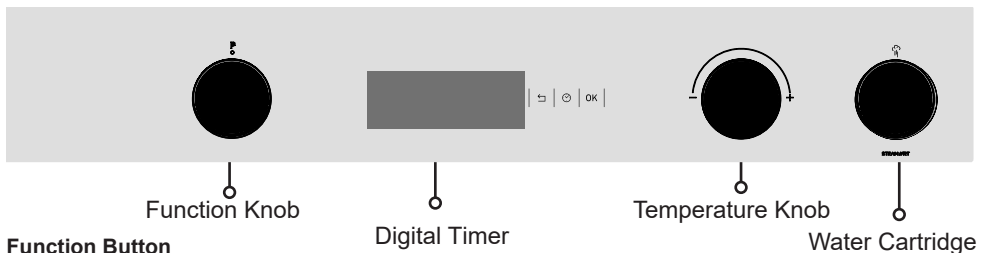
Eco Good Digital Timer



Good++ Digital Timer



Good++ PI Digital Timer



Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button.

Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven













Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

- ⓘ The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

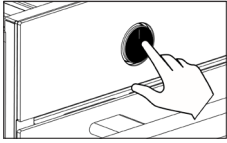
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

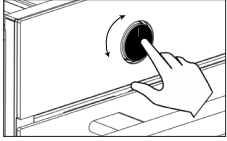
Heating Types And Functions

	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater. △When the grilling, the oven door must be closed.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
 = 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. “This mode is the highest mode for energy efficiency.”
	Turbo Fan	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.
	Turbo Fan + Lower Resistor	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

Pop-out Button Use

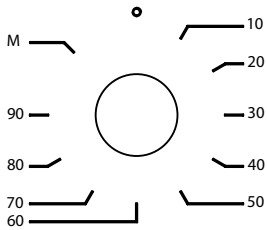


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



- You can adjust the button by turning it when it is outside.

Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to M mode.


4. Use of The Oven




	"In progress" indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator		OK button
	Clock setting indicator		Time increasing button
	Alarm indicator		Time decreasing button

First Use



Clock Setting


 Apply the clock setting before starting to use the oven.


All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection.  12:00 appears on the screen.

 **-/+** buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

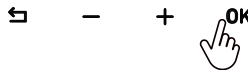
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

 As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

 In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with **-/+** **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



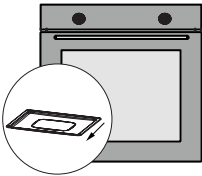

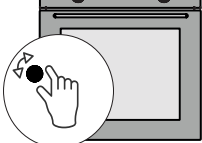


The time of the day appears.


The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied.

Afterwards, you can change the time of the day from '**Settings Mode**'.


First Heating

	<p>Remove the labels and take out the accessories before using the oven.</p>
	<p>Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to “Maintenance and Cleaning” section and review it detailedly.</p>
	<p>Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.</p>
	<p>You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.</p>

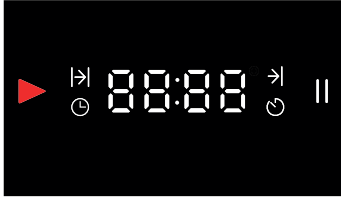
 The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

 When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

Use of Digital Timer



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏪ - + OK

Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



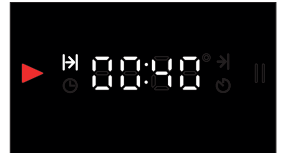
⏪ - + 


|> press and hold **OK** button until indicator appears.



⏪ -  OK


Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.
(e.g.; 40 minutes)






⏪ - + 


with **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down.
- Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
- When the adjusted time is up **00:00** **||** appears on the screen, indicator flashes **||** and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

 In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on **⏪** button. The time of the day appears on the screen.

Pause Mode

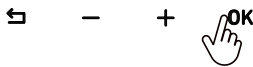
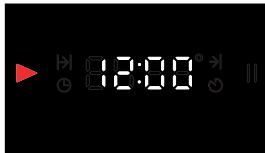
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.


 Operation continues while the commutator is turned on.

Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

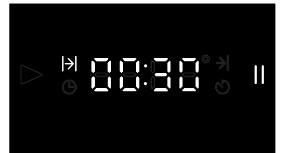
By entering cooking duration;




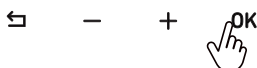
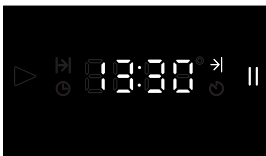
 press and hold **OK** button until indicator appears.



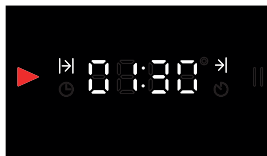
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



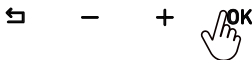
Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, **||** indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **↶** or **OK** button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

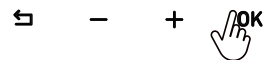
without entering cooking time;



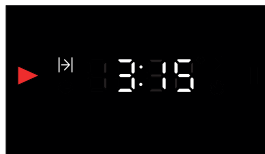
→| press and hold **OK** button until indicator appears.



Without entering the cooking duration, move forward with **OK** button and proceed to **→|** mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



Cooking screen;


Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

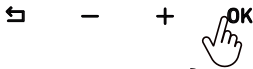
Manual Cooking Mode


You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup

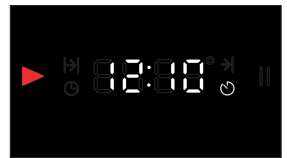
Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the  indicator appears, press and hold **OK** button.



OK with button  move forward until the indicator appears.




Firstly, select the minute with **- / +** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.



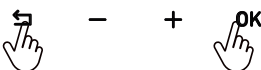
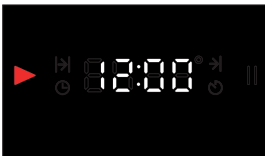
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.


Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

Setting Mode

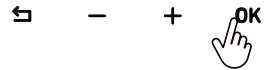
Alarm Tune Setting (AL)



Long press  and **OK** . buttons together and enter the menu.

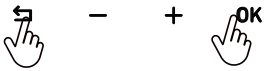



With **- / +** buttons, proceed to **F1** option and confirm it with **OK** button.




With **- / +** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

Changing The Time (CL)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

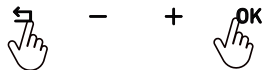



With $-/+$ buttons, proceed to  option and confirm it with OK button.




Select the minute and the hour with $-/+$ buttons and confirm it with OK button.

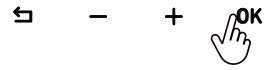
Changing The Tone (So)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

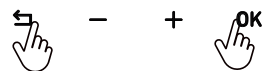



With $-/+$ buttons, proceed to  option and confirm it with OK button.

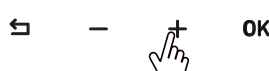



With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

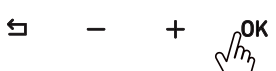
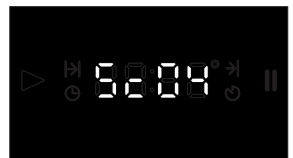
Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

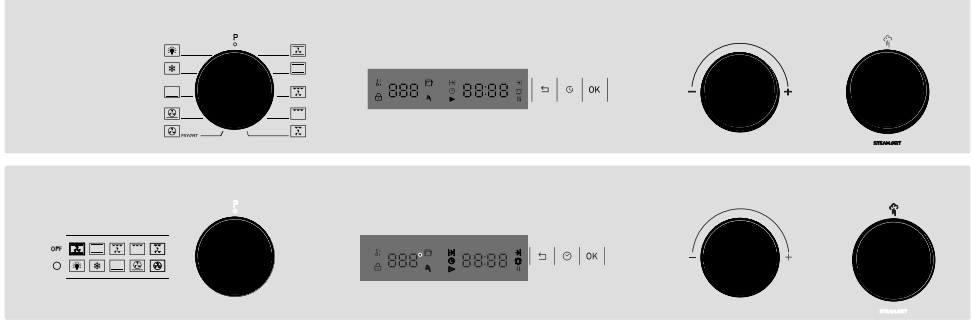


With $-/+$ buttons, proceed to  option and confirm it with OK button.

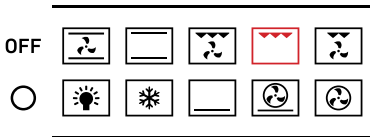


With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

Good++ / Good++ PI Digital Timer User Guide



	Running indicator		Pause/Stop indicator
	Cooking time indicator		Back button
	End of cooking time indicator		Confirmation button
	Current time indicator		Increase indicator
	Timer setting indicator		Decrease indicator
	Key Lock		Temperature indicator



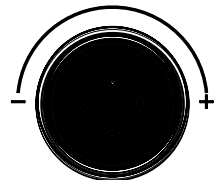
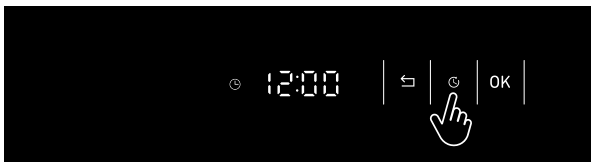
Selected function is displayed red on the control panel. When switched off, "OFF" is displayed.


Setting the Clock

Set the time before you start using the oven

When power is applied all indicators light for 3 seconds. The clock is preset to **12:00** as shown on the display.


Turn the knob to **-/+** to change the clock.



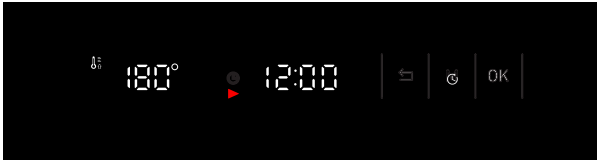
When the correct time is displayed touch **OK** to confirm the current time. If you do not touch and hold **OK** for 5 seconds, the display will show the current time. The current time cannot be set after a Cooking Program is selected. In this case, to set the current time, first touch and hold  to cancel the program. Then enter **Settings** to set the current time.


ⓘ In the event of a power failure, the clock will revert to factory setting, and you will need to set the current time again.

Manual Cooking


Select the desired cooking mode. The recommended temperature will be displayed. Turn the knob  to - / + to increase or decrease the temperature

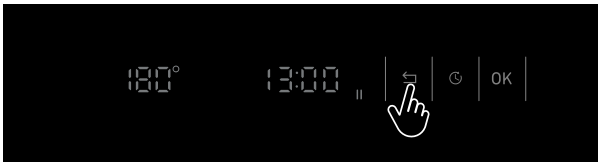
After selecting the temperature, touch **OK** to confirm. If you do nothing for 5 seconds after selecting the temperature, the settings will be confirmed automatically. (i.e. 12:00) The display will be as below;




ⓘ When the temperature reaches the desired degree, the temperature indicator  turns red.

Pause/Stop ||

Touch and hold  to pause/stop cooking. The display will be as below.



Press  again to resume cooking.


Automatic Cooking

Select the oven function, and set the temperature and cooking time to start cooking.

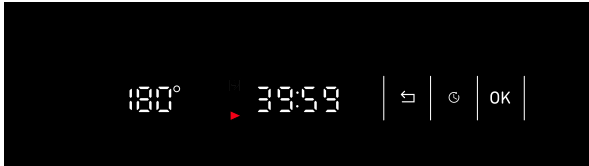


Touch  Turn the knob to - / + to set the cooking time. (i.e. 40 minutes)





Touch  to start cooking.

- The set time will start to countdown on the display.




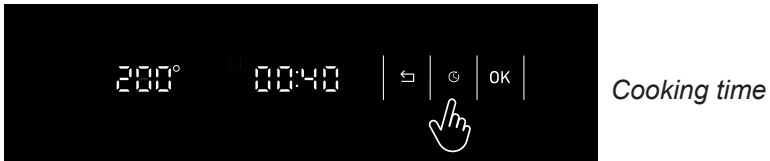
- When the cooking time is complete, **00:00** will appear on the display and the **00:00** indicator will flash, and there will be an alert beep which will continue for 1 minute. To switch off the alert beep, touch **OK** When the unit is switched off, the display will show the current time, and the temperature.
- When the cooking is completed, turn off the function and the oven.


 To stop the oven before the set time and also to cancel the selected cooking time, turn the function knob to the zero (off) position . After the program is canceled, the display shows the current time.

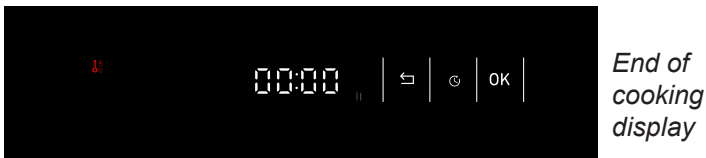
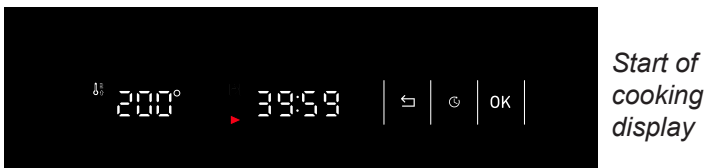
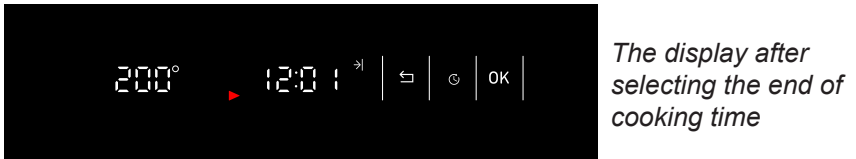
Setting end of cooking time to your preference →|

Use this program when you prefer your meal to be ready at a specified time. Programmed cooking allows you to set the exact cooking time and the time of day you want the cooking to end. The oven will automatically start and stop the cooking process at the set time.

Select the desired cooking mode. The recommended temperature will be displayed. Turn the knob to - / + to increase or decrease  the temperature.



Touch  to change end of cooking time. Turn the knob to - / + to set the time.



Setting an Alarm 🛎

Press and hold ⌚ for 3 seconds. 🛎 will be on and the current time will be flashing. Turn the knob to - / + to set an alarm.



The current time will return to the display after an alarm is set. The alarm tone will cut off after 30 seconds, and the alarm icon will turn off. Touch OK to cancel the alarm.

Setting an alarm while cooking;

Press and hold ⌚ when the cooking program is displayed. The current time will be displayed. Enter the desired time, and touch OK to confirm.





Key Lock 🔒

Activating the Key Lock function prevents tampering with the control panel. Touch and hold OK to enter the menu. Toggle “OFF” to “ON” and press OK to confirm.





Deactivating Key Lock

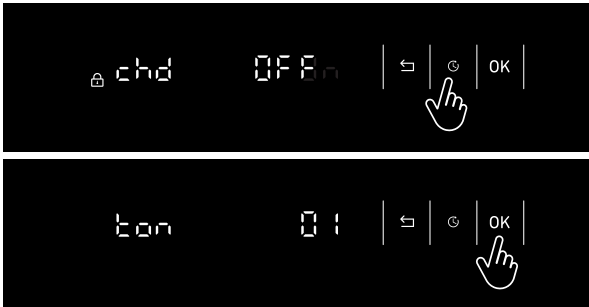
Touch and hold  until  disappears to deactivate the key lock.

Settings



To use settings, no cooking program must be running. The current time must be displayed.

Changing Key Tone (ton)

Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob to - / + select **ton**. Select your desired level by turning the knob to - / + , and touch **OK** to confirm the change. 




Changing Alarm Sound (SoU)

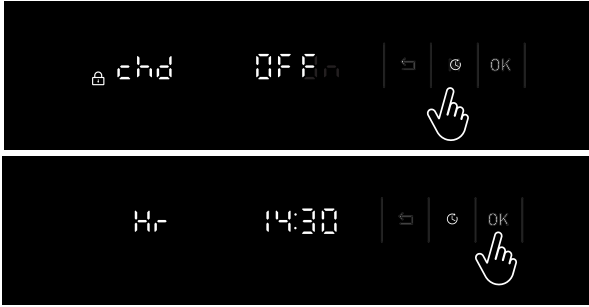
Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob to - / + select **SoU**. Select your desired level by turning the knob to - / + , and touch **OK** to confirm the change. 



Setting the Clock (Hr)




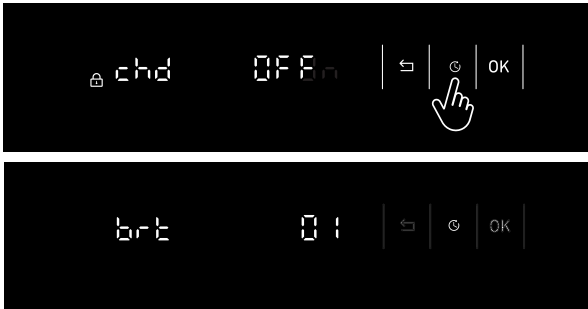
Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob to - / + select **Hr** Select your desired level by turning the knob to - / + , and touch **OK** to confirm the change.



Changing Display Brightness (brt)

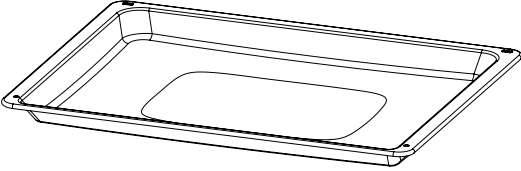
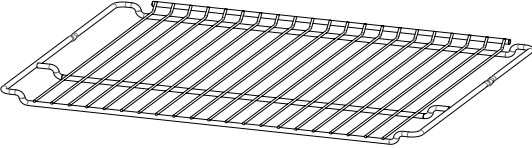
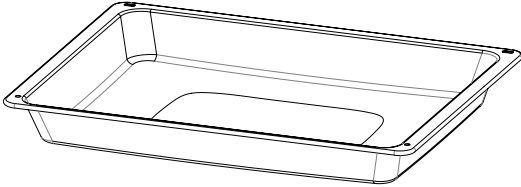
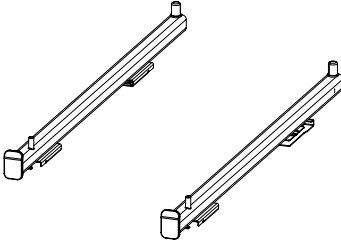


Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob to - / + select **brt** Select your desired level by turning the knob to - / + , and touch **OK** to confirm the change.

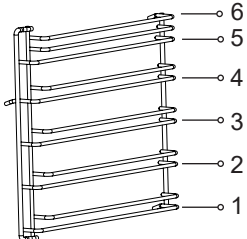
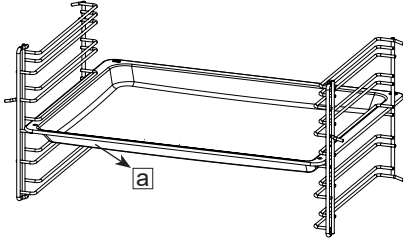
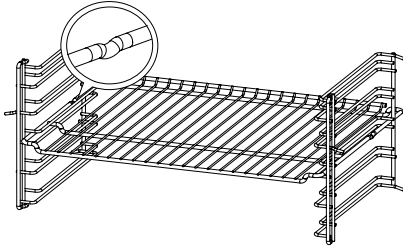
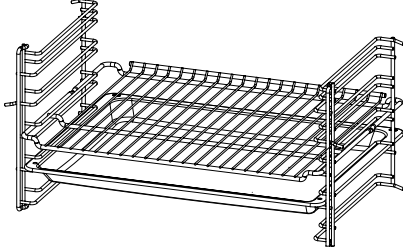


5. Accessories

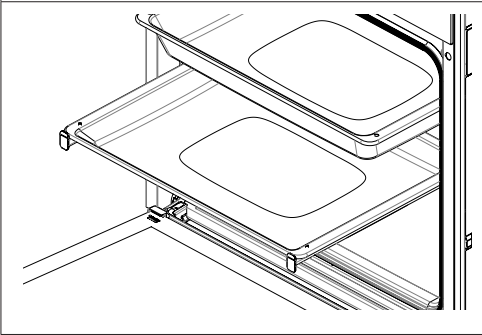
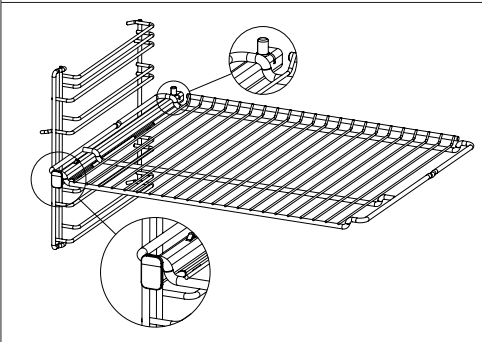
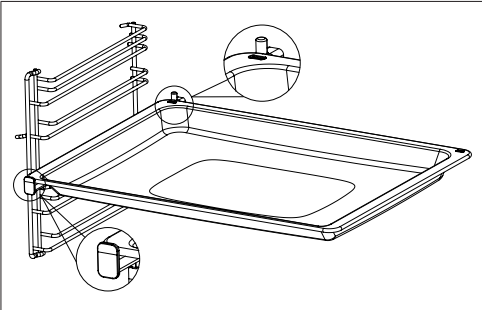
- ⓘ The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ⓘ Use the original accessories, which are designed for the appliance.

 A rectangular tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Standard Tray</p> <p>It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.</p>
 A rectangular wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p>Wire Rack</p> <p>It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.</p>
 A rectangular tray with a deep central well and a slightly raised rim.	<p>Deep Tray</p> <p>You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p>Telescopic Rail</p> <p>Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.</p>

Use of Accessories

	<p>There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.</p>
	<p>Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.</p>
	<p>The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.</p>
	<p>You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.</p>

Use of Telescopic Rail



Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.

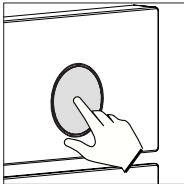
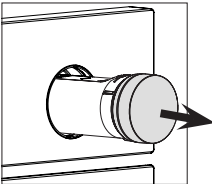
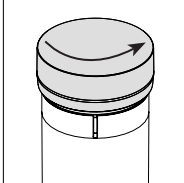
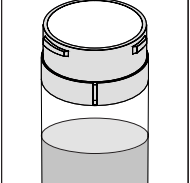
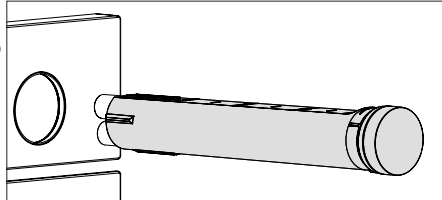
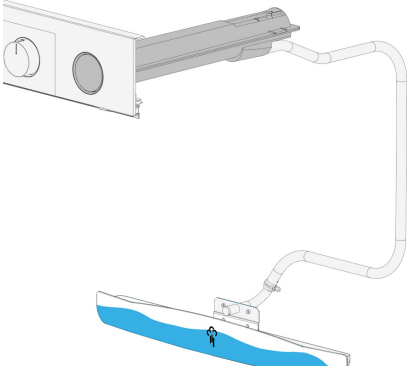
If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

6.Steam Assisted Cooking

The water delivered to the evaporation chamber during cooking evaporates thanks to heat and a better cooking is achieved. The steam assist allows your food to be crispy on the outside, soft and juicy on the inside, making it more delicious.

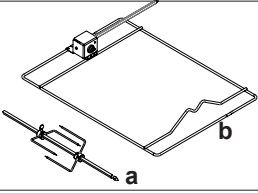
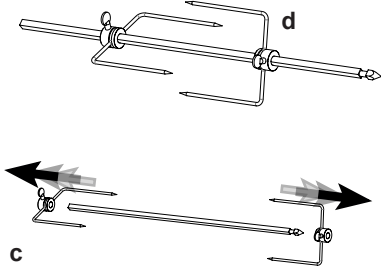
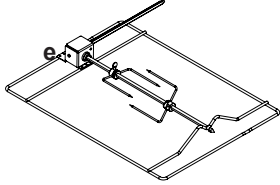
- Perform the steam assisted cooking process with the steam assisted cooking function specified in the manual.
- Please refer to the values in the steam assisted cooking chart for the food you will cook.
- Place your food in the recommended shelf position.

When it is time to add water according to the time specified in the cooking chart;

1 	2 	<ul style="list-style-type: none">• Press the water cartridge(1).• Displace the water cartridge(2).
3 	4 	<ul style="list-style-type: none">• Unscrew the cover of the water cartridge(3).• Add the amount of water shown in the chart to the cartridge(4).
5 		<ul style="list-style-type: none">• Close the cover of the water cartridge and push the cartridge a little(in case of pushing it totally, the water will be transmitted to the evaporation chamber).• When it's time to deliver the water, push the water cartridge totally(until you hear the click).• Turn off your oven when the cooking process is finished.
		<ul style="list-style-type: none">• Water starts to flow slowly into the evaporation chamber in the oven, and your food is cooked with the steam assist.• Do not deliver more than 200 ml of water at one time.

7. Turnspit (Chicken Rotisserie)

ⓘ This feature is optional. It may not be available on your device.

	<p>If there is an accessory in your oven, remove the skewer (a) in the accessories from its rack (b).</p>
	<p>Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's (c) screw (d).</p> <p>Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)</p>
	<p>Insert the skewer into the gearbox (e), which is available on the rack. Make sure that it is inserted.</p>













- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.













8. Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.





The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standard Tray Deep Tray		1 5	190	50...55
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min 190	75...80
			3	25min max, then 45 min 200	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	190	8...13




Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3







* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.

Steam Assisted Cooking





Pastry

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Leavened bread dough	Standard Tray		2 - 3	190	190+100*	After preheating	35...40
Leavened potato bread	Standard Tray		2 - 3	190	190+100*	After preheating	35...40
Filo pastry	Standard Tray		3	190	190	After preheating	35...40

Pastry

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Traybake	Standard Tray		3	170	150	After preheating	20...25
Cupcakes	Standard Tray		3	160	150	After preheating	30...35
Cake in pan	Cake Mould		3	190	190	After preheating	30...35
Sponge cake	Standard Tray		3	190	50	After preheating	7...10
Cheese-cake	a round cake pan with a diameter of 26 cm that can be placed on the wire grid		3	"25 min. at 170, then 30 min. at 150"	190	20	50...60
Rich fruit cake	a 40*27 cm pyrex that can be placed on the wire grid		3	130	190+100*	After preheating	140...150

Meat products

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Fish	Standard Tray		3	200	150	After preheating	25...30
Chicken leg	Standard Tray		3	200	190	After preheating	35...40
1-1.5 kg entrecôte	Standard Tray		2-3	25 min. at max. then 60 min. at 160-170	190+100** +100**	After preheating	80...85
1-1.5 kg lamb shank	Standard Tray		3	200	190+190*	After preheating	80...90

*Amount of water to be added in the middle of the cooking time

** amount of water to be added every half hour of the cooking time

Turnspit Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30 min max, then 70min 190	100...110
Turkey (parted)	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220



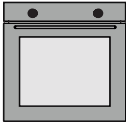
* Do not preheat.

9.Maintenance and Cleaning

ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.


⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

 <p>Cleaning Recommendations</p>	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 <p>Accessory Cleaning</p>	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 <p>Daily Use</p>	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

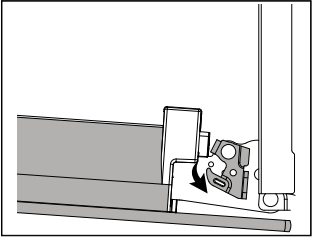
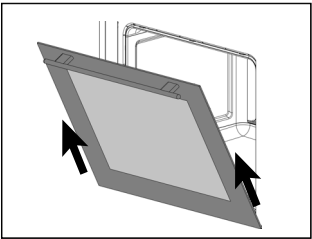
Steam Cleaning

Thanks to its steam cleaning function, you can easily soften and clean the dirt stuck on the inner surface of the product.

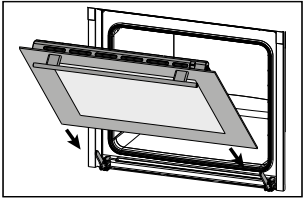
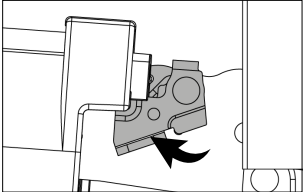
- Before starting the steam cleaning process, remove the tray and the wire grid from the oven. Remove the right and left wire shelf.
- Displace the water cartridge on the control panel by pressing it. Fill the cartridge with 100 ml of water and put it back.
- When you push the cartridge, the water inside it is transferred to the evaporation chamber inside the oven.
- Select  as the function. Turn the temperature knob to 100°C and run the oven for 20 minutes. Then clean the inner side of the oven and the inner glass of the door with a microfiber cloth.

⚠ If the oven is used repeatedly in a dirty manner, the dirt sticks to it after a while. Stuck-on dirt cannot be ideally removed by any method. Therefore, do not neglect to clean the oven regularly.

Removing The Oven Door

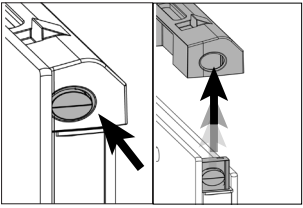
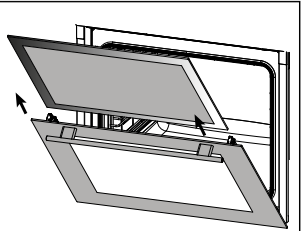
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

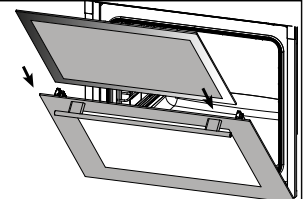
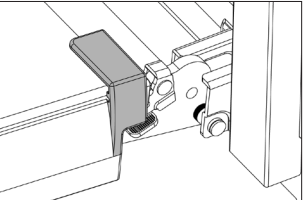
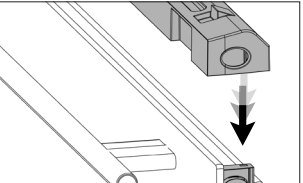
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

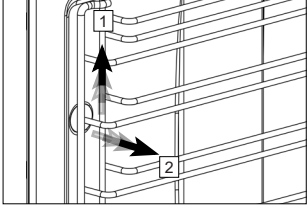
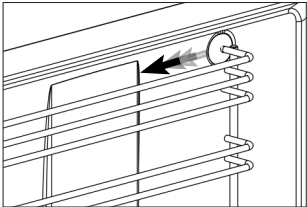
Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

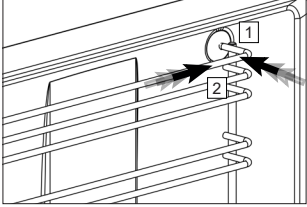
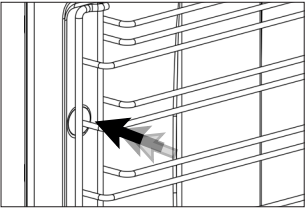
Removing The Wire Racks

⚠ The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

① The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

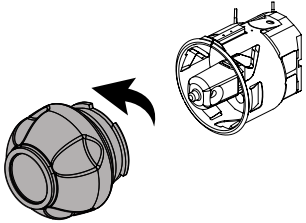
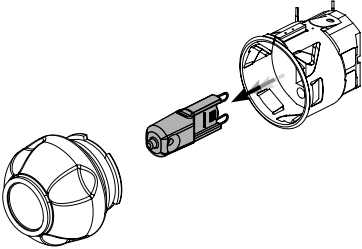
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

Replacing the Oven Lamp

⚠ Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it. 
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door. 

10.Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.


ⓘ If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.





Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied. 	<ul style="list-style-type: none"> • •Check the door and make sure that it is closed entirely. • •Switch the oven to a specified temperature and/or the function.









Sehr geehrter Kunde,

Wir bedanken uns, dass Sie das Produkt von **bevorzugt** haben. Wir möchten, dass Sie mit unseren hochwertigen Produkten, die in unseren technologischen und modernen Anlagen hergestellt werden, zufrieden sind.

Sie können Ihren Backofen jahrelang mit Freude und Zuversicht nutzen, wenn Sie die notwendige Pflege und Wartung beachten. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie es während des Gebrauchs auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

 Diese Bedienungsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Einige der angegebenen Funktionen sind auf Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

Symbol	Bedeutung
	Wichtige Informationen
	Warnung - Vorsicht
	Stromschlaggefahr
	Brandgefahr

1. Wichtige Sicherheitshinweise 	45
Allgemeine Warnungen	45
Elektrische Gefahren	46
Verletzungsgefahr	47
Verwendungszweck	47
2. Umweltschutz 	48
Energieeinsparung	48
Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten	49
Technische Eigenschaften	49
3. Einführungen 	50
Übersicht	50
Bedienungstafel	51
Heizarten und Funktionen	52
4. Verwendung des Backofens 	53
Erstanwendung	54
Zeiteinstellung	54
Erstes Aufheizen	55
Tägliche Nutzung	55
Verwendung des digitalen Timers	56
Alarmeinrichtung	59
5. Zubehör 	68
Verwendung von Zubehör	69
6. Dampfunterstütztes Garen	71
7. Gebrillte Hähnchen am Spieß	72
8. Backempfehlungen 	73
9. Pflege und Reinigung 	77
Dampfreinigungsfunktion	77
Aus- und Einbau der Backofentür	78
Aus- und Einbau von Scheiben	79
Entfernen und Anbringen von Rösten	80
Auswechseln der Backofenlampe	81
10. Fehlerbehebung 	81

1. Wichtige Sicherheitshinweise


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Bei unsachgemäßer Installation und Verwendung durch eine nicht fachkundige Person ist das Gerät von der Garantie ausgeschlossen.

Allgemeine Warnungen

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Lesen Sie auch die anderen mit dem Gerät gelieferten Dokumente.
- Die Bedienungsanleitung kann für mehr als ein Modell geeignet sein.
- Bewahren Sie es an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie es auch in Zukunft verwenden können.
- Trennen Sie vor Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten alle Stromanschlüsse.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist.
- Wenn sich auf dem Bedienfeld oder der Abdeckung Ihres Geräts eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während und nach der Anwendung fern.
- Es ist gefährlich für Kinder unter 8 Jahren, das Gerät ohne einen Erwachsenen zu berühren und es allein zu benutzen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass das Luftentfeuchterpaket nicht mit dem Mund in Berührung kommt. Halten Sie es von Kindern fern.
- Das Gerät darf nicht gewartet oder gereinigt werden, wenn Kinder nicht beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nur zum Backen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen.
- Wenn das Gerät heiß ist, können das Backblech und das Zubehör heiß sein; verwenden Sie beim Einsetzen und Herausnehmen des Backblechs und des Zubehörs Ofenhandschuhe oder ähnliche Ausrüstung.
- Zur Reinigung des Geräts sollten keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Halten Sie alle Bereiche mit Luftzirkulation offen.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass das Papier nicht den Ofenboden berührt.
- Bereiten Sie keine Speisen mit stark alkoholischen Getränken zu. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden und einen Brand verursachen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Halten Sie die Backzeit unter Kontrolle.

Elektrische Gefahren

 Es besteht Stromschlaggefahr.

- Wenn das Gerät defekt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt repariert werden.
 - Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es beschädigt ist.
 - Sprühen oder gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
 - Wenn die Lampe ausgetauscht werden soll, muss das Gerät vor dem Austausch vom Stromnetz getrennt werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts entstehen können, wenn es nicht gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen ist.
 - Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
 - Um die Stromversorgung zu unterbrechen, ziehen Sie den Stecker, indem Sie den Stecker und nicht das Kabel festhalten.
 - Während das Gerät in Betrieb ist, wird auch seine Rückseite heiß. Die elektrischen Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren.
 - Ziehen Sie zum Reinigen, Reparieren und Warten des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Bewegen Sie das Heizelement während der Reinigung nicht.
 - Führen Sie die Anschlusskabel nicht über heiße Oberflächen. Das Schmelzen des Kabels kann einen Kurzschluss und einen Brand verursachen.
-  Versuchen Sie Flammen nicht mit Wasser zu löschen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und decken Sie die Flamme mit einer Löschdecke o.ä. ab, damit die Flamme nicht mit der Luft in Berührung kommt.

Verletzungsgefahr

- Wenn das Glas der Backofentür einen Riss oder einen Schlag hat, kann es zerbrechen und spritzen.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen.
- Berühren Sie nicht die Heiz- bzw. Leistungselemente.
- Die Scharniere der Gerätetür können die Tür beim Bewegen blockieren. Halten Sie den Abschnitt, in dem sich die Scharniere befinden, nicht fest.
- Bewahren Sie niemals brennbare und brennbare Materialien im Gerät auf.
- Erhitzen Sie keine Glasgefäße und Konserven. Der Druck kann das Gefäß zum Bersten bringen.
- Stellen Sie das Backblech nach dem Backen nicht in die Nähe von entflammaren und brennbaren Materialien.
- Die Backofentür kann aus 2, 3 oder 4 Glasscheiben bestehen. Verwenden Sie die Tür nicht, wenn das Glas entfernt ist.
- Der Benutzer darf den Ofen nicht allein und ohne Handschuhe tragen.

Verwendungszweck

Das Gerät ist zum Backen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für Erwärmungszwecke.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Verwenden Sie es nur in Innenräumen.
- Der Backofen kann zum Auftauen, Braten oder Grillen von Speisen verwendet werden.
- Hängen Sie keine Handtücher oder Kleidungsstücke zum Trocknen an den Ofengriff.

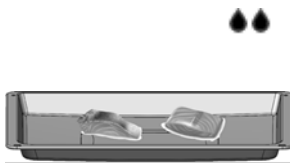
2. Umweltschutz

Energieeinsparung

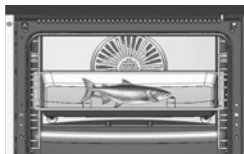
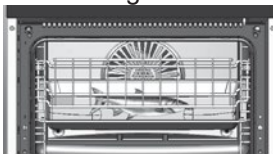
Zu den Dingen, die beim Backen im Backofen zu tun sind, gehört in erster Linie das Vorheizen. Das Vorheizen sollte nur bei Bedarf erfolgen.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht länger als 10 Minuten vorheizen.

- Lassen Sie die gefrorenen Lebensmittel vor dem Backen bei Raumtemperatur stehen oder tauen Sie sie in der Mikrowelle auf und geben Sie sie in den Ofen.



- Stellen Sie kein unnötiges Zubehör in den Backraum.



- Sie können mehrere Speisen gleichzeitig auf dem Gitterrost backen. Dadurch sparen Sie Wärme.



- Die Backofentür verursacht jedes Mal, wenn sie geöffnet wird, einen Wärmeverlust. Öffnen Sie daher die Backofentür nur, wenn es unbedingt notwendig ist. Wenn Sie die Tür öffnen müssen, achten Sie darauf, sie so schnell wie möglich wieder zu schließen.



Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten



Entsorgen Sie das Altprodukt umweltgerecht. Dieses Produkt hat ein Symbol (AEEE), das darauf hinweist, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt werden sollten. Dies bedeutet, dass das Gerät gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG zum Recycling oder zur Demontage gehandhabt werden muss, um die Umweltbelastung zu minimieren. Bitte kontaktieren Sie die lokalen und regionalen Behörden für weitere Informationen.

Elektronische Produkte, die keiner kontrollierten Abfallsammlung unterzogen werden, stellen aufgrund der enthaltenen Schadstoffe eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

Informationen zur Entsorgung des Produkts erhalten Sie von Ihrem autorisierten Händler oder der Müllsammelstelle Ihrer Gemeinde. Vor der Entsorgung des Produkts Netzstecker ziehen

und ggf. Türschloss aufbrechen, damit Kinder nicht gefährdet werden.

Technische Eigenschaften

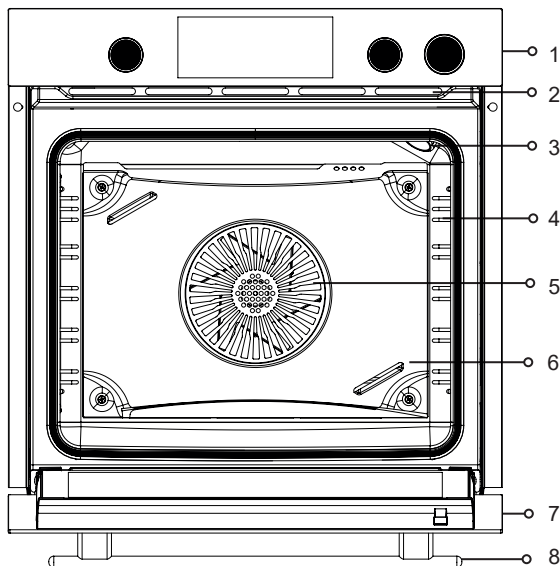
Spannung/Frequenz	220-240V~50-60 Hz
Kabellänge	mit Typ-F-Stecker 3x1,50x1200mm
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/595 mm/547 mm
Hauptofen	Multi-Ofen
Lampenleistung	25 W
Thermostat	50-Max°C
Unterer Grill	1200 W
Oberer Grill	1100 W
Turboheizer	2000 W
Gitter	2450 W

Tatsächlich: Für Elektrobacköfen für den Hausgebrauch wird die Energiekennzeichnung gemäß den Normen EN 60350-1 / IEC 60350-1 angegeben. Die Werte werden gemäß den Funktionen Standardlast und Unterhitze oben oder Heizgebläse (sofern vorhanden) bestimmt.

① Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

3. Einführung

Übersicht



1-Bedienfeld	5-Lüfter
2-Belüftungslöcher*	6-Lüfterschutzblech**
3-Ofenbeleuchtung***	7-Deckel
4-Regale****	8-Griff

***Belüftungslöcher** können je nach Modell geöffnet/geschlossen werden.

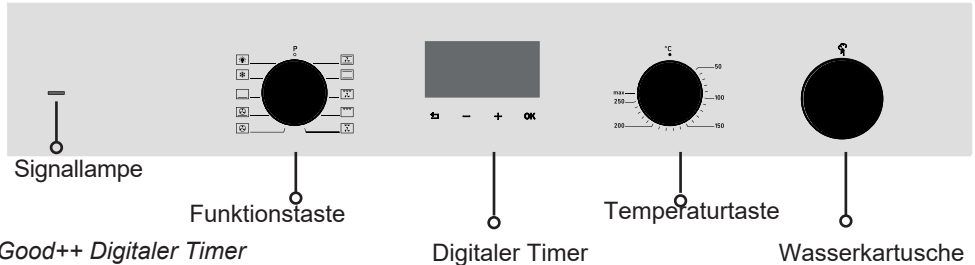
****Das Lüfterschutzblech** ist je nach Modell möglicherweise nicht verfügbar.

***Die Position der **Ofenbeleuchtung** kann variieren.

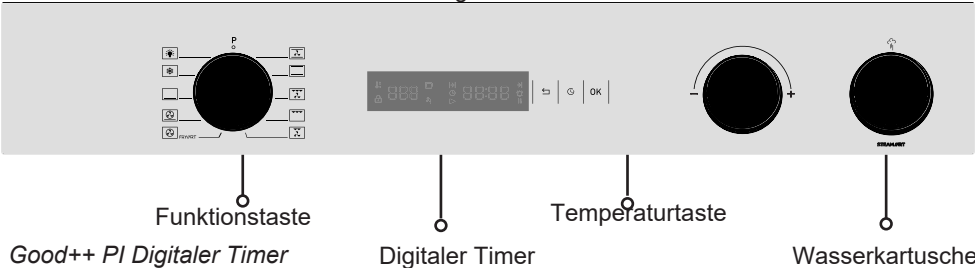
**** **Die Regale** können je nach Modell variieren. Der Rost ist als Beispiel dargestellt.

Bedienfeld

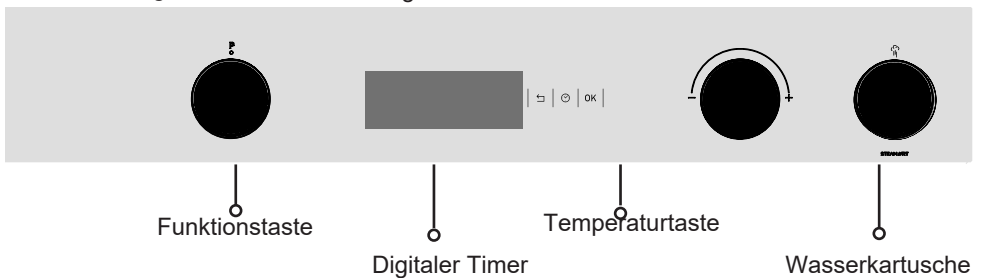
Eco Good Digitaler Timer



Good++ Digitaler Timer



Good++ PI Digitaler Timer



Funktionstaste

Mit dem Funktionswahlschalter wird der Heiz-/Backmodus eingestellt.

Sie müssen die Temperaturtaste zusammen mit dem Funktionswahlschalter auf einen Wert einstellen. Andernfalls lässt sich das Gerät nicht aufheizen.

Temperaturtaste

Ermöglicht die Auswahl der Ofentemperatur. Wählen Sie die Funktionsart und starten Sie den Backvorgang.

Digitaler Timer

Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind.

Signallampe

Die Lampe zeigt an, dass der Ofen aufgewärmt wird. Sie erlischt, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.


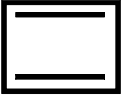










Ausschalten des Elektrobackofens

Bringen Sie die Funktions- und Temperaturtaste auf Null (Aus).

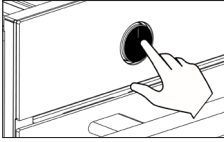
i Die Funktionen in der Tabelle können bei anderen Geräten abweichen und sind möglicherweise nicht bei jedem Modell verfügbar.

*Der Energiewert im Gebläsebackmodus basiert auf dieser Funktion. Die Tests basieren auf der Norm TS EN 60350 und der Verordnung (EV) Nr. 66/2014.

Heizarten und Funktionen

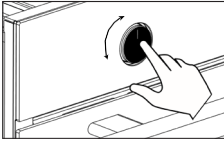
	Oberes und unteres Heizen mit Lüfter	Unten + Oben und Lüfter sind offen. Geeignet für Lebensmittel wie Fleisch, Kuchen, Trockengebäck. Mit Hilfe des Ventilators wird die Luftzirkulation im Backofen kontrolliert und gleichmäßig gesteuert.
	Oberes und unteres Heizen	Die Speisen werden auf die gleiche Weise von oben und unten erhitzt. Oberes und unteres Heizen ist eingeschaltet. Geeignet für Kuchen, Gebäck und Kekse.
	* Großer Grill mit Gebläseunterstützung	Grill und Lüfter arbeiten zusammen. Der Lüfter verteilt die heiße Luft gleichmäßig. Geeignet zum Grillen und Braten von großen Fleischgerichten.
	Großer Grill	Geeignet zum Grillen und Braten von großen und mittelgroßen Gerichten. Der gesamte Bereich unter dem Grill erwärmt sich.
	Gegrillte Hähnchen am Spieß	Fleisch, Hühnerfleisch usw. werden auf Spieße gesteckt und durch gleichmäßiges Braten gegrillt.
 = 	*Lüftergestützte kleiner Grill	Kleiner Grill und Lüfter sind eingeschaltet. Sie können Ihre Lebensmittel, die lange gebacken werden müssen, energiesparend zubereiten. Die Backzeit ist länger als bei anderen Funktionen. Nicht empfohlen für fermentierte Lebensmittel. Dieser Modus ist der energieeffizienteste Modus.
	Turbolüfter	Der Turbogrill wird aktiviert und mit Hilfe des Lüfters werden Ihre Speisen gleichmäßig mit heißer Luft gebacken.
	Turbolüfter + Unteres Heizelement	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Unterer Grill	Nur der untere Grill ist eingeschaltet. Verwenden Sie das Programm gegen Ende des Backvorgangs, wenn der Unterteil des Backguts gebräunt werden soll. Verwenden Sie diese Funktion auch für die Dampfreinigung.
	Abtauen	Der Lüfter lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren, um gefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Kuchen aufzutauen
	Ofenbeleuchtung	Ermöglicht die Beleuchtung im Inneren des Ofens. Wenn die Stellung auf Ofenbeleuchtung geschaltet ist, sind der Grill und das Lüfter nicht in Betrieb. Die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist

Verwendung der Pop-out-Schaltfläche



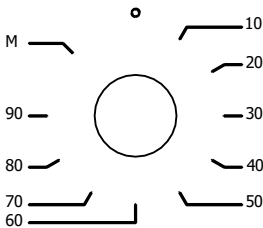
Bei Modellen mit ausklappbarem Knopf muss der Knopf zum Einstellen außen liegen (dieser Knopf ist eine Option.)

- Nehmen Sie ihn heraus, indem Sie den Knopf wie in der Abbildung gezeigt drücken.



- Wenn der Knopf herausgezogen ist, können Sie ihn durch Drehen einstellen.

Verwendung des mechanischen Timers



Damit können Sie die Zeit für das Backen einstellen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn können Sie die Temperatur und die Backart auswählen und die Backzeit einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, warnt es mit einem Glockenton. Wenn Sie möchten, können Sie in den Modus **M** wechseln und mit dem Backen beginnen, indem Sie die Temperatur und die Backart auswählen, ohne die Zeit einzustellen.

4. Verwendung des Backofens



	↶	-	+	OK
▶	Geht weiter-Anzeige			Pause-Anzeige
>	Backzeit-Anzeige		↶	Zurück-Taste
→	Backvorgang-Ende-Anzeige		OK	Ok-Taste
🕒	Uhreinstellungsanzeige		+	Dauererhöhungstaste
🕒	Alarmanzeige		-	Zeitverkürzungstaste

Erstanwendung

Zeiteinstellung ⌚

ⓘ Stellen Sie die Zeit ein, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Ziffern 2 Sekunden lang auf und erlöschen dann. Im Bildschirm erscheint ⌚ 12:00.

ⓘ – Sie können die Zeit schneller ändern, indem Sie lange auf die Tasten **/+** drücken.

Geben Sie zunächst die Minute ein und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**, um dann zur Stunde zu wechseln.

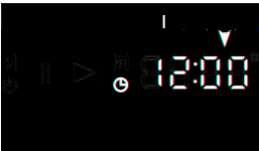
Wenn Sie die Taste **↶** kurz drücken, während der Minutenteil blinkt, wird die Stundeneinstellung beendet, ohne Daten zu speichern.

Drücken Sie während der Stundeneinstellung kurz auf die Taste **↶**, um

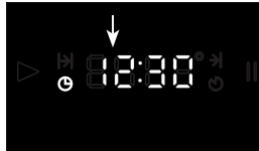
zu den Minuten zurückzukehren. ⓘ Wenn die Zeitdaten nicht bestätigt

werden, bleibt die Anzeige auf dem Einstellungsbildschirm.

ⓘ Im Falle eines Stromausfalls wird die Uhrzeit gelöscht und muss neu eingestellt werden.



↶ **-** **+** **OK**
-/+ Wählen Sie
zunächst die
Minute mit den
Tasten und
schalten Sie mit
der Taste **OK**
weiter.



↶ **-** **+** **OK**
Wählen Sie
dann die Stunde
aus und
bestätigen Sie
mit der Taste **OK**.



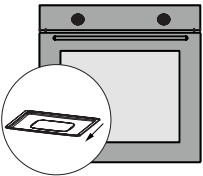

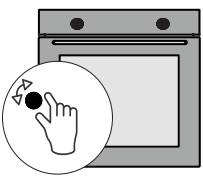

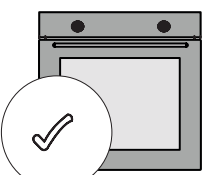
↶ **-** **+** **OK**
Die Tageszeit wird
angezeigt.


Die Uhrzeit wird eingestellt und die Anzeige ⌚ verschwindet.

Die Helligkeit des Bildschirms nimmt 1 Minute nach der Einstellung ab.

Sie können die Uhrzeit später im "**Einstellungsmodus**" ändern.


Anheizen

	Entfernen Sie die Etiketten und entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie den Backofen benutzen.
	Wischen Sie den Backofen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn. Bitte lesen Sie den Abschnitt "Wartung und Reinigung" im Detail durch.
	Heizen Sie an, um den Geruch des neuen Geräts zu entfernen. Lassen Sie den Ofen bei geschlossener Backofentür für 200°/30 Minuten in der Position Unten + Oben  laufen. Lüften Sie dann die Umgebung.
	Beim Öffnen der Backofentür ist Vorsicht geboten, da nach dem Erhitzen Dampf austreten kann. Legen Sie das Zubehör ein. Ihr Backofen ist einsatzbereit.

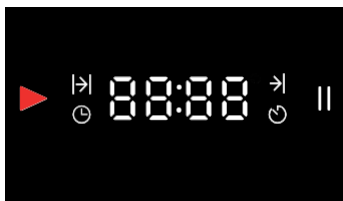
 Bei der ersten Inbetriebnahme werden die Oberflächen heißer als normal. Berühren Sie daher den Ofen nicht und halten Sie Kinder fern.

Tägliche Nutzung

- Um mit dem Backen zu beginnen, drehen Sie den Thermostatknopf des Ofens und stellen Sie die für Ihre Speisen geeignete Temperatur ein (Backempfehlungen).
- Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
- Lassen Sie nach dem Backen die Ofentür zum Abkühlen offen.

 Vergessen Sie nicht, die Backofenfunktion und die Temperaturtaste auszuschalten, wenn der Backvorgang beendet ist.

Verwendung des digitalen Timers

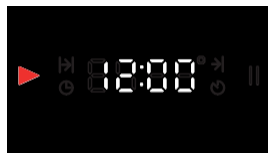




Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind. Sie sollten die Backzeit und die Zeit, in der das Gericht fertig sein soll, anpassen.

↶ - + OK

Automatisches Backprogramm


Nachdem Sie die richtige Temperatur und Funktion für die in den Ofen eingelegten Speisen gewählt haben, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, indem Sie die Backzeit mit dem Timer einstellen. **Zum Einstellen der Backzeit;**



↶ - +  **OK**
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.


Wählen Sie zunächst die Minuten mit den Tasten



↶ - +  **OK**
-/+ aus und aktivieren Sie die Zeit durch Drücken der Taste **OK**. (z. B. 40 Minuten)



Nachdem Sie die Zeit





↶ - +  **OK**
ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der obige Bildschirm erscheint, und starten Sie den Backvorgang.

• Die auf dem Display eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Funktion ein. Die Backzeit beträgt 40 Minuten ab dem Zeitpunkt, an dem Sie die Zeit bestätigen.

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige **||** auf dem Display **00:00 ||** und ein akustisches Signal ertönt für 2 Minuten. Drücken Sie die Taste **OK**, um die Warnung auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.
- Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.

 Um den Backvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und um die gewählte Zeit abzurechnen, drücken Sie die Taste  lange. Nach Beendigung des Programms erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

Stopp-Modus

Wenn das Display die Uhrzeit anzeigt, wird durch langes Drücken der Taste  die Uhrzeit und das Symbol angezeigt und der Ofen schaltet in den Stopp-Modus. In diesem Fall wird kein Backen durchgeführt. Wenn Sie die Taste **OK** kurz drücken, um den Modus zu verlassen, wird das Symbol  angezeigt und der Modus wird deaktiviert.






ⓘ Der Betrieb wird fortgesetzt, solange der Umschalter eingeschaltet ist.

Einstellung der Endzeit des Backvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt







Dieses Programm wird verwendet, wenn Sie Ihr Essen zu einem späteren Zeitpunkt fertig haben möchten. Es beginnt mit einer Verzögerung. Der Backvorgang beginnt nach der Verzögerung und endet am Ende der eingestellten Backzeit.

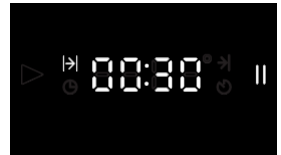
Durch Eingabe der Backzeit;








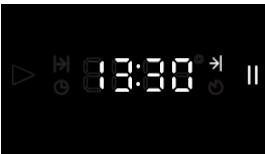
    **OK**
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.







    **OK**
Für die Backzeit; wählen Sie zuerst die Minute mit den Tasten / und aktivieren Sie die Zeit durch Drücken der Taste **OK**.

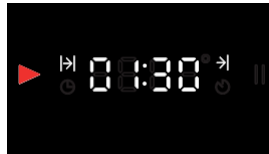


    **OK**
Bestätigen Sie nach der Auswahl der Zeit mit der Taste **OK** und rufen Sie den Modus  auf.



    **OK**

Zum Beenden des Backvorgangs; Nachdem Sie die Minute und die Stunde ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der Backbildschirm erscheint.



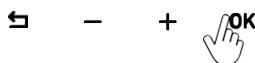
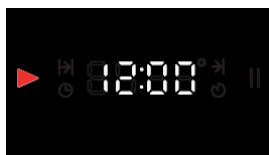
   **OK**

Backbildschirm;
Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

Ofenuhr; durch Subtraktion der Tageszeit von der Endzeit zeigt sie die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm an und beginnt, rückwärts zu zählen. Wir stellen unseren Ofen so ein, dass er um 13:00 Uhr anfängt, 30 Minuten lang backt und um 13:30 Uhr fertig ist. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, blinkt die Anzeige **||** und gibt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie die Taste **↶** oder **OK**, um die Warnung auszuschalten.

Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.

Ohne die Eingabe der Backzeit;



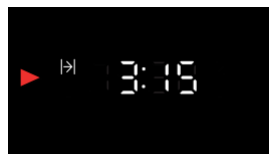
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige erscheint.



Bevor Sie die Backzeit eingeben, blättern Sie mit der Taste **OK** zum gewünschten Modus **→**.



Nachdem Sie die Minuten und Stunden für das Ende des Backvorgangs ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der Backbildschirm erscheint.



Backbildschirm;


Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

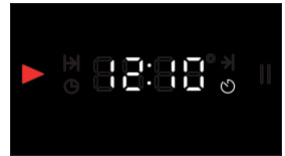
Manueller Backmodus



Wenn Sie die richtige Temperatur und Funktion für Ihr Gericht wählen, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, ohne eine Zeit einstellen zu müssen. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab und muss von Ihnen überwacht werden.




Bei einem Stromausfall wird Ihr Backofen ausgeschaltet und die Uhr zurückgestellt. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, muss die Tageszeit neu eingestellt werden.




Alarめinstellung

Der Alarm kann zu jeder Zeit eingestellt werden. Sie können es als Warnung oder Erinnerung verwenden. Nachdem der Alarm 2 Minuten lang ertönt, erlischt die Alarmanzeige. Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.




 mit der Taste fortfahren, bis die Anzeige  erscheint.

  , dann die Stunde durch Drücken der Taste **OK** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

   **OK**
Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Tageszeit an.

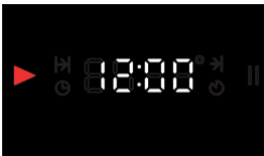
Ausschalten des Alarms






Wählen Sie zuerst die Minuten mit den Tasten




Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm für 2 Minuten. Sie können die Taste **OK** oder  berühren, um den Alarm auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.




Einstellmodus

Einstellung des Alarmtons (AL)



   
Drücken Sie die Tasten  und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen. Wählen Sie mit den Tasten

   die Option a **AL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
Wählen Sie mit den Tasten

   die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern der Uhr (CL)



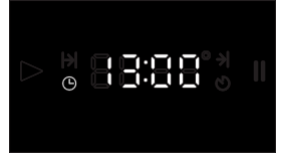
Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



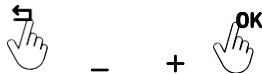
Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **CL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten



und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern des Tons (So)



Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



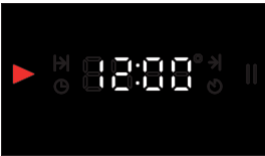
Wählen Sie mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **So01** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie mit den Tasten



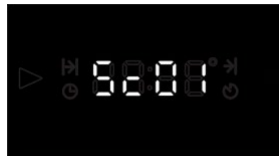
die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern der Bildschirmhelligkeit (Sc)



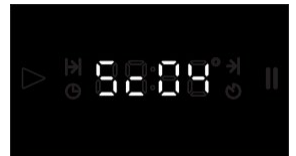
Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



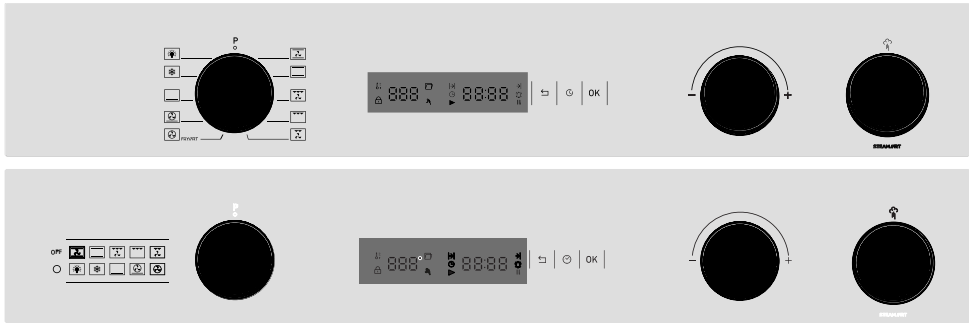
Wählen Sie mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **Sc01** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie mit den Tasten

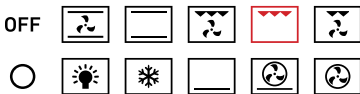


die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Good++ / Good++ PI Verwendung des digitalen Timers



	Anzeige Fortlaufend		Anzeige Pause
	Anzeige Kochzeit		Zurück-Taste
	Anzeige für das Ende des Kochvorgangs		OK Taste
	Anzeige Uhr		Anzeige Boost
	Anzeige Einstellung		Anzeige Minus
	Tastensperre		Temperaturanzeige

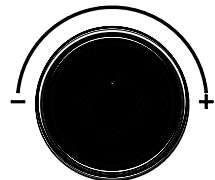
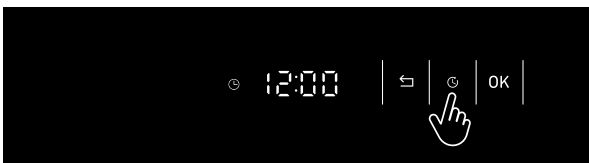


Das gewählte Programm erscheint in der elektronischen Funktion rot. Off Position **OFF** Text erscheint.

Einstellung der Uhr


Stellen Sie die Zeit ein, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Alle Anzeigen leuchten nach dem Anschluss an die Stromversorgung für 3 Sekunden auf. **12:00** erscheint auf dem Display.

Drehen Sie den Knopf **-/+**, um die Uhrzeit zu ändern.




Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, bestätigen Sie mit der Taste **OK**. Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden die **OK** Taste drücken, erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

Wenn das Kochprogramm am Gerät eingestellt ist, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

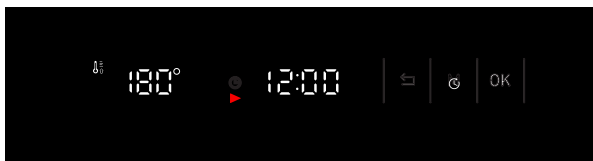
Wenn Sie in diesem Fall eine Anpassung vornehmen möchten, brechen Sie zunächst das betreffende Programm ab, indem Sie die Taste . Drücken Öffnen Sie dann den ' **Einstellungsmodus**' und stellen Sie die Uhrzeit ein..


ⓘ Bei einem Stromausfall wird die Uhrzeit gelöscht und muss neu eingestellt werden.

Manueller Kochmodus


Wählen Sie die Funktion, die Sie kochen möchten. Die empfohlene Temperatur wird für Sie angezeigt. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, können Sie die Temperatur durch Drehen der Taste  - / + erhöhen oder verringern.

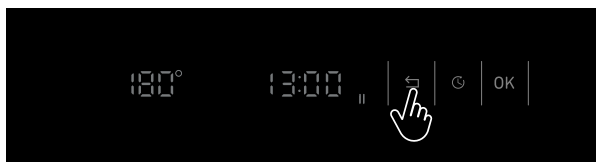
Nachdem Sie die Temperatur ausgewählt haben, bestätigen Sie mit der Taste **OK**. Wenn Sie nach der Auswahl der Temperatur 5 Sekunden lang keine Eingabe machen, werden die Einstellungen automatisch bestätigt. (Z.B: 12:00) Der Display erscheint wie folgt;




ⓘ Wenn die Temperatur den gewünschten Wert erreicht hat, wird die Anzeige  rot.

Stopp-Modus II

Sie können den Garvorgang beenden, indem Sie die Taste  lange gedrückt halten. Der Display sieht wie folgt aus.




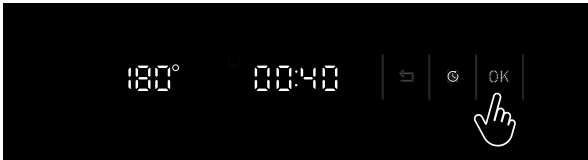
Drücken Sie die Taste  erneut, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Automatischer Kochmodus

Nachdem Sie die passende Funktion für die in den Ofen eingelegten Speisen ausgewählt haben, beginnen Sie mit dem Garen, indem Sie die Temperatur und die Garzeit einstellen.

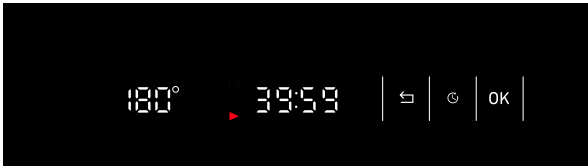


Drücken Sie die Taste . Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Knopf - / + drehen (Z.B.: 40 Minuten)




Starten Sie den Garvorgang durch Bestätigen mit der Taste OK.

- Die auf dem Display eingestellte Zeit beginnt zurückzuzählen.




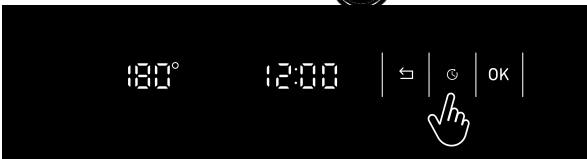
- Wenn die eingestellte Zeit abläuft, erscheint 00:00 auf dem Display. Die Anzeige 00:00 blinkt und gibt 1 Minute lang ein akustisches Signal ab. Drücken Sie die OK-Taste, um die Warnfunktion auszuschalten. Nach dem Ausschalten zeigt das Display die Uhrzeit und die Temperatur an.
- Schalten Sie den Backofen aus, wenn der Garvorgang beendet ist, und schalten Sie die Funktion auf die Position "Aus".

① Um den Garvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und die gewählte Zeit abubrechen, stellen Sie den  Funktionsschalter auf die Position Null (aus). Nachdem das Programm abgebrochen wurde, erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

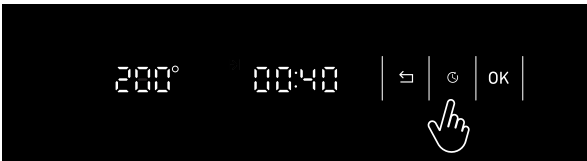
Einstellen des Endes der Garzeit auf eine spätere Zeit →|

Verwenden Sie dieses Programm, wenn Sie Ihr Essen zu einem späteren Zeitpunkt fertig haben möchten. Beim Programmieren können Sie die genaue Garzeit der Speisen und die Uhrzeit, zu der der Garvorgang abgeschlossen werden soll, auswählen. Der Backofen stellt automatisch die Start- und Endzeit ein.


Wählen Sie die Funktion, die Sie kochen möchten. Die empfohlene Temperatur wird für Sie angezeigt. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, können Sie die Temperatur durch Drehen der Taste  - / + erhöhen oder verringern.

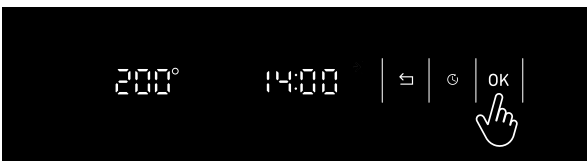


Uhrzeit



Kochdauer

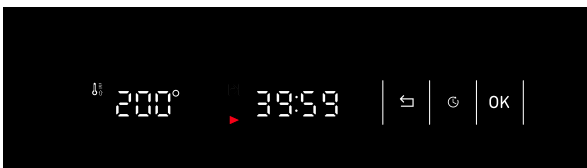
Berühren Sie die Taste  , um die Endzeit einzugeben. Drehen Sie den - / + Knopf, um die Zeit einzustellen.



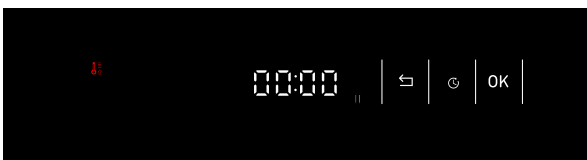
Endzeit



Der Display, der nach der Auswahl der Endzeit erscheint





Startdisplay für das Kochen



Display Kochende


Alarm Einstellung

Halten Sie die Anzeige  3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  leuchtet auf und die Uhrzeit blinkt. Drehen Sie den - / + Knopf auf die Zeit, die Sie einstellen möchten



Nachdem Sie die Dauer ausgewählt haben, wechselt die Anzeige zur Uhrzeit des Tages. Der Alarm ertönt 30 Sekunden lang und das Alarmsymbol erlischt. Um den Alarm auszuschalten, können Sie ihn durch Drücken der Taste OK abschalten.

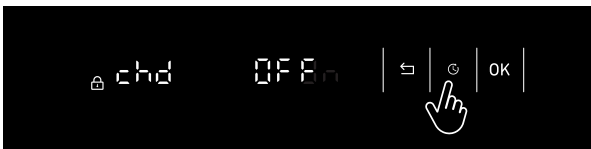
Einstellen des Alarms während des Kochens;

Drücken Sie die Taste  lange, während das programmierte Kochen angezeigt wird. Die Uhrzeit wird angezeigt. Geben Sie die gewünschte Uhrzeit ein und bestätigen Sie mit der OK-Taste.





Tastensperre

Wenn Sie die Tastensperre aktivieren, können Sie Eingriffe in das Bedienfeld verhindern. Halten Sie OK gedrückt, um den Menübildschirm aufzurufen. Bestätigen Sie die Option OFF, indem Sie sie auf On stellen.





Deaktivieren der Tastensperre

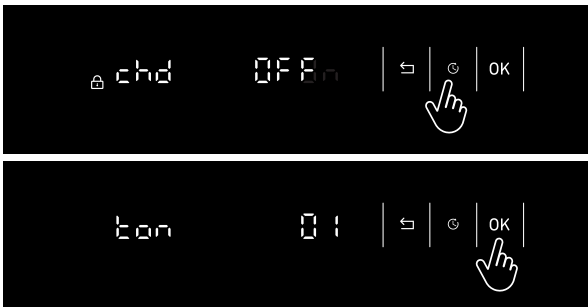
Wenn Sie die Taste  lange drücken, verschwindet das  Symbol vom Bildschirm und die Tastensperre wird deaktiviert.

Modus Einstellungen



Es darf kein programmierter Kochvorgang vorliegen, um die Einstellung vorzunehmen. Die Uhrzeit sollte auf dem Bildschirm angezeigt werden

Ändern des Tastentons (Ton)

Halten Sie die OK-Taste gedrückt, um das Menü aufzurufen. Auf dem Display erscheint das Symbol . Blättern Sie mit der Taste  - / + zum **Ton-Menü** auf dem Display. Wählen Sie mit der Taste - / + die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste OK.





Ändern des Alarmtons (SoU)

Halten Sie die OK-Taste gedrückt, um das Menü aufzurufen. Auf dem Display erscheint das Symbol . Blättern Sie mit der Taste  - / + zum **SoU-Menü** auf dem Display. Wählen Sie mit der Taste - / + die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste OK.



Ändern der Uhrzeit (Hr)



Halten Sie die OK-Taste gedrückt, um das Menü aufzurufen. Auf dem Display

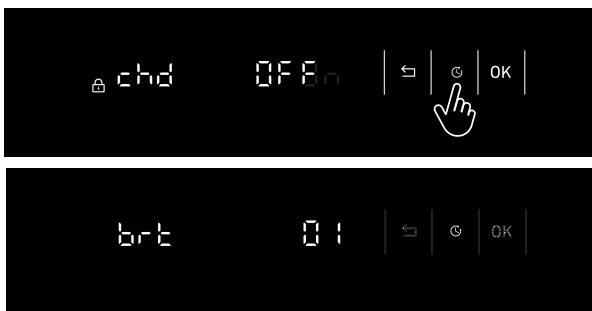
erscheint das Symbol . Blättern Sie mit der Taste  - / + zum **Hr-Menü** auf dem Display. Wählen Sie mit der Taste - / + die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste OK.



Ändern der Bildschirmhelligkeit (brt)

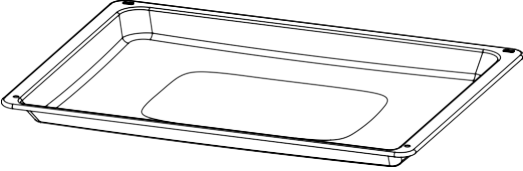
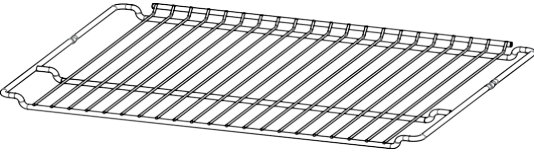
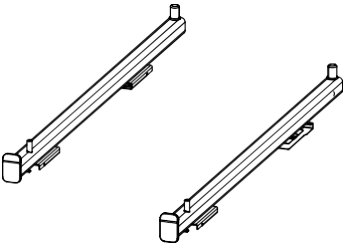
Halten Sie die OK-Taste gedrückt, um das Menü aufzurufen. Auf dem Display

erscheint das Symbol . Blättern Sie mit der Taste  - / + zum **brt-Menü** auf dem Display. Wählen Sie mit der Taste - / + die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste OK.

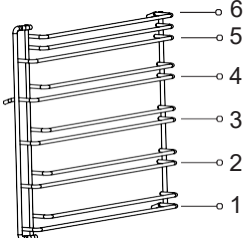
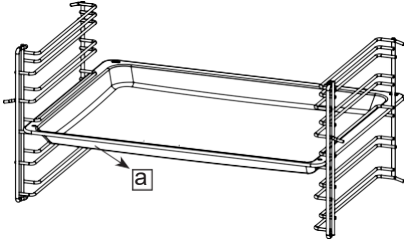
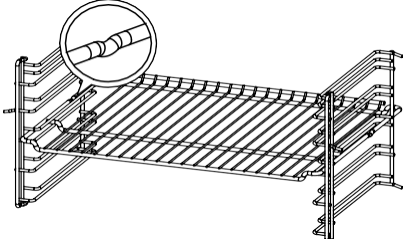
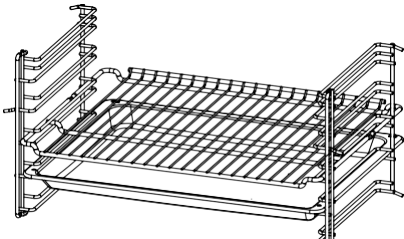


5.Zubehör

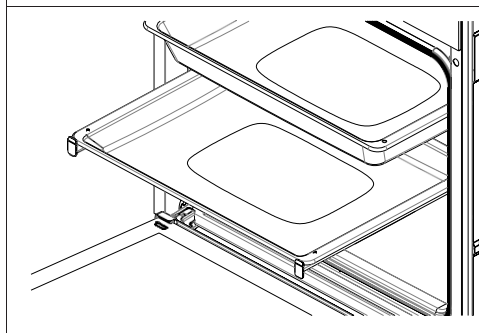
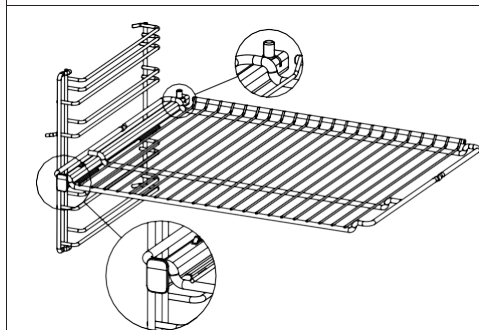
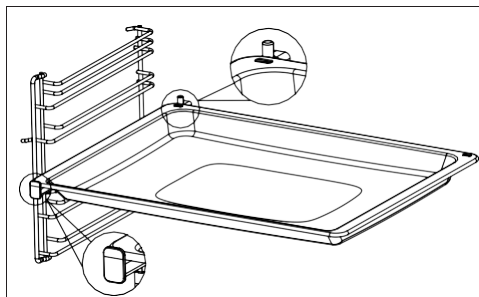
- ① Je nach Produktmodell variiert die Art des mitgelieferten Zubehörs. In der Bedienungsanleitung beschriebene Zubehörteile sind möglicherweise nicht für Ihr Produkt verfügbar.
- ① Verwenden Sie das für Ihr Gerät vorgesehene Originalzubehör.

 A rectangular metal baking tray with a slightly raised rim and a small indentation in the center.	<p>Standard Backblech</p> <p>Es ist für Tiefkühlkost, Kuchen, große Fleischgerichte und Gebäck geeignet.</p>
 A rectangular metal wire rack with a grid pattern and a slightly raised rim.	<p>Backrost</p> <p>Kuchen- und Auflaufformen dienen zum Abstellen von Bratgut auf dem Regal.</p>
 A rectangular metal baking tray with a deep rim and a small indentation in the center.	<p>Tiefes Backblech</p> <p>Sie können ihn verwenden, um das Fett aufzufangen, das beim Grillen von saftigen Speisen, beim Braten großer Stücke und beim Grillen ausläuft.</p>
 Two metal telescopic rails, one shown from a side perspective and one from a top-down perspective, showing their sliding mechanism.	<p>Teleskopschiene</p> <p>Mit der Teleskopschiene können Sie Ihr Backblech und den Drahtgrill leicht bewegen und Ihre Mahlzeiten kontrollieren.</p>

Verwendung von Zubehör

	<p>Es gibt Draht- und Selbstregalmodelle. Das Drahtregal hat 6 Regale.</p>
	<p>Das Zubehör muss zwischen die beiden Regalen passen und die schräge Seite a muss zur Gerätetür zeigen.</p>
	<p>Die Aussparungen im Drahtgitter verhindern, dass es aus den Regalen fällt und sorgen für Sicherheit.</p>
	<p>Wenn Sie das Backblech und den Grill zusammen aufstellen, können Sie das Backblech als Ablage für Grill- und Fleischgerichte verwenden.</p>

Verwendung von Teleskopschienen



Schieben Sie die Schienen bis zum Anschlag ein, ohne das Backblech und das Drahtgitter darauf zu platzieren. Das Zubehör muss sich zwischen den vorderen und hinteren Vorsprüngen der Schienen befinden.

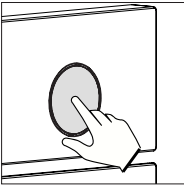
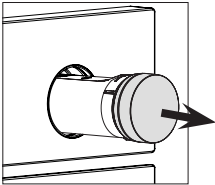
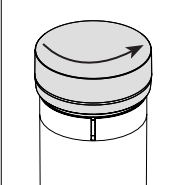
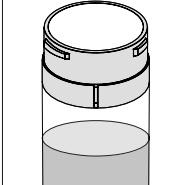
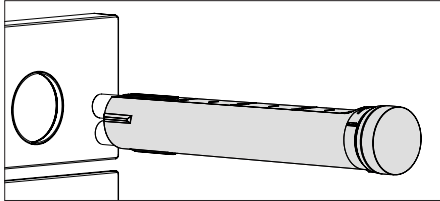
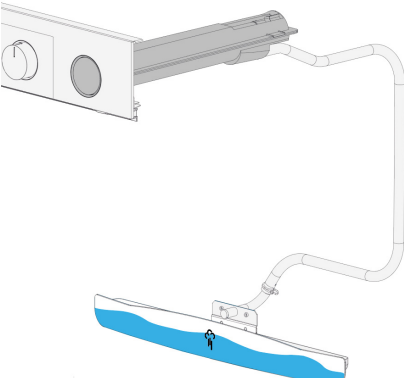
Wenn Sie mit mehr als einem Backblech backen, muss der Abstand zum Schienensystem eine Ebene betragen.

6.Dampfunterstütztes Garen

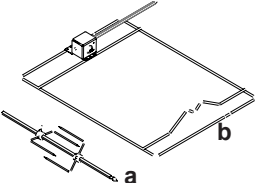
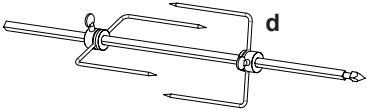

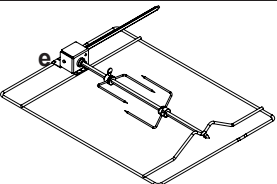
Während des Garvorgangs verdampft das der Verdunstungskammer zugeführte Wasser mit der Hitze, wodurch ein besseres Garen erreicht wird. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel außen knusprig und innen weich und saftig bleiben und dadurch mehr Geschmack erhalten.

- Führen Sie das dampfunterstützte Garen in der in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktion für dampfunterstütztes Garen durch.
- Beachten Sie die Werte in der Tabelle zum Garen mit Dampf für die zu garenden Lebensmittel.
- Stellen Sie Ihre Lebensmittel in die empfohlene Einschubposition.

Wenn es an der Zeit ist, Wasser nach der in der Kochtabelle angegebenen Zeit hinzuzufügen;

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Drücken Sie auf die Wasserkartusche (1).• Entfernen Sie die Wasserkartusche(2).
<p>3</p> 	<p>4</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Öffnen Sie den Deckel der Wasserkartusche durch Drehen(3).• Füllen Sie die in der Tabelle angegebene Wassermenge in die Kartusche(4).
<p>5</p> 		<ul style="list-style-type: none">• Schließen Sie den Deckel der Wasserkartusche und drücken Sie ihn ein wenig (wenn Sie ihn bis zum Anschlag drücken, wird das Wasser in die Verdunstungskammer abgegeben).• Drücken Sie die Kartusche vollständig ein, wenn das Wasser ausgegeben werden soll (Sie sollten ein Klicken hören).
		<ul style="list-style-type: none">• Das Wasser beginnt langsam in die Verdunstungskammer im Inneren des Backofens zu fließen, und Ihre Speisen werden mit Dampfunterstützung gegart.• Geben Sie nicht mehr als 200 ml Wasser auf einmal.

7. Gegrillte Hähnchen am Spieß













	<p>Wenn Ihr Ofen mit Zubehör ausgestattet ist, nehmen Sie den Spieß (a) aus dem Ständer (b).</p>
	<p>Lösen Sie die Schraube (d) am V-Blech (c) und entfernen Sie es.</p>
	<p>Das Grillgut mittig auf den Spieß stecken und so fixieren, dass sich das V-Blech nicht bewegt, und ziehen Sie die Schraube fest. (Max. Hähnchen-2,5 kg)</p>
	<p>Führen Sie den Schaft in den Getriebekasten (e) am Ständer ein. Vergewissern Sie sich, dass er eingesetzt ist.</p>













- Nach dem Schließen der Backofentür schalten Sie den Thermostat auf Höchsttemperatur in der Grillposition ein.
- Stellen Sie eine Schale auf den Boden, um das auslaufende Öl aufzufangen, und geben Sie eine kleine Menge Wasser in die Schale.

8. Backempfehlungen





Die Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet und die Backwerte ermittelt haben, finden Sie in der Tabelle. Die Backzeiten können je nach Netzspannung, Eigenschaften der Materialien, Menge und Temperatur Abweichungen zeigen. Durch Experimentieren können Sie die Werte ändern, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihrem Geschmack entsprechen.

i Das unterste Regal des Backofens ist das 1. Regal. *Es wird empfohlen, 10 Minuten vorzuheizen.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Blechkuchen	Standard		2-3	170	25...30
	Backblech		3	170	20...25
Formkuchen	Kuchenform		2	170	25...30
			2	180	35...40
Plätzchen	Standard Backblech		2	170	20...25
Kleine Kuchen	Standard Backblech		3	160	30...35
	Standard Backblech Tiefes Backblech		1 - 5	160	30...35
Blätterteig	Standard Backblech		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standard Backblech Tiefes Backblech		1 5	190	50...55
Pizza	Standard Backblech		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

Brötchen	Standard Backblech		2	200	25...30
Fisch	Glas/ Rechteckform auf Gitterrost		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Hähnchen- keule	Standard Backblech		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ganzes Hähnchen (2kg))	Standard Backblech		2-3	30 Min. max, danach 60 Min. 190	90...95
			2-3	25 Min. max, danach 50 Min. 190	75...80
			3	25 Min. max, danach 45 Min. 200	75...80
Rippensteak	Standard Backblech		3	25 Min. max, danach 20 Min. 190	45...50
Rührkuchen	Standard Backblech		3	190	7...10
	Standard Backblech Tiefes Backblech		1 - 5	190	8...13




Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Lammkoteletts	Drahtgitter		4...5	max.	25...30
Zerkleinertes Hähnchen	Drahtgitter		4...5	max.	25...30
Fisch	Drahtgitter		4...5	max.	20...25
Toastbrot	Drahtgitter		4...5	max.	1...3







*Es wird empfohlen, 5 Minuten vorzuheizen

Dampfunterstütztes Garen





Teigwaren

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen (Min)	Backzeit (min)
Brot aus Hefeteig	Standard Backblech		2 - 3	190	190+100*	Nach dem Vorheizen	35...40
Kartoffelbrot mit Hefe	Standard Backblech		2 - 3	190	190+100*	Nach dem Vorheizen	35...40
Blätterteig	Standard Backblech		3	190	190	Nach dem Vorheizen	35...40

Kuchen und Torte

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen (Min)	Backzeit (min)
Blechkuchen	Standard Backblech		3	170	150	Nach dem Vorheizen	20...25
Kleine Kuchen	Standard Backblech		3	160	150	Nach dem Vorheizen	30...35
Formkuchen	Standard Backblech		3	190	190	Nach dem Vorheizen	40...45
Rührkuchen	Standard Backblech		3	190	50	Nach dem Vorheizen	7...10
Käsekuchen	Runde Kuchenform mit 26 cm Durchmesser auf dem Gitterrost		3	25 Min. 170, danach 30 Min. 150	190	20	50...60
Reichhaltiger Obstkuchen	40*27 cm Pyrex-Glas auf dem Gitterrost		3	130	190+100*	Nach dem Vorheizen	140...150

Fleischwaren

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen (Min)	Backzeit (min)
Fisch	Standard Backblech		3	200	150	Nach dem Vorheizen	25...30
Hähnchenkeule	Standard Backblech		3	200	190	Nach dem Vorheizen	35...40
1-1,5 kg Ribeye	Standard Backblech		2-3	25 Min max., danach 60 Min 160-170	190+100** +100**	Nach dem Vorheizen	80...85
1-1,5 kg Lammkeule	Standard Backblech		3	200	190+190*	Nach dem Vorheizen	80...90




Der Ofen wurde vor den Tests 10 Minuten lang vorgeheizt.

Die Tests wurden mit einem Turbowiderstand von 2000 W durchgeführt.

*Die Wassermenge, die nach der Hälfte der Backzeit zugegeben wird.


** Die Wassermenge, die jede halbe Stunde der Backzeit hinzugegeben werden muss


Tabelle für Hähnchen am Spieß

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Brathähnchen (2kg)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	max.	100...110
Lammkeule (in Stücken)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	30 Min. max, danach 70 Min. 190	100...110
Truthahn (in Stücken)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	35 Min. max, danach 175 Min. 190	210...220



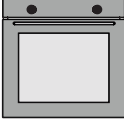
***Nicht vorheizen.**

9. Pflege und Reinigung

-  Trennen Sie vor Beginn der Wartungs- und Reinigungsarbeiten die Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.


 Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Wartung kalt ist.


Eine regelmäßige Wartung und Reinigung kann die Lebensdauer des Geräts verlängern. Sie können den Deckel, das Glas und die Einlegeböden zur Reinigung abnehmen.

 <p>Empfehlungen zur Reinigung</p>	Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Materialien wie Messer oder Bürsten auf dem Tablett und anderen Teilen der Innen- und Vorderseite des Geräts. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem weichen Seifentuch und wischen Sie es trocken.
 <p>Reinigung des Zubehörs</p>	Reinigen und trocknen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch gründlich. Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
 <p>Tägliche Nutzung</p>	Nach dem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden. Alte, angesammelte Öle können einen Brand verursachen.

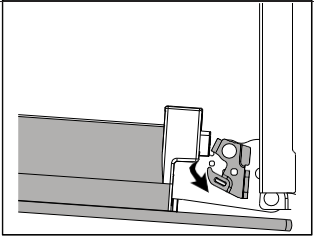
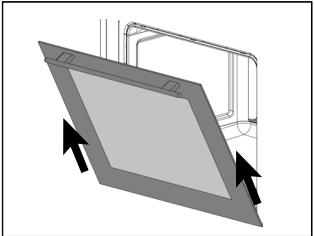
Dampfreinigungsfunktion

Dank der Dampfreinigungsfunktion können Sie den an der Innenfläche des Geräts haftenden Schmutz leicht reinigen, indem Sie ihn aufweichen.

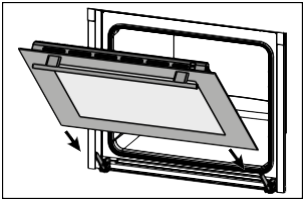
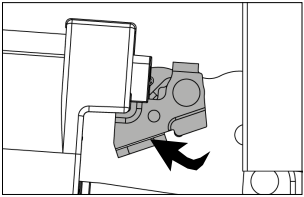
- Bevor Sie mit der Dampfreinigung beginnen, nehmen Sie das Tablett und den Gitterrost aus dem Backofen. Entfernen Sie den rechten und linken Gitterrost.
- Entfernen Sie die Wasserkartusche auf dem Bedienfeld, indem Sie sie drücken. Füllen Sie 100 ml Wasser in die Kartusche und setzen Sie sie wieder ein.
- Wenn Sie auf die Kartusche drücken, wird das Wasser in die Verdunstungskammer im Inneren des Backofens geleitet.
- Wählen Sie  als Funktion. Stellen Sie die Temperaturtaste auf 100°C und schalten Sie ihn für 20 Minuten ein. Reinigen Sie anschließend das Innere des Backofens und das Innenglas der Tür mit einem Mikrofasertuch.

 Wenn der Backofen wiederholt in verschmutztem Zustand benutzt wird, setzt sich der Schmutz nach einiger Zeit fest. Festgesetzte Verschmutzungen lassen sich mit keiner Methode optimal reinigen. Vernachlässigen Sie daher nicht, den Backofen regelmäßig zu reinigen.

Backofentür ausbauen

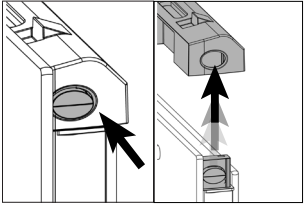
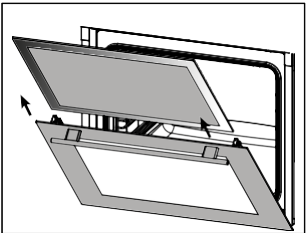
1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
2. Schritt	Entriegeln Sie die Scharnierverschlüsse, indem Sie sie in Pfeilrichtung drücken.	
3. Schritt	Schließen Sie die Backofentür, bis das Scharnier einrastet. Ziehen Sie es in Pfeilrichtung nach außen.	

Einbau der Backofentür

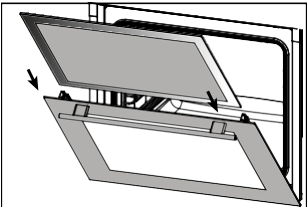
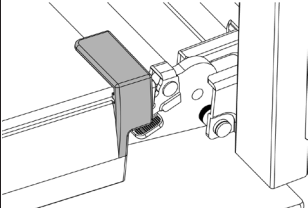
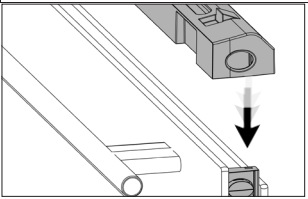
4. Schritt	Setzen Sie den Gerätedeckel in Pfeilrichtung auf die Scharniere.	
5. Schritt	Öffnen Sie die Gerätetür vollständig und schließen Sie die Scharnierverschlüsse in Pfeilrichtung. Schließen Sie die Backofentür.	

Ausbauen der Scheiben

ⓘ Die Anzahl der Scheiben kann je nach Modell variieren.

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.	
2. Schritt	Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des oberen Kunststoffteils und ziehen Sie es nach oben.	
3. Schritt	Ziehen Sie zuerst das innere Fenster und dann das Zwischenfenster in Pfeilrichtung nach außen.	

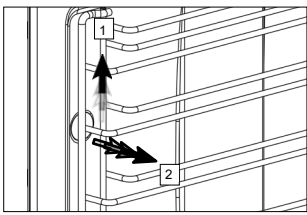
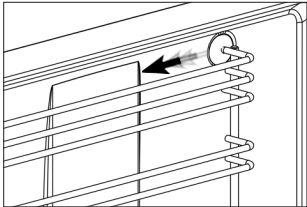
Einbau der Scheiben

4. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte und schieben Sie zuerst das Zwischenglas und dann das Innenglas in Pfeilrichtung.	
5. Schritt	Vergewissern Sie sich, dass das Glas richtig in den Schlitz des seitlichen Kunststoffs eingesetzt ist.	
6. Schritt	Setzen Sie den oberen Kunststoff so ein, dass ein Klicken zu hören ist, und schließen Sie die Gerätetür.	

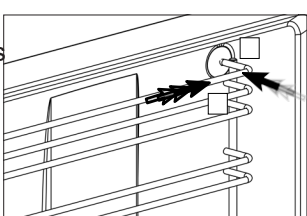
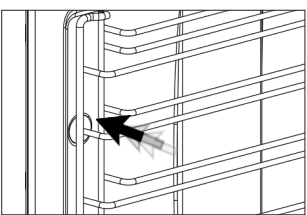
Abnehmen der Drahtregale

⚠ Die Regale können heiß sein. Berühren Sie die Regale nicht, wenn sie heiß sind. Warten Sie bis es abkühlt.

① Die Reinigung der Seitenwände des Backofens kann je nach Gerätemodell variieren. Diese Funktion ist bei Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

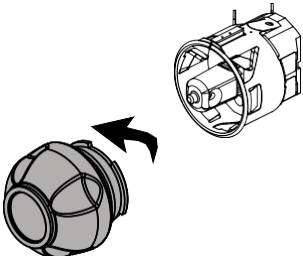
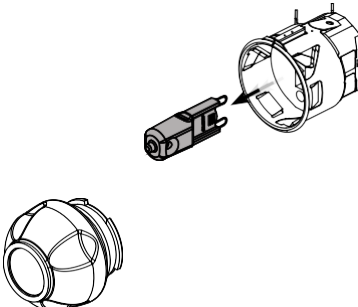
1. Schritt	Heben Sie das Regal vorsichtig in Pfeilrichtung vom vorderen Gestell (1) ab und nehmen Sie es heraus (2).	 Das Diagramm zeigt ein Drahtregal, das von einem vorderen Gestell abgehoben wird. Ein Pfeil (1) zeigt nach oben, um das Regal vom Gestell zu lösen. Ein weiterer Pfeil (2) zeigt nach außen, um das Regal herauszunehmen.
2. Schritt	Ziehen Sie dann das gesamte Regal in Pfeilrichtung heraus.	 Das Diagramm zeigt das Drahtregal, das von der Innenseite des Backofens nach außen gezogen wird. Ein Pfeil zeigt die Bewegungsrichtung an.

Einbau von Drahtregalen

3. Schritt	Zentrieren Sie die Regale, setzen Sie zuerst das hintere Regal (1) ein und drücken Sie es ein (2).	 Das Diagramm zeigt das hintere Drahtregal, das in den Backofen geschoben wird. Ein Pfeil (1) zeigt die Einführbewegung an, und ein weiterer Pfeil (2) zeigt die Zentrierung des Regals an.
4. Schritt	Drücken Sie dann auf die vordere Aufhängung. So wird das Regal befestigt.	 Das Diagramm zeigt die vordere Aufhängung des Drahtregals, die in die Innenseite des Backofens gedrückt wird, um das Regal zu befestigen. Ein Pfeil zeigt die Bewegungsrichtung an.

Ersetzen der Ofenlampe

⚠ Vergewissern Sie sich wegen der Gefahr eines Stromschlags, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe kann heiß sein, warten Sie bis es abkühlt.

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Schritt	Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. 
3. Schritt	Entfernen Sie die Ofenlampe und setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie in Pfeilrichtung herausziehen. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an. 

10. Fehlerbehebung

Die Fehlfunktionen sind hier in der Regel mögliche Situationen. Sie können diese Probleme leicht selbst lösen, ohne in das Produkt einzugreifen.

ⓘ Wenn das Problem trotz der Anweisungen nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Händler oder den autorisierten Kundendienst, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie in diesem Fall niemals, ihn selbst zu reparieren.


Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Gerätestecker darf nicht eingesteckt sein.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Sicherung kann durchgebrannt oder defekt sein.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Schalten Sie sie ein, wenn sie durchgebrannt sind.
Während des Betriebs des Geräts tritt Dampf aus.	Der Ofen wird zum ersten Mal benutzt.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Der äußere Teil des Ofens wird beim Backen sehr heiß.	Sie befindet sich in einem schlecht belüfteten Bereich.	Beachten Sie die in der Installationsanleitung angegebenen Abstände.
Der Ofen backt nicht richtig.	Die Backofentür kann sich während des Backvorgangs zu weit öffnen.	Öffnen Sie die Tür nicht zu weit, damit die Innentemperatur nicht abfällt.
Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Backvorgangs weiter.	Er läuft eine Weile, um das Innere des Ofens zu belüften.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Beim Aufwärmen und Abkühlen des Geräts sind Metallgeräusche zu hören.	Geräusche, die durch die Ausdehnung von Teilen mit der Temperatur entstehen, sind normal.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Die Tür lässt sich nicht vollständig schließen.	Im Inneren des Backofens und an der Tür können sich Lebensmittelreste festsetzen.	Reinigen Sie den Backofen.
Der Ofen heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür kann offen gelassen worden sein. • Die Funktion oder Temperatur kann nicht eingestellt werden. • Der Strom kommt vielleicht nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie vollständig geschlossen ist. • Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Temperatur und/oder Funktion ein.





Il nostro stimato cliente,

La ringraziamo di aver scelto il prodotto. Vorremmo che Lei fossi soddisfatto del nostro prodotto prodotto nelle nostre strutture di alta qualità, tecnologiche e moderne.








Puo usare il tuo forno con piacere e sicurezza per anni mostrando la cura e l'attenzione necessarie.

Leggi l'intero manuale. Conservalo durante l'uso. Se dai il prodotto a qualcun altro, dai anche il manuale.

 Il manuale utente è stato preparato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate potrebbero non essere disponibili sul tuo dispositivo.

Simbolo	Significato
	Informazioni importanti
	Avvertenza - Attenzione
	Pericolo di scossa elettrica
	Pericolo di incendio

CONTENUTI

1. Avvertenze importanti per la sicurezza 	86
Avvertenze generali.....	86
Rischio elettrico.....	87
Rischio di lesioni.....	88
Destinazione d'uso.....	88
2. Protezione ambientale 	89
Risparmio Energetico.....	89
Conformità al Regolamento RAEE e Smaltimento dei Rifiuti.....	90
Specifiche Tecniche.....	90
3. Conoscere il dispositivo 	91
Panoramico generale.....	91
Pannello di controllo.....	92
Tipi di riscaldamento e funzioni.....	93
4. Uso del forno 	94
Primo uso.....	95
Impostazione dell'orologio.....	95
Primo riscaldamento.....	96
Uso quotidiano.....	96
Uso del timer digitale.....	97
Configurazione allarme.....	100
5. Accessori 	109
Uso degli accessori.....	110
Utilizzo della guida telescopica.....	111
6. Cottura assistita con vapore	112
7. Arrosto Di Pollo	113
8. Consigli di cucina 	114
9. Manutenzione e pulizia 	118
Pulizia a vapore.....	118
Rimozione e installazione della porta del forno.....	119
Rimozione e installazione di occhiali.....	120
Rimozione e installazione di ripiani in filo metallico.....	121
Sostituzione della lampada del forno.....	122
10. Risoluzione dei problemi 	122

1. Avvertenze importanti per la sicurezza


Leggere attentamente il manuale prima di montare e utilizzare il dispositivo. In caso di errata installazione e utilizzo da parte di uno specialista, il dispositivo è fuori garanzia.

Avvertenze generali

- Seguire le istruzioni di sicurezza.
- Leggere anche gli altri documenti forniti con il dispositivo.
- Il manuale dell'utente può essere adatto a più di un modello.
- Conservare in un luogo facilmente accessibile in caso di successivo utilizzo.
- Scollegare tutti i collegamenti di alimentazione prima dell'installazione, della manutenzione e della riparazione.
- Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato.
- Se è presente della gelatina protettiva sul pannello o sul coperchio del dispositivo, rimuoverla.
- Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni e gli animali domestici durante e dopo l'uso.
- È pericoloso per i bambini sotto gli 8 anni toccare e utilizzare il dispositivo senza un adulto.
- Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirli fuori dalla portata.
- Non toccare la confezione di essiccante con la bocca. Tenere lontano dai bambini.
- La manutenzione e la pulizia del dispositivo non devono essere eseguite a meno che i bambini non siano sorvegliati.
- L'apparecchio è solo per cucinare. Non utilizzare per scopi quali il riscaldamento della stanza.
- Quando l'apparecchio è caldo, il vassoio e gli accessori potrebbero essere caldi; utilizzare guanti da forno o attrezzature simili durante l'inserimento e la rimozione.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il dispositivo.
- Mantenere aperte tutte le aree con circolazione d'aria intorno a loro.
- Se si utilizza carta da forno, non toccare mai la carta sul fondo del forno.
- Non preparare cibi con bevande ad alto contenuto alcolico. L'alcool evapora a temperature elevate e può infiammarsi a contatto con superfici calde e provocare un incendio..
- Verificare che il dispositivo sia spento dopo l'uso.
- Tenere sotto controllo i tempi di cottura.

Rischio elettrico

 Esiste il rischio di scosse elettriche.

- Se il dispositivo è difettoso, deve essere riparato dal servizio autorizzato.
 - In caso di danni, spegnere il dispositivo e togliere l'elettricità.
 - Non lavare il dispositivo spruzzando o versando acqua su di esso a causa del rischio di scosse elettriche.
 - Se la lampada deve essere sostituita, scollegare il dispositivo dalla rete prima della sostituzione per evitare scosse elettriche.
 - La nostra azienda non è responsabile per eventuali danni che possono verificarsi a seguito dell'utilizzo del dispositivo senza collegarlo in conformità con le normative locali.
 - Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
 - Per scollegare l'elettricità, tirare la spina, non il cavo.
 - Mentre il dispositivo è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore.
 - Scollegare il dispositivo durante le operazioni di pulizia, riparazione e manutenzione.
 - Non spostare la resistenza durante la pulizia.
 - Non far passare i cavi di collegamento sulla superficie calda. Se il cavo si scioglie, potrebbe causare un cortocircuito e un incendio.
-  Non cercare di spegnere il fuoco con l'acqua.
- Scollegare il dispositivo dall'elettricità, quindi mettere la fiamma in una coperta ignifuga, ecc., per evitare che la fiamma entri in contatto con l'aria. Prova a chiuderlo con un dispositivo.

Rischio di infortunio

- Se c'è una crepa o un urto sul vetro della porta del forno, il vetro potrebbe rompersi e schizzare.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti/di potenza.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio possono bloccare la porta durante il movimento. Non tenere la parte con le cerniere.
- Non tenere mai materiali infiammabili o combustibili all'interno del dispositivo.
- Non riscaldare vasetti di vetro e prodotti in scatola. La pressione risultante potrebbe far scoppiare il barattolo.
- Non posizionare la teglia accanto a materiali infiammabili e combustibili dopo la cottura.
- La porta del forno può essere composta da 2, 3 o 4 vetri. Non utilizzare il coperchio con il vetro rimosso.
- L'utente non deve trasportare il forno da solo senza guanti.

Lo scopo d'uso

L'apparecchio serve per cucinare. Non utilizzare per scopi come il riscaldamento.

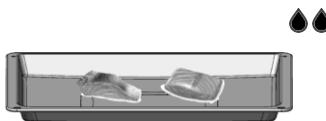
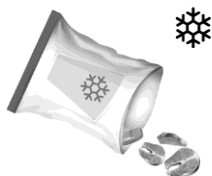
- Il dispositivo è progettato per uso domestico. Utilizzare solo all'interno.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, friggere o grigliare cibi.
- Non utilizzare per l'asciugatura appendendo asciugamani o indumenti alla maniglia del forno.

2. Protezione Ambientale

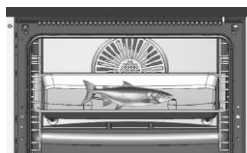
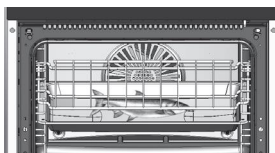
Risparmio energetico

Tra le cose da fare durante la cottura in forno, innanzitutto, è doveroso parlare di preriscaldamento. Il preriscaldamento deve essere effettuato solo quando necessario. Fare attenzione a non preriscaldare per più di 10 minuti.

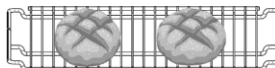
- Prima della cottura, lasciare il cibo congelato a temperatura ambiente o scongelarlo nel forno a microonde e inserirlo nel forno.



- Non conservare accessori non necessari nel vano cottura.



- Puoi cuocere più di un alimento contemporaneamente sulla griglia. In questo modo risparmi calore.



- La porta del forno provoca una perdita di calore ogni volta che viene aperta. Pertanto è necessario non aprire la porta del forno a meno che non sia strettamente necessario. Se è necessario aprire il coperchio, aver cura di chiuderlo il prima possibile.



Conformità al regolamento RAEE e smaltimento dei prodotti di scarto



Smaltire il vecchio prodotto in modo ecologico. Su questo prodotto è presente un simbolo (RAEE) che indica che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere raccolti separatamente. Ciò significa che le apparecchiature devono essere maneggiate in conformità con la Direttiva UE 2002/96/CE per essere riciclate o smontate al fine di minimizzarne l'impatto ambientale. Si prega di contattare le autorità locali e regionali per ulteriori informazioni.

I prodotti elettronici che non sono sottoposti a un processo di raccolta controllata dei rifiuti rappresentano un potenziale pericolo sia per l'ambiente che per la salute umana a causa delle sostanze nocive che contengono.

Puoi consultare il tuo rivenditore autorizzato o il centro di raccolta rifiuti del tuo comune per sapere come smaltire il prodotto. Prima di smaltire il prodotto, staccare la spina di alimentazione e rompere l'eventuale serratura della porta, in modo da non mettere in pericolo i bambini.

Specifiche Tecniche

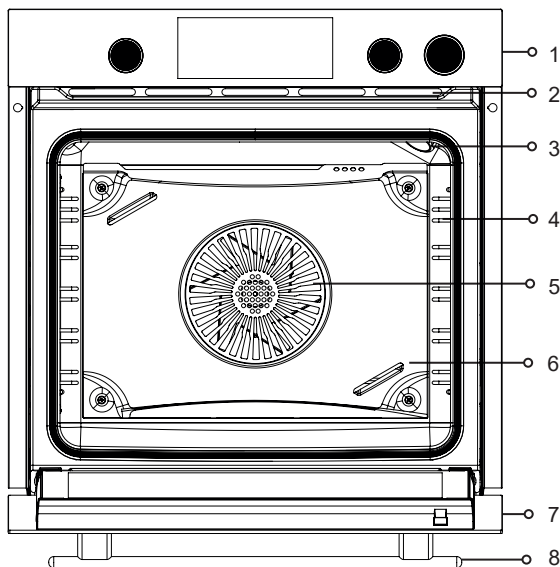
Tensione/Frequenza	220-240V~50 Hz
Lunghezza del cavo	Spina tipo F 3x1,50x1200mm
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/595 mm/547 mm
Forno Principale	Multi Forno
Potenza della lampada	25 W
Termostato	50-Max°C
Riscaldatore inferiore	1200 W
Riscaldatore superiore	1100 W
Riscaldatore Turbo	2000 W
Griglia	2450 W

Base: Nei forni elettrici domestici, le informazioni sull'etichetta energetica sono fornite in conformità con gli standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. I valori sono determinati in base al carico standard e alle funzioni del riscaldatore alto-basso o del riscaldamento assistito da ventola (se presente).

 Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

3. Conosci il dispositivo

Panoramica Generale



1- Pannello di controllo

5-Ventilatore

2- Fori di ventilazione *

6- Piastra di protezione del ventilatore **

3- Illuminazione del forno***

7- Copriforno

4- Scaffali ****

8- Maniglia

*I fori di ventilazione possono essere aperti/chiusi a seconda del modello.

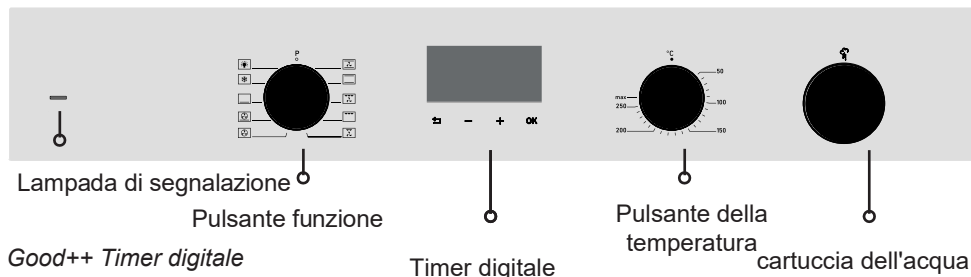
**FKS potrebbe non essere disponibile a seconda del modello.

***La posizione dell'illuminazione del forno può variare.

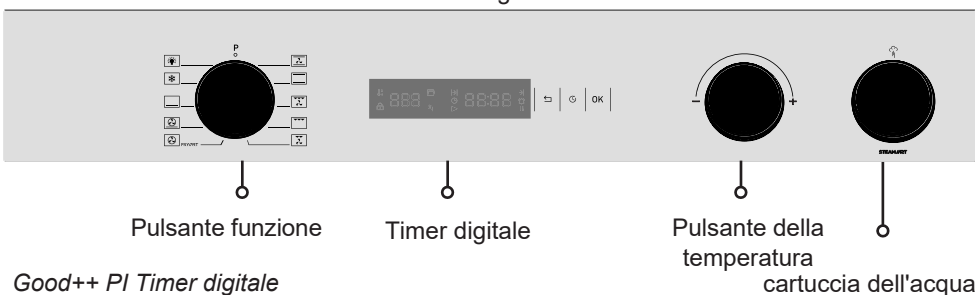
****I ripiani possono variare a seconda del modello. La griglia è mostrata come esempio.

Pannello di controllo

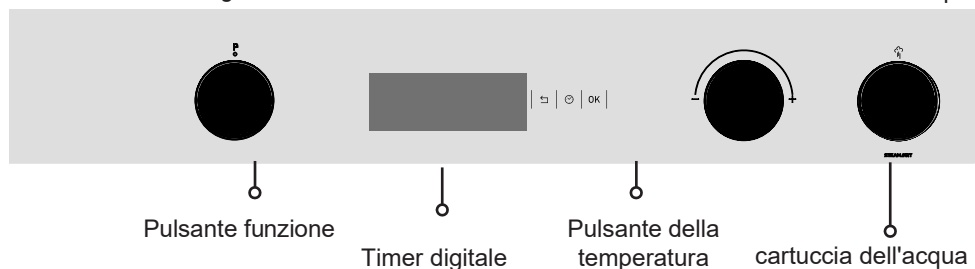
Eco Good Timer digitale



Good++ Timer digitale



Good++ PI Timer digitale



Pulsante funzione

Il tipo di riscaldamento/cottura si imposta con il selettore funzioni.

Dovresti anche impostare il pulsante della temperatura su un valore insieme al pulsante di selezione della funzione. In caso contrario, il prodotto non inizierà a riscaldarsi. **Pulsante della temperatura** Consente di selezionare la temperatura del forno. La cottura viene avviata selezionando il tipo di funzione.

Timer digitale

È un timer elettronico che garantisce che il cibo da cuocere sia pronto all'ora desiderata. **Lampada di segnalazione**

È la lampada che indica che il forno si sta riscaldando. Si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.













Spegnimento del forno elettrico

Impostare la manopola delle funzioni e della temperatura in posizione zero (off).

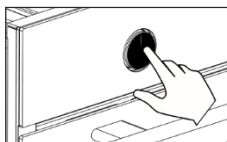
(i) Funzioni nella tabella; potrebbe differire su altri dispositivi, potrebbe non essere disponibile per tutti i modelli.

* Il valore energetico nella modalità di cottura ventilata specificata si basa su questa funzione. I test effettuati si basano sullo standard TS EN 60350 e sul regolamento (EV) n. 66/2014.

Tipi di riscaldamento e funzioni

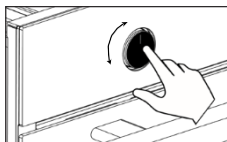
	Riscaldamento inferiore superiore assistito da ventola	Inf + Sup e Fan sono attivi. Adatto per alimenti come carne, torte, pasticcini. Con l'aiuto della ventola, la circolazione dell'aria nel forno è controllata e uniforme.
	Riscaldamento inferiore e superiore	Il cibo viene riscaldato equamente dal basso e dall'alto. Il riscaldamento superiore e inferiore sono accesi. Adatto per torte, pasticceria, biscotti.
	* Grande griglia supportata dalla ventola	Griglia e ventola lavorano insieme. Il ventilatore distribuisce uniformemente l'aria calda. Adatto per grandi piatti di carne, grigliate e frittute.
	Grande griglia	Le porzioni grandi e medie sono adatte per grigliare e friggere. L'intera area sotto il riscaldatore è riscaldata.
	Arrostito Di Pollo	Carne, pollo e piatti simili infilzati su spiedini vengono cotti in modo uniforme.
	* Griglia Piccola ventilato	La piccola griglia e il ventilatore sono accesi. Puoi cucinare il tuo cibo che deve essere cotto a lungo risparmiando energia. Il tempo di cottura è più lungo rispetto ad altre funzioni. Sconsigliato per cibi lievitati. Questa modalità è la modalità più efficiente dal punto di vista energetico.
		
	Turboventilatore	Il riscaldatore turbo si attiverà e il cibo verrà cotto in modo uniforme con aria calda con l'aiuto della ventola.
	Turboventilatore + Resistenza inferiore	La ventola turbo e il riscaldamento inferiore sono accesi. È adatto per cuocere la pizza.
	Riscaldamento inferiore	È attivo solo il riscaldamento inferiore. Se il fondo del cibo in cottura risulterà dorato, utilizzare il programma verso la fine della cottura. Utilizzare questa funzione anche per la pulizia a vapore.
	Scongelo	La ventola fa circolare l'aria attorno al cibo per scongelare cibi congelati come carne, pane e dolci.
	Illuminazione del forno	Fornisce illuminazione all'interno del forno. I riscaldatori e la ventola non funzioneranno quando la posizione è impostata sull'illuminazione del forno. L'illuminazione rimane accesa finché il forno è in funzione.

Utilizzo del pulsante pop-out



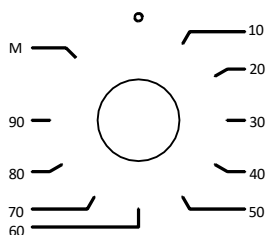
Nei modelli con pulsante a scomparsa, il pulsante deve essere fuori per la regolazione (questo pulsante è un'opzione.)

- Estrarre premendo il pulsante come mostrato nell'immagine.



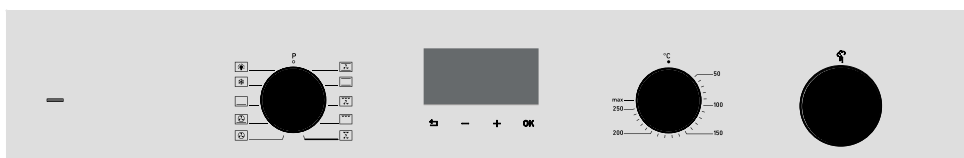
- Puoi regolare ruotando il pulsante mentre è spento.

Uso del timer meccanico



Consente di impostare il tempo di cottura del cibo. È possibile regolare il tempo di cottura selezionando la temperatura e il tipo di cottura e ruotandolo in senso orario. Quando il tempo è scaduto, emette un avviso con un suono squillante. Se vuoi, puoi passare alla modalità M e iniziare la cottura selezionando la temperatura e il tipo di cottura senza scegliere un tempo.

4. Uso del forno



	Indicatore in corso		Indicatore di pausa
	Indicatore del tempo di cottura		Pulsante indietro
	Indicatore di fine cottura	OK	Pulsante OK
	Indicatore di impostazione dell'orologio	+	Pulsante incremento tempo
	Indicatore di allarme	-	Pulsante di riduzione del tempo

Primo uso


Impostazione dell'orologio ⌚


ⓘ Impostare l'orologio prima di utilizzare il forno.

Tutte le cifre si accendono per 2 secondi e si spengono dopo aver collegato l'alimentazione. Questo appare sullo schermo [Ⓢ] 12:00.

ⓘ -/+ È possibile modificare l'ora più velocemente premendo a lungo i tasti.

Innanzitutto, i minuti vengono inseriti e confermati con il pulsante **OK** e l'orologio viene commutato.

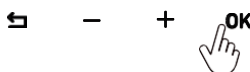
Mentre la parte dei minuti lampeggia, premere brevemente il pulsante  e l'impostazione dell'ora terminerà senza salvare alcun dato.

Durante l'impostazione dell'ora, premere brevemente il pulsante  per tornare ai minuti.

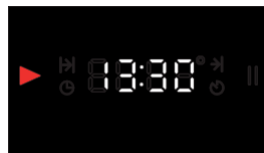
- ⓘ Il display rimarrà come schermata di impostazione a meno che i dati dell'orologio non vengano confermati.
- ⓘ In caso di interruzione di corrente, l'ora del giorno verrà annullata e sarà necessario effettuare una nuova regolazione.



Selezionare prima i minuti con i tasti - / + e avanzare con il tasto **OK**.



Quindi selezionare l'ora e confermare con il pulsante **OK**.



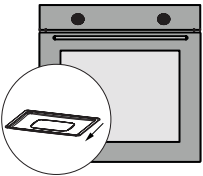

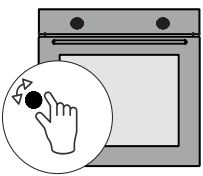

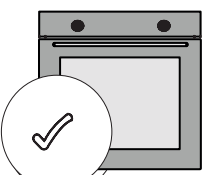
Viene visualizzata l'ora del giorno.


L'orologio è impostato e l'indicatore ⌚ scompare.

Dopo 1 minuto di regolazione, la luminosità sullo schermo diminuisce.

È possibile modificare l'ora del giorno in un secondo momento nella "Modalità impostazioni".


Riscaldamento iniziale

	Prima di utilizzare il forno, rimuovere le etichette e rimuovere gli accessori.
	Pulire il forno con un panno umido e asciugarlo. Si prega di rivedere in dettaglio nella sezione "Manutenzione e pulizia".
	Per eliminare l'odore del nuovo apparecchio, effettuare il primo riscaldamento. Con la porta del forno chiusa, operare in posizione Basso + Alto  per 200°/30 minuti. Quindi ventilare l'ambiente.
	Prestare attenzione quando si apre la porta del forno, poiché il vapore potrebbe fuoriuscire dopo il riscaldamento. Posizionare gli accessori. Il forno è pronto per l'uso.

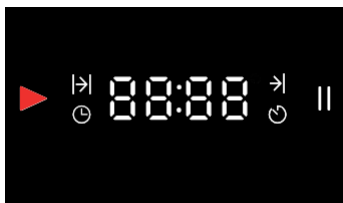
 Durante il primo avviamento, le superfici diventano più calde del normale. Pertanto, non toccare il forno e tenere lontani i bambini.

Uso quotidiano

- Per iniziare la cottura, impostare il pulsante del termostato del forno e la temperatura appropriata per il cibo (Suggerimenti per la cottura).
- Se si desidera il preriscaldamento, preriscaldare il forno.
- Lasciare raffreddare la porta del forno aperta dopo la cottura.

 Non dimenticare di disattivare la funzione del forno e il pulsante della temperatura quando il processo di cottura è terminato.

Uso del timer digitale



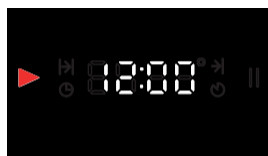
È un timer elettronico che garantisce che il cibo da cuocere sia pronto all'ora desiderata. Dovresti impostare il tempo di cottura del cibo e l'ora in cui vuoi che sia pronto.


◀ - + OK

Programma di cottura automatico

Dopo aver scelto la temperatura e la funzione adatte al cibo che metti nel forno, puoi iniziare subito la cottura impostando il tempo di cottura con il timer.

Per impostare il tempo di cottura;



◀ - +  OK


Tenere premuto il pulsante OK fino all'accensione dell'indicatore ▶|.



◀ -  + OK


Selezionare prima i minuti con i tasti -/+ e attivare l'ora premendo il tasto **OK**. (es. 40 minuti)





◀ - +  OK

Dopo aver selezionato il tempo, procedere con il tasto **OK** fino alla comparsa della schermata sopra e iniziare la cottura.

- Il tempo impostato sullo schermo inizia il conto alla rovescia. Impostare la temperatura e la funzione desiderate. Il forno cuocerà per 40 minuti dal momento in cui confermi l'ora.
- Allo scadere del tempo impostato, sullo schermo viene visualizzato **00:00** II. L'indicatore II lampeggia ed emette un segnale acustico per 2 minuti. Premere il pulsante OK per disattivare l'avviso. Dopo averlo spento, sullo schermo appare l'ora del giorno.
- Al termine del processo di cottura, disattivare la temperatura e la funzione e spegnere il forno.

① Premere a lungo il pulsante  per terminare la cottura prima dell'ora impostata e annullare l'ora selezionata. Dopo che il programma è stato annullato, l'ora del giorno appare sullo schermo.

Modalità di arresto

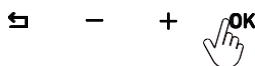
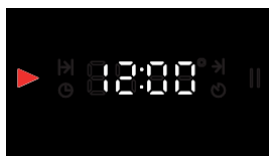
Mentre lo schermo visualizza l'ora, premendo a lungo il tasto , compaiono l'ora e il simbolo II e il forno passa in modalità di arresto. In questo caso, non viene eseguita alcuna cottura. Premendo brevemente il tasto OK per uscire dalla modalità, appare il simbolo  e si disattiva.


ⓘ Il funzionamento continua quando il commutatore è acceso.

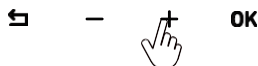
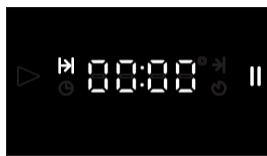
Impostare l'ora di fine cottura su un orario di avanti →|

Questo programma viene utilizzato anche se si desidera che il cibo sia pronto in un secondo momento. Inizia tardi. La cottura inizia al termine del ritardo e termina al termine del tempo di cottura impostato.

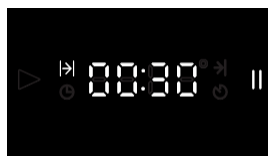
Inserendo il tempo di cottura;




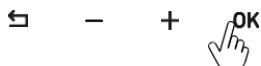
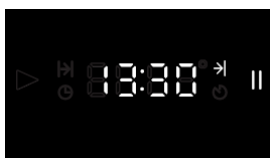
Tenere premuto il pulsante OK fino all'accensione dell'indicatore .



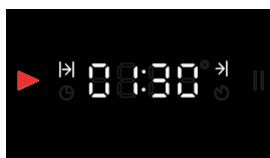
Per il tempo di cottura selezionare prima i minuti con i pulsanti -/+ e attivare il tempo premendo il pulsante OK.



Dopo aver selezionato l'ora, confermare con il tasto OK e passare alla modalità .



Dopo aver selezionato il minuto e l'ora di fine cottura, procedere con il tasto OK fino alla comparsa della schermata di cottura.



Schermo di cottura;

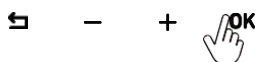
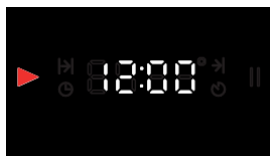
Tempo rimanente per la fine della cottura.

L'orologio del forno mostra il tempo rimanente sullo schermo sottraendo l'ora del giorno dall'ora di fine e inizia il conto alla rovescia.

Impostiamo il nostro forno per iniziare la cottura alle 13:00, cuocere per 30 minuti e terminare alle 13:30. Quando il processo di cottura è completato, l'indicatore **II** lampeggia ed emette un segnale acustico per 2 minuti. Premere il pulsante **↶** o **OK** per disattivare l'avviso.

Al termine del processo di cottura, spegnere il forno disattivando la temperatura e la funzione.

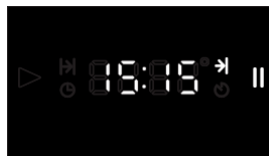
Senza inserire il tempo di cottura;



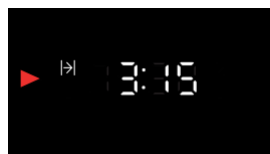
Tenere premuto il pulsante **OK** fino all'accensione dell'indicatore **|>**.



Passare alla modalità **|>** premendo il pulsante **OK** senza inserire il tempo di cottura.



Dopo aver selezionato il minuto e l'ora di fine cottura, procedere con il tasto **OK** fino alla comparsa della schermata di cottura.



Schermo di cottura;

Tempo rimanente per la fine della cottura.

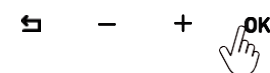
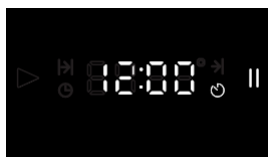
Modalità di cottura manuale

Scegliendo la temperatura e la funzione adatte al tuo cibo, puoi iniziare subito a cucinare senza impostare un tempo. Il forno non si spegne automaticamente e deve essere sotto il tuo controllo.

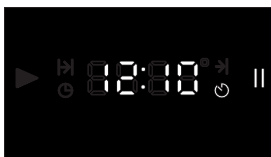
- ⓘ In caso di interruzione di corrente, il tuo forno verrà disattivato e il tuo orologio verrà azzerato. Quando l'elettricità ritorna, l'ora del giorno deve essere reimpostata

Configurazione allarme 🕒

L'allarme può essere impostato in qualsiasi momento. Puoi usarlo come avviso o promemoria. L'indicatore della sveglia si spegne dopo che la sveglia ha suonato per 2 minuti. Tenere premuto il pulsante OK finché non si accende l'indicatore |>|.



Scorrere con il pulsante OK finché non si accende l'indicatore 🕒.



Selezionare prima i minuti con i tasti -/+, selezionare l'ora premendo il tasto OK e confermare con il tasto OK.



Dopo aver impostato l'ora, il display mostra l'ora del giorno.

Disattivazione dell'allarme

Trascorso il tempo impostato, l'allarme suonerà per 2 minuti. È possibile toccare OK o ↶ per eliminare l'avviso. Dopo averlo spento, sullo schermo appare l'ora del giorno.

Modalità Impostazioni

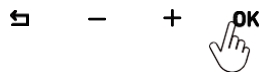
Impostazione della melodia dell'allarme (AL)



Accedere al menu premendo a lungo i tasti ↶ e OK insieme.




Selezionare l'opzione con i tasti -/+ e AL confermare con il tasto OK.

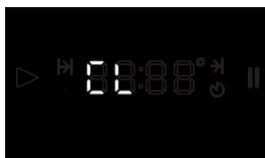


Selezionare il livello desiderato con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

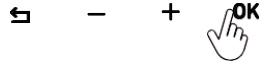
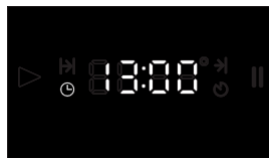
Cambio dell'orologio (CL)



Accedere al menu premendo a lungo i tasti  e OK insieme.

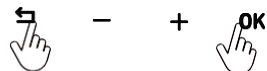



Scorrere fino a CL con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.



Selezionare i minuti e l'ora con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

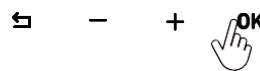
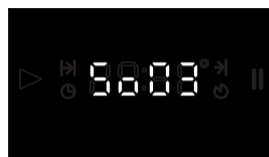
Cambiare il tono della voce (So)



Accedere al menu premendo a lungo i tasti  e OK insieme.

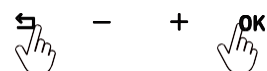



Selezionare So01 con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

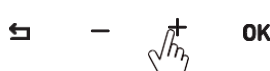


Selezionare il livello desiderato con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

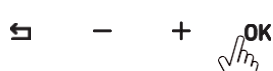
Modifica della luminosità dello schermo (Sc)



Accedere al menu premendo a lungo i tasti  e OK insieme.

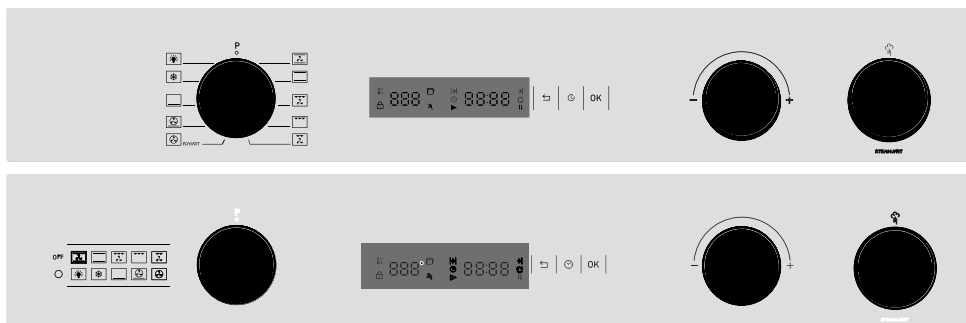


Selezionare Sc01 con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

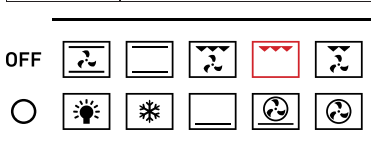


Selezionare il livello desiderato con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

Uso del Timer Digitale Good++ / Good++ PI



	Indicatore di funzionamento		Indicatore di pausa
	Indicatore del tempo di cottura		Tasto indietro
	Indicatore di fine cottura	OK	Tasto OK
	Indicatore dell'ora	+	Indicatore di aumento
	Indicatore di impostazione	-	Indicatore di diminuzione
	Blocco dei tasti		Indicatore della temperatura

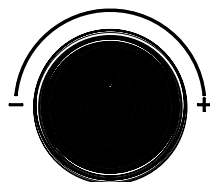


i Nel funzionamento elettronico, il programma selezionato appare in rosso. Quando è spento, appare la scritta **OFF**

Impostazione dell'Ora


i Prima di utilizzare il forno, impostare l'orologio. Dopo aver collegato l'alimentazione, tutti gli indicatori si accendono per 3 secondi. Sullo schermo appare l'ora **12:00**.

Regolare l'orario ruotando il pulsante **-/+**.




Dopo aver impostato l'orario, confermare premendo il tasto **OK**. Se non si preme il tasto **OK** entro 5 secondi, l'ora del giorno appare sullo schermo.

Se è stato impostato un programma di cottura, non è possibile regolare l'ora del giorno.

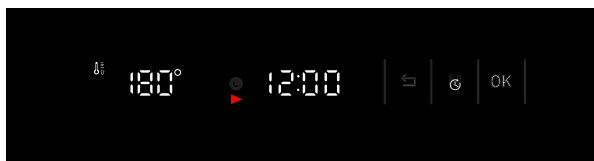
In questo caso, per effettuare la regolazione, tenere premuto il tasto  per annullare il programma impostato. Successivamente, accedere alla '**Modalità Impostazioni**' e impostare l'ora del giorno.


ⓘ In caso di interruzione dell'elettricità, l'ora del giorno viene annullata e deve essere reimpostata.

Modalità di Cottura Manuale


Seleziona la funzione di cottura desiderata. Verrà fornita la temperatura consigliata. Se desideri modificare la temperatura, puoi aumentarla o diminuirla ruotando il pulsante  - / +

Dopo aver selezionato la temperatura, conferma premendo il tasto **OK**. Se non premi il tasto **OK** entro 5 secondi, le impostazioni verranno confermate automaticamente. (Es: 12:00) Lo schermo apparirà come segue:




ⓘ Quando la temperatura raggiunge il livello desiderato, l'indicatore  diventerà rosso.

Modalità di Interruzione ||

Puoi interrompere la cottura tenendo premuto il tasto  per un lungo periodo. Lo schermo apparirà come segue.




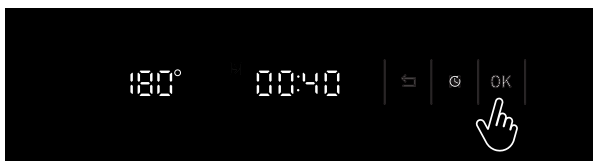
Per continuare la cottura, premi di nuovo il tasto .

Modalità di Cottura Automatica

Dopo aver selezionato la funzione appropriata per il cibo che hai inserito nel forno, imposta la temperatura e il tempo di cottura per avviare il processo di cottura.

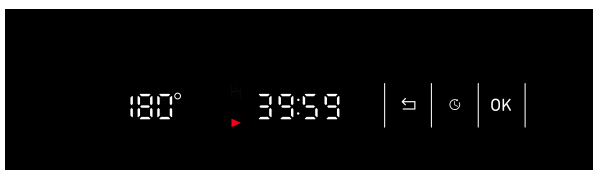


Premi il pulsante  Imposta il tempo di cottura desiderato ruotando il pulsante - / +.
(Es: 40 min)





Avvia la cottura premendo il tasto OK.

- Il tempo impostato inizierà il conto alla rovescia sullo schermo.




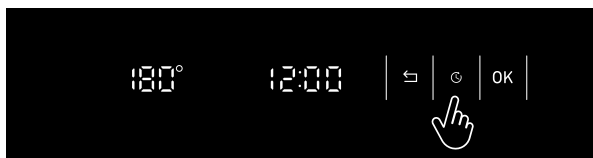
- Quando il tempo impostato scade, sullo schermo apparirà il simbolo **00:00** l'indicatore **00:00** lampeggia e viene emesso un avviso sonoro per 1 minuto. Per disattivare l'avviso, premi il tasto **OK** Dopo averlo spento, sullo schermo appariranno l'ora del giorno e la temperatura.
- Quando la cottura è completata, spegni la funzione e chiudi il forno..

 Per terminare la cottura prima del tempo impostato e annullare il tempo selezionato, imposta il pulsante di funzione  su zero (spento). Dopo l'annullamento del programma, sullo schermo apparirà l'ora del giorno.

Impostare l'Ora di Fine Cottura su un Orario Futuro →

Utilizza questo programma quando desideri che il tuo cibo sia pronto a un orario successivo. Nella cottura programmata, puoi selezionare la durata esatta della cottura e l'orario del giorno in cui desideri che la cottura sia completata. Il forno regolerà automaticamente gli orari di inizio e fine cottura.


Seleziona la funzione di cottura desiderata. Verrà fornita la temperatura consigliata. Se desideri modificare la temperatura, puoi aumentarla o diminuirla ruotando il pulsante  - / +.

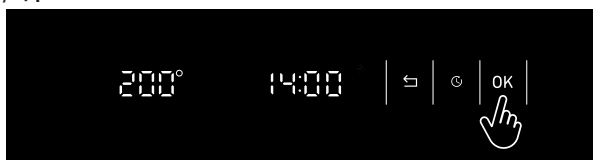


Ora del Giorno

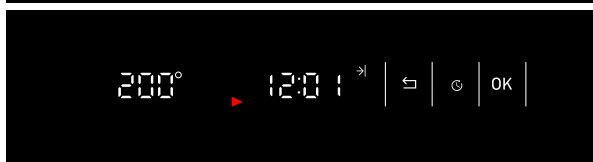


Tempo di Cottura

Per inserire l'orario di fine cottura, tocca il pulsante  Regola il tempo ruotando il pulsante - / +.



Orario di Fine



Lo schermo che verrà visualizzato dopo aver selezionato l'orario di fine.



Schermo di Inizio Cottura



Schermo di Fine Cottura

Impostazione Allarme 🔔

Tienilo premuto per 3 secondi sul 🕒. L'icona 🔔 si accenderà e l'ora del giorno inizierà a lampeggiare. Regola l'orario in cui desideri che suoni ruotando il pulsante - / +.



Dopo aver selezionato il tempo, lo schermo tornerà all'ora del giorno. L'allarme suonerà per 30 secondi e l'icona dell'allarme si spegnerà. Per disattivare l'allerta, premi il pulsante OK.

Impostare un Allarme durante la Cottura:

Quando il programma di cottura programmato è visibile sullo schermo, premi e tieni premuto il pulsante 🕒. Apparirà l'ora del giorno. Inserisci il tempo desiderato e conferma premendo il pulsante OK.





Blocco Tasti 🔒

Attivando la funzione di blocco tasti, si può prevenire l'interferenza con il pannello di controllo. Tieni premuto il pulsante OK per accedere al menu. Ruota l'opzione OFF su ON e conferma con OK.





Disattivazione del Blocco Tasti

Premi e tieni premuto il tasto  per far scomparire il simbolo  dallo schermo e disattivare il blocco tasti.

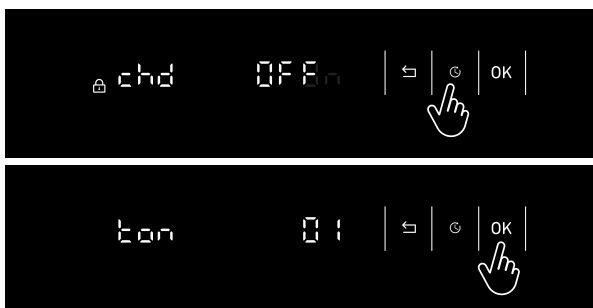
Modalità di Impostazione

Per effettuare le impostazioni, non deve esserci una cottura programmata. Sullo schermo deve apparire l'ora del giorno.



Modifica del Suono dei Tasti (tono)

Per accedere al menu, tieni premuto il tasto OK. Il simbolo  apparirà sullo schermo. 

Avanza con il pulsante - / + fino a raggiungere il menu del **tono** sullo schermo. Seleziona il livello desiderato con il pulsante - / + e conferma premendo il tasto OK.




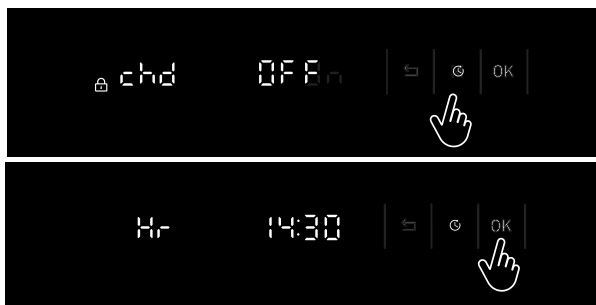
Modifica del Suono dell'Allarme (SoU)

Per accedere al menu, tieni premuto il tasto OK. Il simbolo   apparirà sullo schermo. Avanza con il pulsante - / + fino a raggiungere il menu **SoU** sullo schermo. Seleziona il livello desiderato con il pulsante - / + e conferma premendo il tasto OK.




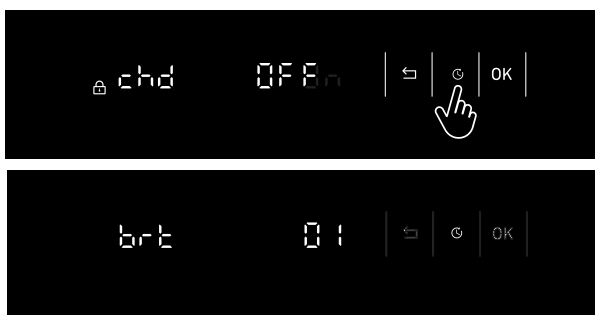
Modifica dell'Ora (Hr)

Per accedere al menu, tieni premuto il tasto OK Il simbolo  apparirà sullo schermo. Avanza con il pulsante - / + fino a raggiungere il menu **Hr** sullo schermo. Seleziona il livello desiderato con il pulsante - / + e conferma premendo il tasto OK



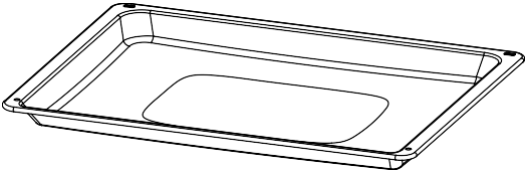
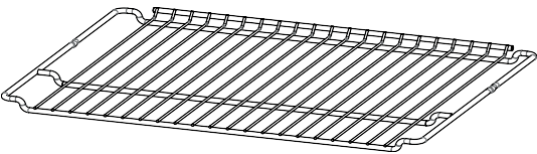
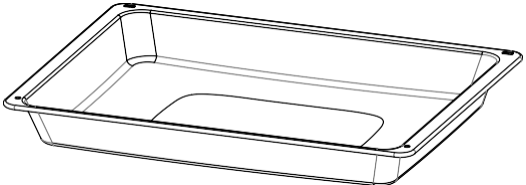
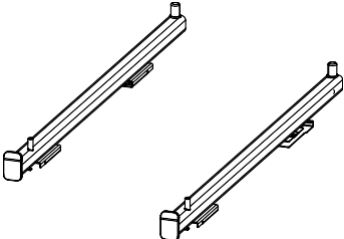
Modifica della Luminosità dello Schermo (brt)

Per accedere al menu, tieni premuto il tasto OK . Il simbolo  apparirà sullo schermo. Avanza con il pulsante - / + fino a raggiungere il menu **brt** sullo schermo. Seleziona il livello desiderato con il pulsante - / + e conferma premendo il tasto OK.

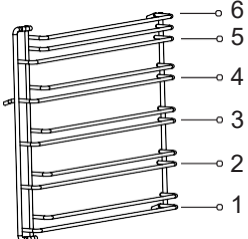
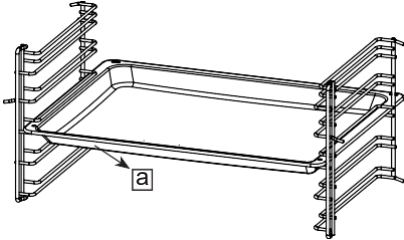
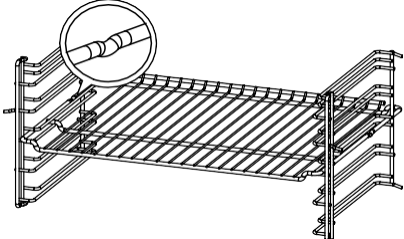
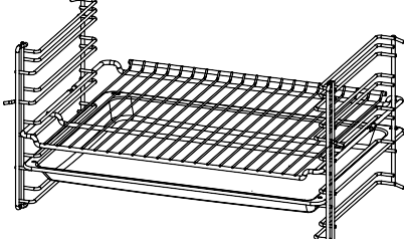


5. Accessori

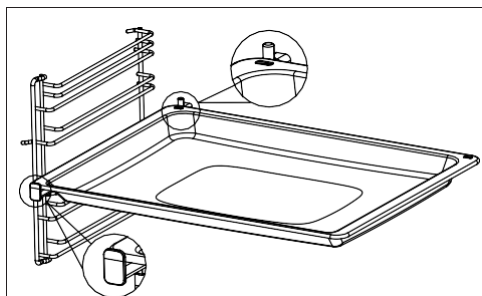
- ❶ Gli accessori in dotazione variano a seconda del modello del dispositivo. Gli accessori specificati nel manuale dell'utente potrebbero non essere disponibili sul prodotto.
- ❶ Utilizza accessori originali progettati per il tuo dispositivo.

 A rectangular metal baking tray with a slightly raised rim and a small indentation in the center.	Vassoio standard Per surgelati, torte, grandi piatti di carne, pasticceria.
 A rectangular metal wire rack with a grid pattern and a slightly raised rim.	Griglia metallica Le tazze per torte e soufflé servono per posizionare il cibo da friggere sul ripiano.
 A rectangular metal baking tray with a high rim and a small indentation in the center.	Vassoio profondo Puoi usarlo per cibi succosi, per friggere pezzi di grandi dimensioni e per grigliare per raccogliere il grasso che cola.
 Two metal telescopic handles, one shown from a side perspective and one from a top-down perspective, showing their sliding mechanism.	Rotaia telescopica Le guide telescopiche possono essere estratte completamente dal forno. Puoi controllare il cibo spostando facilmente il vassoio e la griglia.

Uso degli accessori

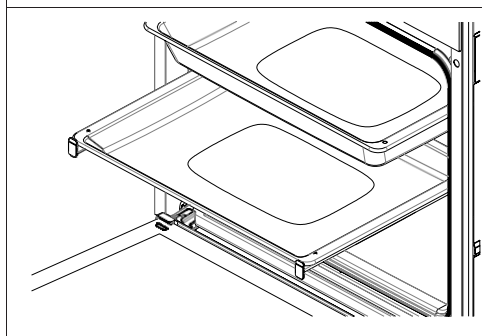
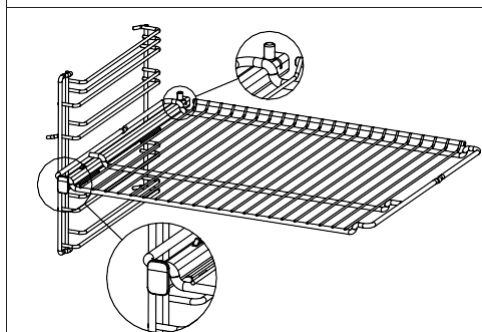
 <p>A diagram of a wire rack with six horizontal shelves. The shelves are numbered from 1 at the bottom to 6 at the top. The rack has a vertical frame on both sides.</p>	<p>Sono disponibili modelli a filo e auto-scaffale. La griglia ha 6 ripiani di cottura.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted into a wire rack. The tray is positioned between two shelves. An arrow labeled 'a' points to the front edge of the tray, indicating it should be oriented towards the front of the rack.</p>	<p>Gli accessori devono inserirsi tra i due ripiani e il lato inclinato a deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio.</p>
 <p>A diagram showing a metal grid being inserted into a wire rack. A circular inset provides a close-up view of the grid's edge fitting into the side rails of the rack.</p>	<p>Incavi nella griglia metallica; Impedisce che cada dagli scaffali e garantisce sicurezza.</p>
 <p>A diagram showing a tray with a metal grid on top, inserted into a wire rack. The tray is positioned between two shelves, and the grid is resting on the tray's surface.</p>	<p>Puoi utilizzare la teglia come leccarda per grigliare e piatti di carne unendo la teglia e la griglia.</p>

Utilizzo della rotaia telescopica



Spingere completamente le rotaie senza appoggiarvi sopra la teglia e la griglia.

Gli accessori dovrebbero trovarsi tra le sporgenze anteriore e posteriore delle rotaie.



Se hai intenzione di cucinare con più di un vassoio, dovrebbe esserci una distanza di un livello dal sistema di binari.

6. Cottura assistita con vapore

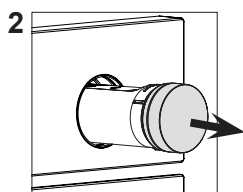
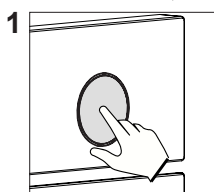
L'acqua, che viene trasferita alla camera di evaporazione della caldaia durante la cottura, evapora per effetto del calore, in questo modo si ottiene una cottura migliore. Il supporto del vapore rende i tuoi cibi più gustosi facendo sì che rimangano croccanti fuori e morbidi e succosi dentro.

- Utilizzare la cottura a vapore nella funzione di cottura con supporto del vapore menzionata nel manuale.

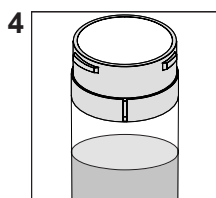
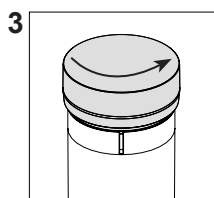
- Consultare i valori indicati nella tabella per le cotture al vapore del cibo che si andrà a cucinare.

- Collocare il cibo nella posizione della griglia consigliata.

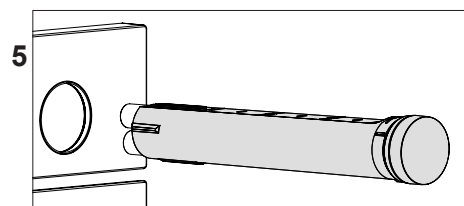
Quando viene raggiunto il momento dell'aggiunta di acqua, in base ai tempi indicati nella tabella di cottura;



- Premere sulla cartuccia dell'acqua (1).
- Rimuovere la cartuccia dell'acqua (2).



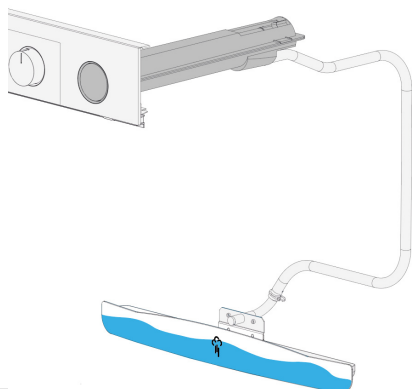
- Aprire la cartuccia dell'acqua ruotando il coperchio (3)
- Aggiungere nella cartuccia la quantità di acqua indicata nella tabella (4).



- Chiudere il coperchio della cartuccia per l'acqua e spingerlo un po' (spingendolo a fondo, l'acqua viene trasferita nella camera di evaporazione della caldaia).

Quando arriva il momento di erogare l'acqua, spingere la cartuccia fino in fondo (sentire il clic).

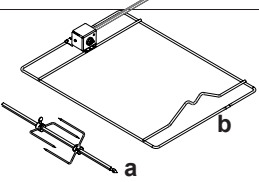
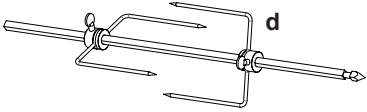

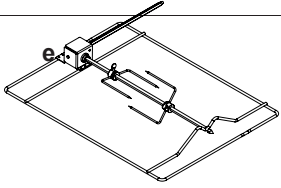
- Spegnerne il forno quando la cottura



- Water starts to flow slowly into the evaporation chamber in the oven, and your food is cooked with the steam assist.
- Do not deliver more than 200 ml of water at one time.

7. Arrosto Di Pollo

i Questa funzione è facoltativa. Potrebbe non essere disponibile nel tuo prodotto.

	<p>Se il forno è dotato di accessori, rimuovere lo spiedo (a) dal supporto (b) negli accessori.</p>
	<p>Allentare la vite (d) sulla lamiera a V (coda di rondine) (c) e rimuoverla.</p>
	<p>Centrare il cibo da grigliare sullo spiedo, fissare il pelo a V in modo che non si muova e serrare la vite. (Massimo pollo-2,5 kg)</p>
	<p>Inserire lo spiedo nella scatola degli ingranaggi (e) sul supporto. Assicurati che sia dentro.</p>













- Dopo aver chiuso la porta del forno, azionare il termostato alla massima temperatura in posizione griglia.
- Posizionare una bacinella sul fondo per raccogliere gli oli fuoriusciti e aggiungere una piccola quantità di acqua nella vaschetta.

8. Suggerimenti per cucinare

Può vedere le informazioni degli alimenti che abbiamo determinato i valori di cottura che abbiamo testato nei nostri laboratori nella tabella. I tempi di cottura possono variare in funzione della tensione di rete, della qualità del materiale da cuocere, della quantità e della temperatura. Sperimentando, puoi modificare i valori per ottenere gusti e risultati diversi che si adattano ai tuoi gusti.

(i) Il ripiano più basso del forno è il 1° ripiano.

* **Si consiglia di preriscaldare per 10 minuti.**

Cibo	Accessorio da usare	Funzione di cottura	Posizione dello scaffale	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Torta sul vassoio	Vassoio standard		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Torta nello stampo	Stampo per torta		2	170	25...30
			2	180	35...40
Biscotto	Vassoio standard		2	170	20...25
Torte piccole	Vassoio standard		3	160	30...35
	Vassoio standard		1 - 5	160	30...35
	Vassoio profondo				
Pasta filo	Vassoio standard		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Vassoio standard Vassoio profondo		1 5	190	50...55
Pizza	Vassoio standard		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15














Pasticcino	Vassoio standard		2	200	25...30
Pesce	Vassoio standard		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Griglia in vetro/ contenitore rettangolare		2	190	20...25
Coscia di pollo	Vassoio standard		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pollo intero (2kg)	Vassoio standard		2-3	30min max, dopo60min 190	90...95
			2-3	25min max, dopo50min 190	75...80
			3	25min max, dopo 45min 200	75...80
Entrecôte	Vassoio standard		3	25min max, dopo20min 190	45...50
Pan di Spagna	Vassoio standard		3	190	7...10
	Vassoio standard Vassoio standard Vassoio profondo		1 - 5	190	8...13




Tabella di cottura alla griglia

Cibo	Accessorio da usare	Funzione di cottura	Posizione dello scaffale	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Costolette di agnello	griglia di filo		4...5	max.	25...30
Pezzo di pol- lo	griglia di filo		4...5	max.	25...30
Pesce	griglia di filo		4...5	max.	20...25
Pane tostato	griglia di filo		4...5	max.	1...3







*Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti.

Cottura assistita con vapore





Dolci

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione di cottura	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare	Tempo di assunzione dell'acqua (min)	Dopo il tempo di cottura min)
- Impastare la pasta lievitata	Teglia standard		2-3	190	190+100*	Dopo il pre-riscaldamento	35...40
Pane di patate lievitato	Teglia standard		2-3	190	190+100*	Dopo il pre-riscaldamento	35...40
Pasticcino con pasta fillo	Teglia standard		3	190	190	Dopo il pre-riscaldamento	35...40

Torte e dolci

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione di cottura	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare	Tempo di assunzione dell'acqua (min)	Dopo il tempo di cottura min)
Torta su teglia	Teglia standard		3	170	150	Dopo il pre-riscaldamento	20...25
Torte di piccole dimensioni	Teglia standard		3	160	150	Dopo il pre-riscaldamento	30...35
Torta in stampo	Teglia standard		2	190	190	Dopo il pre-riscaldamento	40...45
Pan di Spagna	Teglia standard		3	190	50	Dopo il pre-riscaldamento	7...10
Cheesecake	Stampo per torta rotondo con un diametro di 26 cm su gratella		3	"max. 25 min., poi 30 min. 150"	190	20	50...60
Torta alla frutta	40*27 cm teglia di vetro su gratella		3	130	190+100*	Dopo il pre-riscaldamento	140...150

Carne

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione di cottura	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di ingresso dell'acqua (min)	Dopo il tempo di cottura (min)
Pesce	Teglia standard		3	200	150	Dopo il pre-riscaldamento	25...30
Bacchetta di pollo	Teglia standard		3	200	190	Dopo il pre-riscaldamento	35...40
Costata di manzo da 1-1,5 kg	Teglia standard		2 -3	Max. 25 min, poi 60 min. 160 -170	190+100** +100**	Dopo il pre-riscaldamento	80...85
Stinco di agnello da 1-1,5 kg	Teglia standard		3	200	190+190*	Dopo il pre-riscaldamento	80...90




Il forno è stato preriscaldato per 10 minuti prima delle prove.

I test sono stati eseguiti con resistenza turbo 2000W.

* La quantità di acqua da aggiungere a metà cottura.

** la quantità di acqua da aggiungere ogni mezz'ora di cottura

Grafico di rotazione del pollo

Cibo	Accessorio da usare	Funzione di cottura	Posizione dello scaffale	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Pollo arrosto (2kg)	set di frittore di pollo		2	max	100...110
Cosciotto di agnello (a pezzi)	set di frittore di pollo		2	30Min. max, dopo 70min. 190	100...110
Tacchino (a pezzi)	set di frittore di pollo		2	35min. max, dopo 175min 190	210...220




* Non preriscaldare.

9 Manutenzione e pulizia

ⓘ Prima di iniziare ad eseguire la manutenzione e la pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica per evitare rischi di scosse elettriche.


⚠ Prima di eseguire la manutenzione, assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo.

È possibile prolungare la durata dell'elettrodomestico eseguendo la manutenzione e la pulizia regolari. E' possibile rimuovere lo sportello, il vetro e le griglie per la pulizia.

 <p>Raccomandazioni per la pulizia</p>	Non utilizzare strumenti graffianti, abrasivi come coltelli, spazzole sulle parti interne e frontali, teglie e altre parti dell'apparecchio. Pulire e asciugare l'elettrodomestico con acqua calda e un panno morbido insaponato.
 <p>Pulizia degli accessori</p>	Pulire e asciugare accuratamente gli accessori dopo l'uso. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
 <p>Uso quotidiano</p>	L'elettrodomestico dovrebbe essere pulito accuratamente dopo l'uso. Gli scarti, gli oli accumulati possono causare incendi.

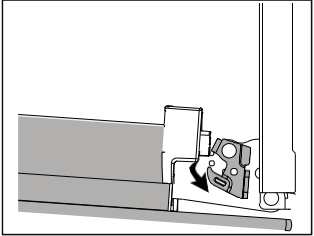
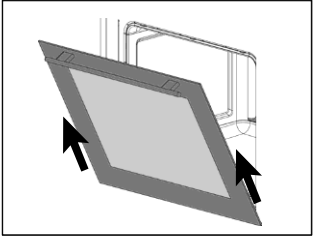
Pulizia a vapore

Grazie alla funzione di pulizia con vapore, è possibile pulire facilmente lo sporco aderito alla superficie interna del prodotto ammorbidendolo.

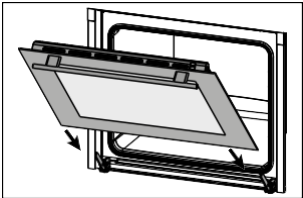
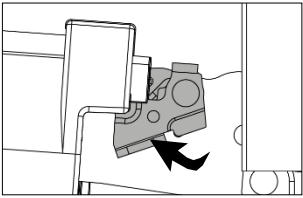
- Prima di iniziare il processo di pulizia con vapore, rimuovere il vassoio e la griglia all'interno del forno. Rimuovere la griglia destra e sinistra.
- Rimuovere la cartuccia dell'acqua sul pannello di controllo spingendola. Riempire la cartuccia con 100 ml di acqua e sostituirla.
- Quando si spinge la cartuccia, l'acqua viene trasferita nella camera di evaporazione all'interno del forno.
- Selezionare la funzione  , ruotare il pulsante della temperatura su 100°C e far funzionare per 20 minuti. Quindi pulire l'interno del forno ed il vetro interno dello sportello del forno con un panno in microfibra.

⚠ Se il forno viene usato ripetutamente sporco, questo sporco dopo un po' aderisce alle superfici. Questo sporco non può essere rimosso in alcun modo. Pertanto non dimenticare di pulire regolarmente il forno.

Rimozione della porta del forno

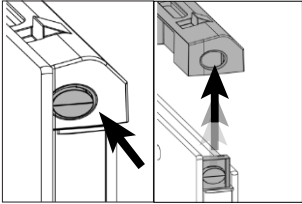
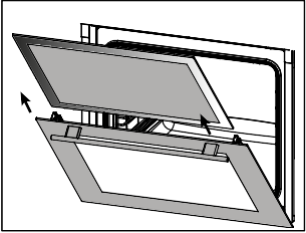
Passo 1	Aprire completamente la porta del forno.	
Passo 2	Sbloccare spingendo i blocchi delle cerniere nella direzione della freccia.	
Passo 3	Chiudere la porta del forno fino a raggiungere la posizione di blocco della cerniera. Estrarlo nella direzione della freccia.	

Installazione della porta del forno

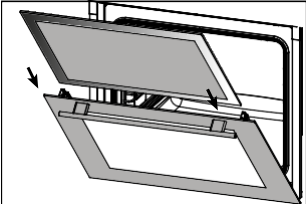
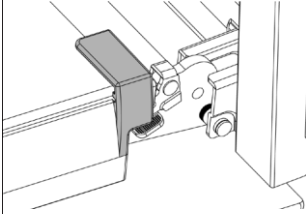
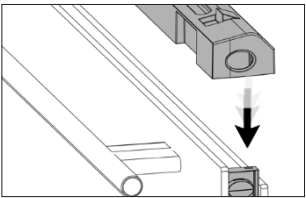
Passo 4	Posizionare la porta dell'apparecchio sulle cerniere in direzione della freccia.	
Passo 5	Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ruotare i blocchi delle cerniere nella posizione di chiusura in direzione della freccia. Chiudere la porta del forno.	

Rimozione dei Vetri

① Il numero dei vetri può variare a seconda del modello.

Passo 1	Aprire a metà la porta del forno.	
Passo 2	Premere a destra ea sinistra della plastica superiore e tirarla verso l'alto.	
Passo 3	Estrarre prima la finestra interna e poi la finestra intermedia nella direzione della freccia.	

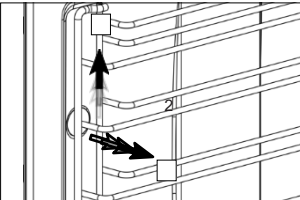
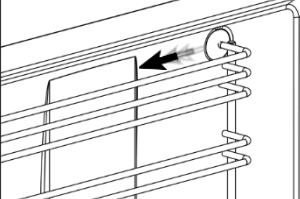
Installazione dei vetri

Passo 4	Aprire a metà la porta del forno e spingere prima il vetro intermedio e poi quello interno in direzione della freccia.	
Passo 5	Assicurarsi che il vetro sia correttamente inserito nell'asola della plastica laterale.	
Passo 6	Posizionare la parte superiore in plastica in modo da sentire un clic e chiudere lo sportello del dispositivo.	

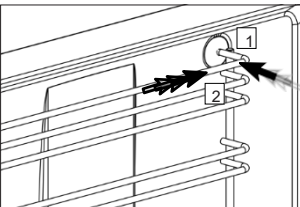
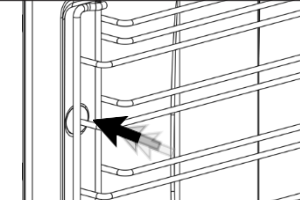
Rimozione dei ripiani in filo metallico

⚠ I ripiani potrebbero essere caldi, non toccarli mentre sono caldi. Aspettare che si raffreddi.

① La pulizia delle pareti laterali del forno può variare a seconda del modello di apparecchio. Questa funzione potrebbe non essere disponibile sul tuo dispositivo.

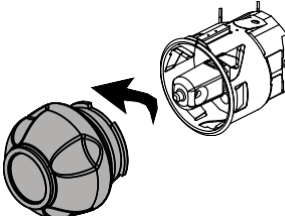
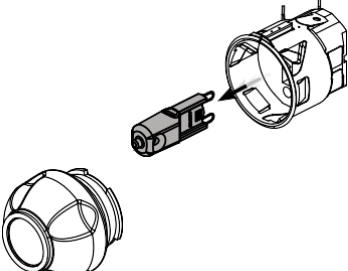
Passo 1	Sollevare prima con cautela il ripiano dal gancio anteriore (1) nella direzione della freccia e rimuoverlo (2).	
Passo 2	Quindi estrarre l'intero ripiano nella direzione della freccia.	

Installazione di ripiani in filo metallico

Passo 3	Centrare i ripiani, inserire prima l'attaccatura posteriore (1) e premerla (2).	
Passo 4	Quindi premere il gancio anteriore. Pertanto, il rack verrà installato.	

Sostituzione della lampada del forno

⚠ Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che il collegamento elettrico sia scollegato a causa del rischio di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda, attendere che si raffreddi.

Passo 1	Aprire completamente la porta del forno.
Passo 2	Rimuovere il coperchio in vetro ruotandolo in senso antiorario. 
Passo 3	Rimuovere la lampada del forno tirandola nella direzione della freccia e sostituirla. Reinstallare il coperchio di vetro. 

10. Risoluzione dei problemi

I guasti qui sono di solito situazioni che possono accadere. Puoi facilmente risolvere questi problemi da solo senza interferire con il prodotto.


ⓘ Se il problema non si risolve nonostante le istruzioni, chiama il rivenditore presso cui hai acquistato il dispositivo o il Servizio Autorizzato. In questo caso, non tentare mai di ripararlo da soli.





Problema	Causa	Risoluzione
Il dispositivo non funziona.	L'apparecchio potrebbe non essere collegato alla presa di corrente.	Assicurarsi che la spina sia inserita nella presa.
	Il fusibile potrebbe essere bruciato o rotto.	Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se lo è, attivalo.
Il vapore fuoriesce mentre l'apparecchio è in funzione.	Il forno viene utilizzato per la prima volta.	Durante il funzionamento potrebbe fuoriuscire vapore. Questo non è un malfunzionamento.
L'esterno del forno diventa molto caldo durante la cottura.	Si trova in un luogo con scarsa ventilazione.	Seguire le lacune indicate nel manuale di installazione.
Il forno non cuoce correttamente.	La porta del forno potrebbe aprirsi troppo durante la cottura.	Non aprire troppo la porta per non far scendere la temperatura interna.
Al termine della cottura, la ventola di raffreddamento è ancora in funzione.	Funziona per un po' per ventilare l'interno del forno.	Questo non è un malfunzionamento.
Si sentono suoni metallici quando il dispositivo si riscalda e si raffredda.	I suoni uditi quando le parti si espandono con la temperatura sono normali.	Questo non è un malfunzionamento.
Il coperchio non si chiude completamente.	Resti di cibo possono rimanere bloccati all'interno del forno e sulla porta.	Pulire il forno.
Il forno non si riscalda.	<ul style="list-style-type: none"> • Il coperchio può essere lasciato aperto. • La funzione o la temperatura potrebbero non essere impostate. • Potrebbe non ricevere alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il coperchio, assicurarsi che sia completamente chiuso. • Impostare il forno su una determinata temperatura e/o funzione.

I dashur klienti ynë i çmuar,









Faleminderit që zgjodhët një produkt. Ne dëshirojmë që ju të jeni të kënaqur me produktin tonë, i cili është prodhuar në objektet tona shumë të kualifikuara, teknologjike dhe moderne. Ju mund ta përdorni furrën tuaj me kënaqësi dhe besim për shumë vite duke kryer mirëmbajtjen e kërkuar dhe duke treguar kujdesin e nevojshëm.

Lexoje të gjithë manualin. Mbajeni manualin gjatë përdorimit të produktit. Nëse ia dorëzoni produktin dikujt tjetër, jepini edhe manualin.

 Ky Manual Operativ është përgatitur për modele të shumta. Disa nga veçoritë e përmendura mund të mos jenë të disponueshme në produktin tuaj.

Simboli	Kuptimi
	Informacione të rëndësishme
	Warning - Caution
	Rreziku i goditjes elektrike
	Rreziku i zjarrit

CONTENT

1.Paralajmërimet të rëndësishme për sigurinë 	127
Paralajmërimet e përgjithshme.....	127
Rreziku elektrik.....	128
Rreziku i dëmtimit.....	129
Përdorimi i synuar	129
2.Mbrojtja e mjedisit 	130
Kursimi i energjisë.....	130
Respektimi i Rregullores dhe Asgjësimit të Produktit WEEE.....	131
Specifikimet teknike.....	131
3.Prezantimi i pajisjes 	132
Vështrim i përgjithshëm.....	132
Paneli i kontrollit	133
Llojet dhe funksionet e ngrohjes	134
4.Përdorimi i furrës 	135
Përdorimi i parë	136
Vendosja e orës.....	136
Ngrohja e parë	137
Përdorimi ditor	137
Duke përdorur Digital Timer.....	138
Alarm Setup	141
5. Aksesorët 	150
Përdorimi i aksesorëve.....	151
6.Gatimi i asistuar me avull	153
7.Turnspit (Rotisserie pule)	154
8. Rekomandimet e gatimit 	155
9. Mirëmbajtja dhe pastrimi 	159
Pastrimi i avullit Veçoria	159
Heqja dhe bashkëngjitja e derës së furrës	160
Heqja dhe bashkëngjitja e syzeve	161
Heqja dhe bashkëngjitja e rafeve të telave.....	162
Zëvendësimi i llambës së furrës.....	163
10. Zgjidhja e problemeve 	163

1. Paralajmërimi të rëndësishme për sigurinë

Lexoni manualin me kujdes para instalimit dhe përdorimit të pajisjes. Pajisja nuk duhet të mbulohet me garanci në rast të një instalimi apo përdorimi të pasaktë të kryer nga një person tjetër përveç një specialisti.

Shënime të përgjithshme

- Ndiqni udhëzimet lidhur me sigurinë.
 - Gjithashtu lexoni edhe dokumente të tjera që janë siguruar së bashku me pajisjen.
 - Manuali i përdoruesit mund të jetë i përshtatshëm për më shumë se një model.
 - Mbajeni në një vend lehtësisht të arritshëm për një përdorim të ardhshëm.
 - Shkëputni të gjitha lidhjet e energjisë para operacioneve të instalimit, mirëmbajtjes dhe riparimit.
 - Nëse pajisja është dëmtuar, mos e operoni atë.
 - Nëse ka xhelatinë mbrojtëse në panel ose mbulesë të pajisjes suaj, ju lutemi hiqeni atë.
 - Mbajini fëmijët nën 8 vjeç dhe kafshët shtëpiake larg gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes.
 - Është e rrezikshme që fëmijët nën 8 vjeç ta prekin pajisjen pa mbikëqyrjen e të rriturve dhe ta përdorin vetë.
 - Mbajini materialet e paketimit jashtë mundësive të fëmijëve, hidhini në një vend ku nuk mund të arrijnë.
 - Mos e sillni paketën e lagësht në kontakt me gojën. Mbajeni larg nga fëmijët.
 - Pajisja nuk duhet të mbahet dhe të pastrohet për aq kohë sa fëmijët nuk janë në mbikëqyrjen e të rriturve.
 - Pajisja është e destinuar vetëm për gatim. Mos e përdorni pajisjen për qëllime të tilla si ngrohja e dhomës.
 - Ndërsa furra është e nxehtë, tabakaja dhe aksesoret mund të bëhen të nxehtë;
 - Përdorni doreza furre ose një aparat të ngjashëm kur vendosni dhe hiqni ato.
 - Mos përdorni pastrues avulli për pastrimin e pajisjes.
 - Mbajeni të hapur zonën përreth të të gjitha compartimenteve, ku ka një qarkullim ajri.
 - Nëse do të përdorni një letër pjekjeje me vaj, absolutisht mos e vini letrën në kontakt me bazën e furrës.
 - Mos e përgatitni ushqimin me pije të forta alkoolike. Alkooli avullon në temperaturë të lartë, mund të kapë dhe të shkaktojë zjarr në rast kontakti me sipërfaqet e nxehta.
 - Kontrolloni nëse pajisja është fikur apo jo pas përdorimit.
- Mbani nën kontroll kohëzgjatjen e gatimit.

Rreziku elektrik

 Ekziston rreziku i elektrokusionit.

- Pajisja duhet të riparohet nga një shërbim i autorizuar nëse dëmtohet.
- Në rast të ndonjë dëmtimi, fikni pajisjen, ndërpriteni energjinë elektrike.
- Për shkak të rrezikut të goditjes elektrike, mos e lani pajisjen duke spërkatur ose hedhur ujë mbi të.
- Nëse llamba do të zëvendësohej, shkëputeni pajisjen nga pika e shitjes elektrike në mënyrë që të shmangni goditjen elektrike.
- Kompania jonë nuk është përgjegjëse nga ndonjë dëm që do të lindte për arsyen se pajisja është përdorur pa e lidhur atë në përputhje me rregulloret lokale.
- Absolutisht mos e përdorni prizën me duar të lagura.
- Për të shkëputur pajisjen nga pika e shitjes elektrike, lidhe atë duke mbajtur prizën, jo kabllon.
- Ndërsa pajisja funksionon, edhe sipërfaqja e pasme e saj ngrohet. Lidhjet elektrike nuk duhet të bien në kontakt me sipërfaqen e pasme.
- Zhblokoni pajisjen gjatë operacioneve të tilla si pastrimi, riparimi dhe mirëmbajtja.
- Mos i kaloni kabllot e lidhjes mbi sipërfaqen e nxehtë. Nëse kabllot shkrihen, ato mund të shkaktojnë një qark të shkurtër ose një zjarr.

 Mos u përpiq ta fikësh zjarrin me ujë.

- Shkëputeni pajisjen nga pika e shitjes elektrike dhe përpiquni ta mbuloni zjarrin me një instrument të tillë si një batanije zjarri në mënyrë që zjarri të mos bjerë në kontakt me ajrin.

Rreziku i dëmtimit

- Nëse ka një çarje në xhamin e derës së furrës ose është e ekspozuar ndaj një përplasjeje, xhami mund të thyhet dhe të copëtohet.
- Për të pastruar xhamin e derës së furrës, mos përdorni pastrues të ashpër dhe gërryes ose grirës metali.
- Mos i prekni elementet e ngrohjes/energjisë.
- Shtabet e derës së pajisjes mund ta bllokojnë derën gjatë lëvizjes. Mos e mbani pjesën që përmban mentesha.
- Kurrë mos lini materiale të djegshme ose oksidues në pajisje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe ushqimet e konservuara. Presioni i krijuar mund të shkaktojë shpërthimin e kavanozit.
- Mos e vendosni tabakanë afër materialeve të djegshme ose oksiduesve pas gatimit.
- Dera e furrës mund të përbëhet nga 2, 3 ose 4 gota. Mos e përdorni derën e furrës me një gotë të hequr.
- Përdoruesi nuk duhet ta mbajë furrën vetë pa doreza.

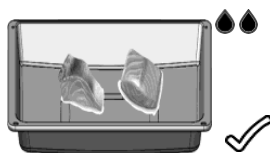
Përdorimi i synuar

- Pajisja është e destinuar për gatim. Mos e përdorni për qëllime të tilla si ngrohja.
- Pajisja është projektuar për përdorim shtëpiak. Përdoreni vetëm në një zonë të mbyllur.
- Furra mund të përdoret për defrostimin, skuqjen ose grillimin e ushqimit.
- Mos e përdorni furrën për qëllime tharjeje duke varur një peshqir ose rroba në dorezën e saj.

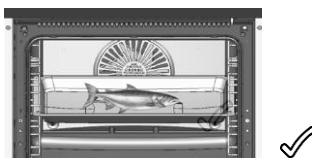
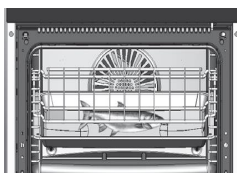
2. Mbrojtja e mjedisit

Kursimi i energjisë

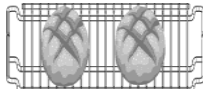
- Për të mësuar se çfarë duhet bërë gjatë gatimit të një ushqimi në furrë, para së gjithash, duhet të flasim për para-ngrohjen. Ju duhet të aplikoni para-ngrohje vetëm kur është e nevojshme. Kushtojini vëmendje që të mos aplikoni para-ngrohje për më shumë se 10 minuta.
- Para se të gatvani, futeni ushqimin e ngrirë në furrë pasi t'i lini në temperaturën e dhomës ose t'i shkrini në furrën me mikrovalë.



- Mos lini pajisje të panevojshme në dhomën e gatimit.



- Ju mund të gatvani më shumë se një ushqim në raftin e telave në të njëjtën kohë. Në këtë mënyrë, ju kurseni nxehtësinë.



- Dera e furrës shkakton humbje nxehtësie sa herë që hapet. Për këtë arsye, nuk duhet të hapni derën e furrës nëse nuk është shumë e nevojshme. Kur ju duhet të hapni derën e furrës, kushtojini vëmendje që ta mbyllni sa më shpejt që të jetë e mundur.



Respektimi i rregullores dhe asgjësimit të Produktit



Hidhni produktin e vjetër në një mënyrë që nuk dëmton mjedisin. Mbi këtë produkt, ekziston një simbol (WEEE), i cili tregon se mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike duhet të mblidhen veçmas.

Kjo do të thotë se pajisjet duhet të trajtohen në përputhje me Direktivën e BE-së 2002/96/KE për riciklimin ose çmontimin në mënyrë që të minimizohen ndikimet e saj në mjedis.

Për informacione të mëtejshme, ju lutemi referojuni autoriteteve lokale ose rajonale. Produktet elektronike, të cilat janë paraqitur për grumbullimin e kontrolluar të mbeturinave, përbëjnë një rrezik potencial si për sa i përket shëndetit mjedisor ashtu edhe shëndetit të njeriut për shkak të materialeve të dëmshme që ato përmbajnë.

Ju mund të konsultoheni me tregtarin tuaj të autorizuar ose qendrën e grumbullimit të plehrave të komunës suaj për mënyrën se si mund ta dispononi produktin. Para se të hiqni produktin, zhblokoni kordonin e energjisë dhe thyeni drynin e mbulesës, nëse është i pranishëm, për të mbrojtur fëmijët nga rreziku.

Karakteristikat teknike

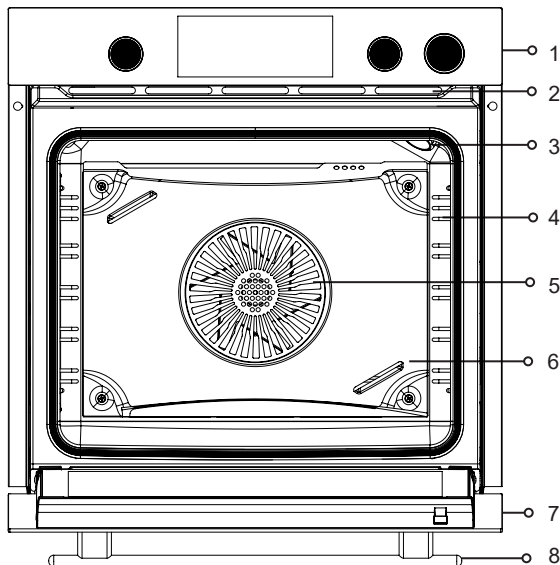
Tensioni/Frekuenca	220-240V~50/60 Hz
Gjatësia e kablllos	me konektor tip F 3x1.50x1200mm
Madhësitë e jashtme (lartësia/gjerësia/thellësia)	595 mm/595 mm/547 mm
Furra kryesore	Multi-furrë
Fuqia e llambës	25 W
Termostat	50-Max°C
Ngrohës i ulët	1200 W
Ngrohësi i sipërm	1100 W
Ngrohës turbo	2000 W
Skarë	2450 W

Thelbësore: Informacioni i etiketës së energjisë është treguar sipas standardeve EN 60350-1 / IEC 60350-1 për furrat elektrike të tipit vendas. Vlerat përcaktohen sipas funksioneve standarde të ngarkesës, ngrohësit më të ulët të sipërm ose ventilatorit të mbështetur nga ngrohja (nëse ka).

Pronat janë subjekt i ndryshimit pa dhënë një njoftim paraprak në mënyrë që të rritet cilësia e produktit.

3. Prezantimi i pajisjes

Vështrim i përgjithshëm



1-Paneli i kontrollit

5-Fan

2-Ventilatorë ajri*

6-Fan Protection Sheet **

3-Ndriçimi i furrës***

7-Mbulesa

4-Racks****

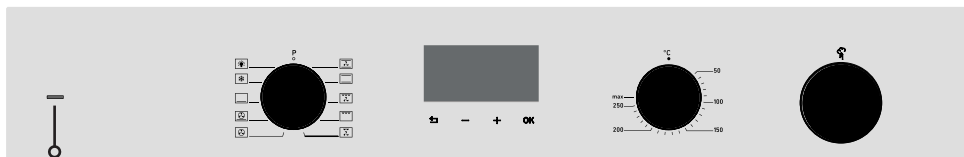
8-Doreza

Ventilatorët e ajrit** mund të jenë të hapur/mbyllur në varësi të modelit tuaj. Mund të mos jetë i disponueshëm në varësi të modelit tuaj *FPS** . Pozicioni i **ndriçimit të furrës** mund të ndryshojë.

Raftet mund të ndryshojnë në varësi të modelit tuaj. Rafti i telave është demonstruar si një shembull.

Paneli i kontrollit

Eco Good Digital Timer



Llamba sinjalizuese

Funksioni Knob

Temperatura Knob

Karikatori i ujit

Good++ Digital Timer



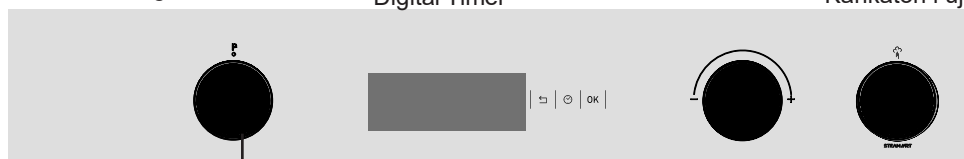
Funksioni Knob

Digital Timer

Temperatura Knob

Karikatori i ujit

Good++ PI Digital Timer



Funksioni Knob

Digital Timer

Temperatura Knob

Karikatori i ujit

Butoni i funksionit

Lloji i ngrohjes/gatimit rregullohet me butonin e përzgjedhjes së funksionit.

Ju gjithashtu duhet të vendosni butonin e temperaturës në një vlerë me butonin e përzgjedhjes së funksionit. Përndryshe, produkti nuk do të fillojë të nxehtë.

Butoni i temperaturës

Ju lejon të zgjidhni temperaturën e furrës. Gatimi fillon duke zgjedhur llojin e funksionit.

Timer dixhital


Është një kohëmatës elektronik i cili e bën ushqimin të gatuhet i përgatitur në kohën që dëshironi.

Llamba sinjalizuese

Është llamba që tregon se furra është e nxehtë. Del kur furra arrin temperaturën e rregulluar.

Fikni furrën elektrike

Kaloni butonat e funksionit dhe temperaturës në pozicionin zero (të fikur).

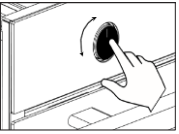
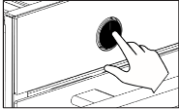
 Funksionet, të cilat janë në dispozicion në tryezë, mund të ndryshojnë në pajisjet e ndryshme, ato mund të mos jenë në dispozicion në çdo model.

*Vlera e energjisë së lidhur në modalitetin e gatimit të mbështetur nga ventilatori është treguar bazuar në këtë funksion. Testet e kryera janë bazuar në standardin TS EN 60350 dhe (EV) Nr 66/2014 rregullore.

Heating Types And Functions

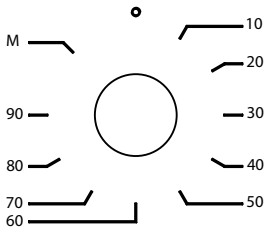
	<p>Ventilatori i mbështetur Ngrohja e Poshtme dhe e Sipërme</p>	<p>Ngrohja e poshtme + e sipërme dhe ventilatori ndizen. Është i përshtatshëm për ushqimin si mishi, ëmbëlsirat, biskotat. Me ndihmën e ventilatorit, qarkullimi i ajrit kryhet në mënyrë të kontrolluar dhe në mënyrë të barabartë brenda furrës.</p>
	<p>Ngrohja e poshtme dhe e sipërme</p>	<p>Ushqimi ngrohet në të njëjtën mënyrë poshtë dhe lart. Ngrohja e sipërme dhe e poshtme ndizen. Është i përshtatshëm për ushqimin si kuleçët, ëmbëlsirat, ëmbëlsirat.</p>
	<p>* Fan mbështetur Big Grill</p>	<p>Grilli dhe ventilatori veprojnë së bashku. Ventilatori shpërndan ajrin e nxehtë në mënyrë të barabartë. Është i përshtatshëm për gatimin e pjatave të mëdha të mishit,</p>
	<p>Skarë e</p>	<p>Është i përshtatshëm për grilling dhe skuqje të mëdha dhe të mesme Vaktet e pjesëve. Ngroh të gjithë zonën nën ngrohës. ΔGjatë pjekjes në skarë, dera e furrës duhet të mbyllet.</p>
	<p>Turnspit</p>	<p>Mishi, pula, etj. ushqimet e rreshtuara në skewers janë të gatuar në mënyrë të barabartë.</p>
 <p>=</p>	<p>*Fan Grill i vogël i mbështetur</p>	<p>Grila e vogël dhe ventilatori ndizen. Ju mund të gatuar ushqimin tuaj, i cili kërkon të gatuhet për një kohë të gjatë, duke kursyer energji. Kohëzgjatja e gatimit të saj është më e gjatë se funksionet e tjera. Nuk rekomandohet për ushqim me maja. "Kjo mënyrë është mënyra më e lartë për efektshmërinë e energjisë."</p>
	<p>Turbo Fan</p>	<p>Ngrohësi turbo do të hyjë dhe do ta gatuar ushqimin në mënyrë të barabartë me ajër të nxehtë me ndihmën e ventilatorit.</p>
	<p>Turbo Fan + Lower Resistor</p>	<p>Ventilatori turbo dhe ngrohja më e ulët ndizen. Është e përshtatshme për të gatuar pica.</p>
	<p>Ngrohje e sipërme</p>	<p>Vetëm ngrohja më e ulët ndizet. Nëse fundi i vaktit, i cili po gatuhet, duhet skuqur, përdoreni programin drejt fundit të gatimit. Gjithashtu përdorni këtë funksion për pastrimin e avullit.</p>
	<p>Defrosting</p>	<p>Ventilatori qarkullon ajrin rreth vaktit dhe shkrin ushqimin e ngrirë si mishi, buka dhe keku.</p>
	<p>Ndriçimi i furrës</p>	<p>Ndihmon në ndriçimin e brendshëm të furrës. Kur e kaloni në pozicionin e ndriçimit të furrës, ngrohësit dhe ventilatori nuk funksionojnë. Drita do të qëndrojë ndezur për aq kohë sa furra të funksionojë.</p>

Përdorimi i butonit kërcyes



- Në modelet me buton që hapet, butoni duhet të jetë nga jashtë për të aplikuar cilësimin. (Ky buton është opsional.)
- Hiqeni butonin duke e shtypur siç tregohet në figurë.
- Ju mund të rregulloni butonin duke e kthyer atë kur është jashtë.

Përdorimi i kohëmatësit mekanik



Ajo ju lejon të caktoni kohën që ushqimi të gatuhet. Ju mund ta vendosni atë duke zgjedhur temperaturën dhe llojin e gatimit, duke e kthyer kohën e gatimit sipas orës. Kur të mbarojë koha, paralajmëron me një tingull kumbues. Nëse dëshironi, mund të filloni të gatuar duke zgjedhur temperaturën dhe lloji i gatimit pa zgjedhur një kohë duke e vendosur atë në M Mode.

4. Përdorimi i furrës




+

	Treguesi "Në progres"		Treguesi i pauzës
	Treguesi i kohëzgjatjes së gatimit		Butoni i pasëm
	Treguesi i përfundimit të gatimit		Butoni OK
	Treguesi i vendosjes së orës		Butoni i rritjes së kohës
	Treguesi i alarmit		Butoni i uljes së kohës

Përdorimi i parë



Rregullimi i orës


 Aplikoni vendosjen e orës para se të filloni të përdorni furrën.


Të gjithë numrat ndizen dhe dalin për 2 sekonda pas vendosjes së konne-
ctionit të fuqisë.  12:00 shfaqet në ekran.

 **-/+** Butonat, ju mund të ndryshoni kohën më shpejt.

Së pari, minuta është futur dhe ajo konfirmohet me **OK** buton dhe ju kaloni në orën.

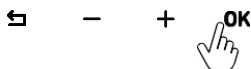
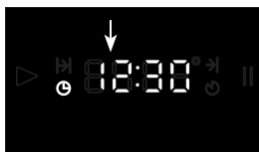
Ndërsa fusha e minutës ndizet, kur shtypni butonin  për një kohë të shkurtër, Vendosja e orës duhet të ndërpritet pa regjistruar asnjë të dhënë. Për t'u kthyer në fushën e minutës gjatë kryerjes së vendosjes së orës, shtypni butonin  për një kohë të shkurtër.

 Për sa kohë që të dhënat e orës nuk konfirmohen, ekrani do të qëndrojë si ekrani i vendosjes.

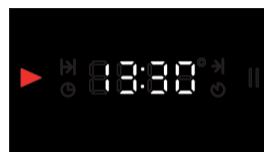
 Në rast të dështimit të energjisë elektrike, koha e ditës anulohet dhe ju duhet të zbatoni përsëri vendosjen.



Së pari, zgjidhni minutën me **- / +OK** buton.



Pas kësaj, zgjidhni orën dhe konfirmojeni me **OK** buton.

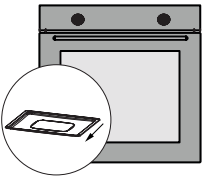

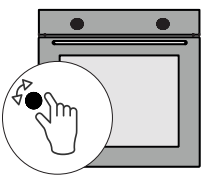

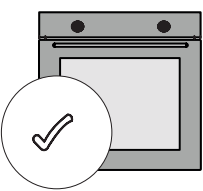



Koha e ditës shfaqet.

Ora është vendosur dhe  treguesi zhduket.

Shkëlqimi në ekran zvogëlohet 1 minutë pas aplikimit të vendosjes. Më pas, ju mund të ndryshoni kohën e ditës nga **'Modaliteti i Rregullimeve'**.

Ngrohja e parë

	Hiqi etiketat dhe hiqi pajisjet para se të përdorësh furrën.
	Fshijeni furrën me një leckë të lagur dhe thajeni. Referojuni seksionit "Mirëmbajtja dhe pastrimi" dhe rishikoni atë në mënyrë të detajuar.
	Bëni ngrohjen e parë në mënyrë që të hiqni të renë Aroma e pajisjeve. Përdorni furrën në pjesën e poshtme + të sipërme  pozicioni, ndërsa dera e saj është e mbyllur, për 200°/30 min. Pastaj, ventiloni dhomen
	Duhet të jeni të kujdesshëm gjatë hapjes së derës së furrës, sepse avulli mund të shfaqet pas ngrohjes. Vendosni aksesoret. Furra juaj është gati për t'u përdorur.


 Sipërfaqet bëhen më të ngrohta se normalisht gjatë operacionit të parë. Për këtë arsye, mos e prekni furrën dhe mos i mbani fëmijët larg.

Përdorimi i përditshëm

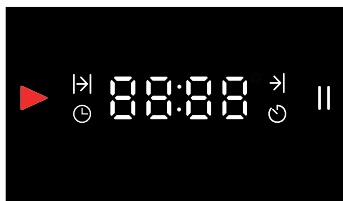
Për të filluar gatimin, rregulloni butonin termostat të furrës dhe temperaturën e përshtatshme (Rekomandimet e Gatimit) për ushqimin.

2.Ngrohni furrën, nëse është e dëshiruar para-ngrohja.

3.Pas gatimit, lëreni furrën të ftohet ndërsa dera e saj është e hapur.

 Kur të mbarojë kohëzgjatja e gatimit, mos harroni të fikni funksionin e furrës dhe butonin e temperaturës.

Përdorimi i kohëmatës digjital



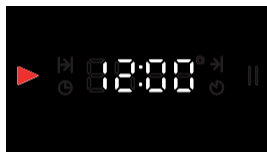
Është një kohëmatës elektronik i cili e bën ushqimin të gatuhet i përgatitur në kohën që dëshironi. Duhet të rregulloni kohëzgjatjen e gatimit të vaktit dhe kohën kur dëshironi që ai të përgatitet.

↩ - + OK

Programi automatik i gatimit

Pas përzgjedhjes së temperaturës dhe funksionit, të cilat janë të përshtatshme për vaktin që vendosni në furrë, do ta filloni gatimin menjëherë duke rregulluar kohëzgjatjen e gatimit.

Për të rregulluar kohëzgjatjen e gatimit;



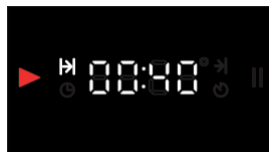
↩ - +

↩ Shtypni dhe mbani **OK** buton deri
Treguesi shfaqet.



↩ - + OK

Së pari, zgjidhni minutën me - + / butona dhe aktivizoni orën duke shtypur në **OK** buton.
(p.sh.; 40 minuta)



↩ - +

me **OK** buton,
Ecni përpara derisa ekrani sipër të shfaqet dhe të filloni gatimin.




- Koha, e cila është vendosur në ekran, fillon të numërojë poshtë.
- Rregulloni temperaturën dhe funksionin që dëshironi. Furra do të gatujë për 40 minuta duke filluar nga momenti që ju konfirmoni kohën.

•Kur koha e rregulluar është lart **00:00** || shfaqet në ekran, treguesi ndizet dhe jep një alarm || të dëgjueshëm për 2 minuta. Për të fikur alarmin, shtypni **OK** butonin. Pas fikjes së saj, koha e ditës shfaqet në ekran.

•Kur gatimi përfundon, ndërroni temperaturën dhe funksionin në pozicionin e mbyllur dhe fikni furrën.

Për të përfunduar gatimin para kohës së rregulluar dhe për të anuluar kohën e zgjedhur, shtypni gjatë në buton. Koha e ditës shfaqet në Ekran.

Modaliteti i pauzës

Kur ekrani tregon kohën e ditës dhe ju  shtypni butonin e gjatë, koha e ditës dhe  simboli shfaqen dhe furra kalon në modalitetin pauzë. Në këtë rast, nuk mund të gatuash. Kur shtypni **OK** në buton për një kohë të shkurtër në mënyrë që të dilni nga modaliteti, simboli  shfaqet dhe çaktivizohet.

 Operacioni vazhdon ndërsa kommutatori ndizet.


Vendosja e kohës së përfundimit të gatimit përpara

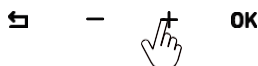
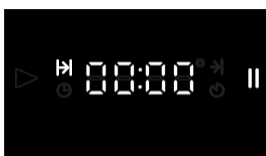


Ky program përdoret me kusht që të dëshironi që vakti juaj të përgatitet në kohën e ardhshme. Fillon me vonesë. Pas përfundimit të vonesës, gatimi fillon dhe koha e gatimit të rregulluar përfundon në fund.

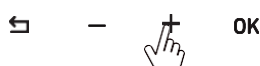
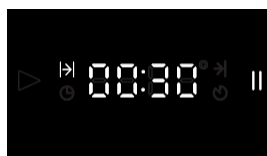
Duke hyrë në kohëzgjatjen e gatimit;




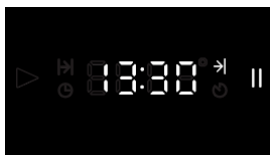
 Shtypni dhe mbani **OK** butonin derisa Treguesi shfaqet.



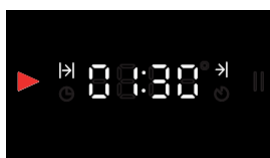
Së pari, zgjidh minutë me **- / +** butona dhe aktivizoni orën duke shtypur në **OK** buton.



Pas përzgjedhjes së kohës, konfirmojeni me **OK** buton dhe vazhdoni të modeni .



Për përfundimin e gatimit, pas përzgjedhjes së minutës dhe orës, ecni përpara me **OK** buton derisa të shfaqet ekrani i gatimit.



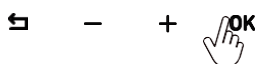
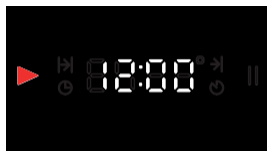
Ekrani i gatimit; Ekran i gatimit; Koha ka mbetur deri në fund të gatimit.

Koha e furrës tregon kohën e mbetur në ekran duke nënshtuar kohën e ditës nga koha e përfundimit dhe ajo fillon të numërojë poshtë.

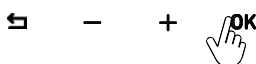
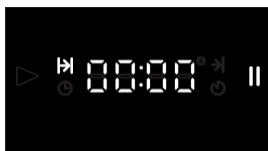
Vendosim furrën tonë për të filluar gatimin në orën 23:00, gatuajmë për 30 minuta dhe përfundojmë gatimin në orën 23:30. Kur mbaron gatimi, treguesi **||** ndizet dhe jep një alarm të dëgjueshëm për 2 minuta. Për të fikur alarmin, shtypni **↶** ose **OK** shtypni.

Kur gatimi përfundon, ndërroni temperaturën dhe funksionin në pozicionin e mbyllur dhe fikni furrën.

pa hyrë në kohën e gatimit;



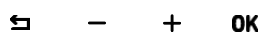
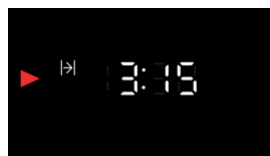
→ Shtypni dhe mbani OK butonin derisa Treguesi shfaqet.



Pa hyrë në kohëzgjatjen e gatimit, ecni përpara me OK buton dhe vazhdoni të modeni →.



Për përfundimin e gatimit, pas përzgjedhjes së minutës dhe orës, ecni përpara me OK buton derisa të shfaqet ekrani i gatimit.



Ekrani i gatimit; Ekrani i gatimit; Koha ka mbetur deri në fund të gatimit.

Modaliteti manual i gatimit


Ju mund të filloni të gatuani menjëherë pa rregulluar kohëzgjatjen duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin të cilat janë të përshtatshme për vaktin tuaj. Furra nuk fiket automatikisht dhe duhet ta vëzhgoni.

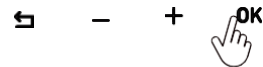
i Në rast të dështimit të energjisë, furra juaj do të çaktivizohet dhe ora do të rivendoset. Ju duhet të rregulloni kohën e ditës përsëri kur fuqia është kthyer


në.

Rregullimi i alarmit

Alarmi mund të vendoset në çdo kohë. Ju mund ta përdorni atë si një paralajmërim ose përkujtues.

Treguesi i alarmit do të dalë pas alarmit për 2 minuta. Derisa  të shfaqet treguesi, shtypni dhe mbani OK butonin.



OK me buton 
Ecni përpara derisa të shfaqet treguesi.




Së pari, zgjidh minutë me - / + butona, duke shtypur në OK buton, zgjidhni orën dhe konfirmojeni me OK buton.



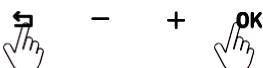
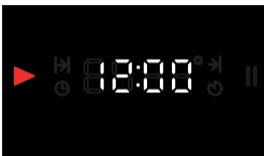
Pas kohëzgjatjes është i rregulluar, ekrani tregon kohën e ditës.


Fikni alarmin

Alarmi do të bjerë për 2 minuta pasi të mbarojë koha e rregulluar. Në mënyrë që të fikni alarmin, mund të shtypni OK ose  të shtypni. Pas fikjes së saj, koha e ditës shfaqet në ekran.


Modalitetet dhe vendosja

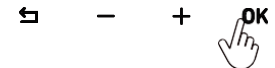
Vendosja e melodisë së alarmit (AL)



Shtypni gjatë  dhe OK. butonat së bashku dhe hyni në menu.

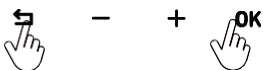
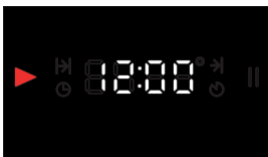


Me -/+ butonat, vazhdoni në _opcion dhe konfirmojeni me OK buton.



Me -/+ butonat, zgjidhni nivelin që dëshironi dhe konfirmojeni me OK buton.

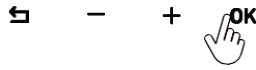
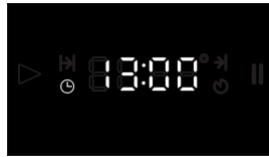
Ndryshimi i kohës (CL)



Shtypni gjatë dhe OK. butonat së bashku dhe hyni në menu.

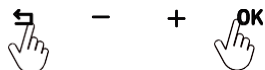
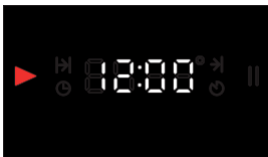


Me $-/+$ butonat, vazhdoni në opsion dhe konfirmojeni me OK buton.

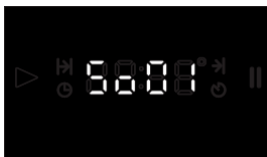


Zgjidh minutën dhe orën me $-/$ butona dhe konfirmoje me OK $+$ buton.

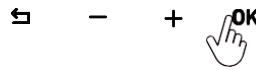
Ndryshimi i tonit (kështu)



Shtypni gjatë dhe OK. butonat së bashku dhe hyni në menu.

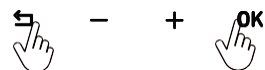
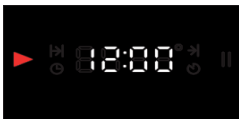


Me $-/+$ butona, Vazhdoni në opsion dhe konfirmojeni me OK buton.

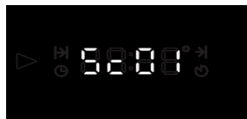


Me $-/+$ butonat, zgjidhni nivelin që dëshironi dhe konfirmojeni me OK buton.

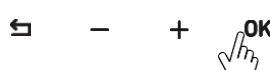
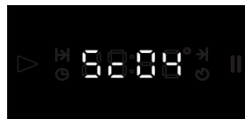
Ndryshimi i shkëlqimit të ekranit (Sc)



Shtypni gjatë dhe OK. butonat së bashku dhe hyni në menu.

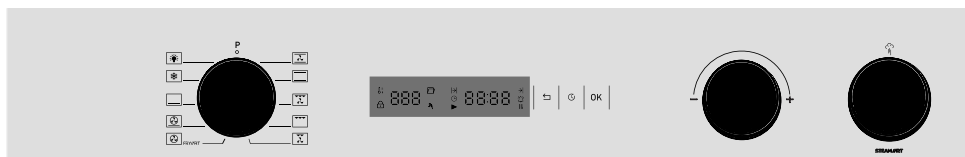


Me $-/+$ butonat, vazhdoni në opsion dhe konfirmojeni me OK buton.

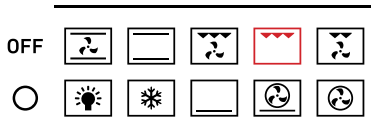


Me $-/+$ butonat, zgjidhni nivelin që dëshironi dhe konfirmojeni me OK buton.

Good++ / Good++ PI Përdorimi i Kohëmatësit Dixhital



	Treguesi për vazhdim		Treguesi për pauzë
	Treguesi i kohës së gatimit		Butoni prapa
	Shenja që tregon përfundimin e gatimit	OK	Butoni në rregull
	Treguesi i orës	+	Treguesi për rritje
	Treguesi i rregullimit	-	Treguesi për zvogëlimi
	Çelësi		Treguesi i temperaturës

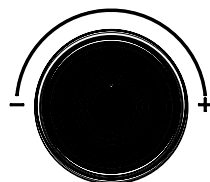
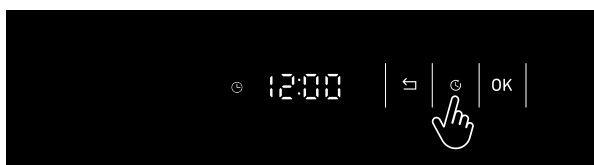


i Në funksionin elektronik, programi i zgjedhur shfaqet me të kuqe. Kur është i mbyllur shfaqet shenja **OFF**

Rregullimi i Kohës

i Para se ta përdorni furrën rregullojeni kohën/orën. Pas lidhjes së energjisë, të gjithë treguesit ndizen për 3 sekonda. Në ekran shfaqet ora **12:00**.

/ Për të ndryshuar orën rrotullojeni butonin **+/-**




Pas caktimit të kohës, konfirmoni me butonin "OK". Nëse butoni "OK" nuk shtypet për 5 sekonda, në ekran do të shfaqet ora e ditës.

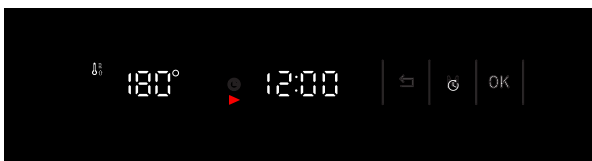
Nëse programi i gatimit është vendosur në pajisje, ora e ditës nuk mund të vendoset. Në këtë rast, nëse dëshironi të rregulloni orën e ditës, fillimisht shtypni dhe mbani shtypur butonin ↶ për të anuluar programin. Pastaj futni "Modaliteti i cilësimeve" dhe caktoni orën e ditës. Për të caktuar orën e ditës hyni në "modalitetin e cilësimeve"


- ⓘ Nëse ka një ndërprerje të energjisë elektrike, ora e ditës anulohet dhe duhet të rirregullohet

Mënyra e gatimit manual

Zgjidhni funksionin që dëshironi të gatuar. Temperatura e rekomanduar do të shfaqet më poshtë. Për zvogëlimin apo rritjen e temperaturës mund ta beni duke rrotulluar këtë buton +/- 

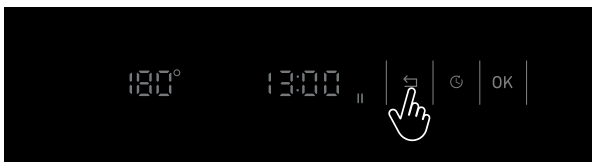
Pasi ta vendosni shkallën e temperaturës bëni konfirmim me butonin OK. Pas zgjedhjes së temperaturës, nëse nuk kryeni asnjë veprim për 5 sekonda, cilësimet do të konfirmohen automatikisht. (P.sh.: 12:00) Ekran shfaqet si më poshtë;



- ⓘ Kur temperatura të arrijë shkallën e dëshiruar, treguesi "  " do të kthehet në të kuqe..

Modaliteti për ndalim ||

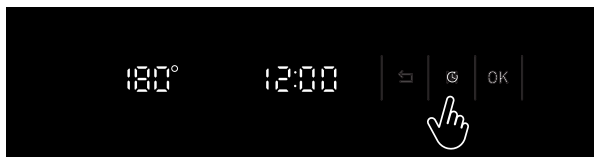
Ju shtypni dhe mbani butonin ↶ për një kohë të gjatë për të ndaluar gatimin. Ekran shfaqet si më poshtë.





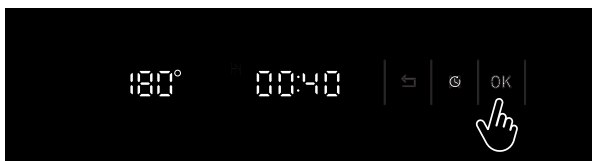
Për të vazhduar gatimin shtypni këtë buton përsëri ↶

Modaliteti për gatimin automatik

Pasi të zgjidhni funksionin e duhur për ushqimin që vendosni në furrë, filloni gatimin duke rregulluar temperaturën dhe kohën e gatimit.

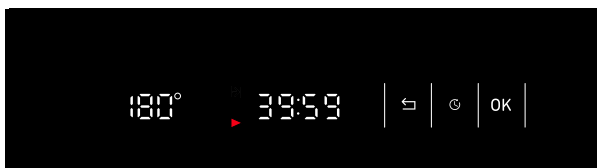


Mbani shtypur butonin . (P.sh.: 40 dk) për të rregulluar kohën e gatimit (p.sh. 40 min) rrotullojeni butonin .




Pas konfirmimit me butonin "OK" filloni gatimin.

- Koha e vendosur në ekran fillon të kthehet mbrapa.




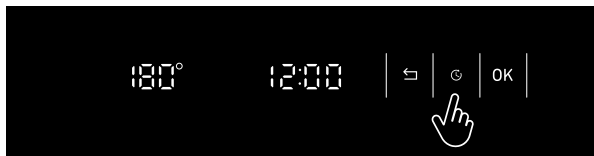
- Kur koha e caktuar skadon, në ekran shfaqet **00:00**, treguesi **00:00** pulson dhe jep një paralajmërim zanor për 1 minutë. Shtypni butonin "OK" për të fikur paralajmërimin. Pas fikjes, ora e ditës dhe temperatura do të shfaqen në ekran.
- Fikeni furrën kur të ketë mbaruar gatimi dhe fikeni funksionin.

 Për të përfunduar gatimin përpara kohës së caktuar dhe për të anuluar kohën e zgjedhur, kthejeni butonin e funksionit "P" në pozicionin zero (Fikur). Pas anulimit të programit, në ekran shfaqet ora e ditës.

Vendosja e kohës së gatimit në një kohë të mëvonshme →|

Zgjidhni këtë program kur dëshironi që ushqimi juaj të jetë gati më vonë. Në gatimin e programit, mund të zgjidhni kohën e saktë të gatimit dhe orën e ditës që dëshironi të përfundojë gatimi. Furra cakton automatikisht kohën e fillimit dhe të përfundimit të gatimit.


Temperatura e rekomanduar do të shfaqet. Nëse dëshironi të ndryshoni temperaturën, mund ta rrisni ose ulni temperaturën  duke rrotulluar butonin - / +.

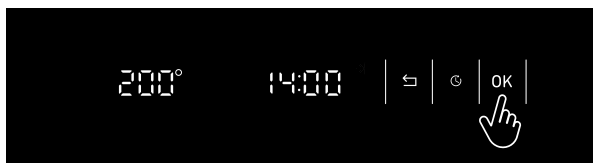


koha e ditës



koha e gatimit

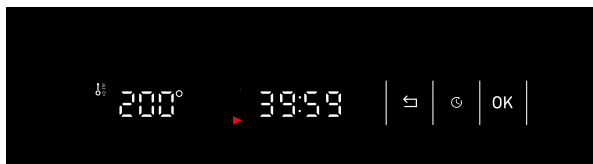
shtypni  për përfundimin e kohës së gatimit. Duke rrotulluar butonin - / + bëni rregullimin e kohës



Koha e përfundimit



Pas zgjedhjes së kohës së përfundimit, do të shfaqet ekrani





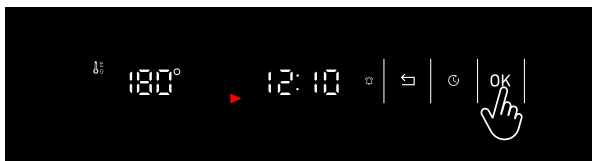
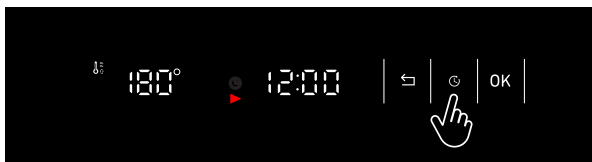
Ekrani për fillimin e gatimit



Ekrani për përfundimin e gatimit


Vendosja e Alarmit

Mbani shtypur për 3 sekonda treguesin . Do të ndizet ikona  dhe ora e ditës do të fiket. Rrotulloni çelësin -/ + në kohën kur dëshironi që të fillojë të bjerë zilja..



Pas zgjedhjes së kohëzgjatjes, ekrani do të ndryshojë në orën e ditës. Alarmi bie për 30 sekonda dhe ikona e alarmit fiket. Mund ta çaktivizoni sinjalizimin duke shtypur **OK** tastin për ta fikur.

Vendosja e alarmit gjatë gatimit;

Ndërsa shfaqet gatimi i programuar, mbani shtypur butonin . Shfaqet koha e ditës. Pas futjes së kohës së dëshiruar, konfirmoni me butonin **OK**.





Çelësi

Duke aktivizuar funksionin e kyçjes së çelësit, mund të parandalohet ndërhyrja në panelin e kontrollit. Shtypni dhe mbani shtypur OK për të hyrë në OK ekranin e menysë. Konfirmoni opsionin OFF duke e vendosur atë në Aktiv.





Çaktivizimi i bllokimit të Çelësit

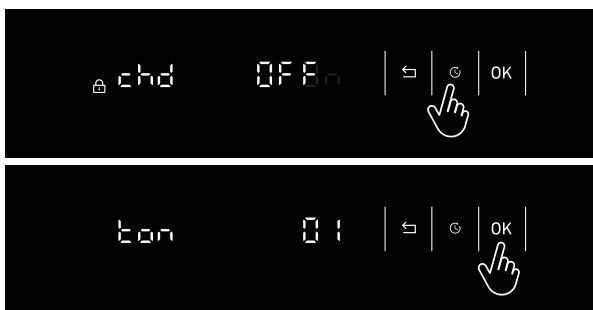
Duke shtypur butonin  për një kohë të gjatë, simboli  do të zhduket nga ekrani dhe kyçja e tastit do të çaktivizohet.

Menuja e cilësimeve



Nuk duhet të ketë gatim të programuar për të bërë cilësimet. Ekrani duhet të tregojë orën e ditës.

Ndryshimi i zërit të tastit (tonit)

Shtypni dhe mbani butonin **OK** për të hyrë në meny. Simboli  shfaqet në ekran. Përdorni butonin - / + për të lëvizur te menyja e tonit në ekran. Zgjidhni nivelin e dëshiruar me butonin - / +  dhe konfirmoni me butonin **OK**.





Ndryshimi i tingullit të alarmit (SoU)

Shtypni dhe mbani butonin **OK** për të hyrë në meny. Simboli  shfaqet në ekran. Përdorni butonin  - / + për të lëvizur dhe për të hyrë në menunë **SoU** në ekran. Zgjidhni nivelin e kërkuar me butonin - / + dhe konfirmoni me butonin **OK**.





Ndryshimi i kohës/orës (Hr)

Shtypni dhe mbani butonin **OK** për të hyrë në meny. Simboli  shfaqet në ekran. Lëvizni me butonin - / +  dhe shkoni te menyja **Hr** në ekran. Zgjidhni nivelin e dëshiruar me butonin - / + dhe konfirmoni me butonin **OK**.



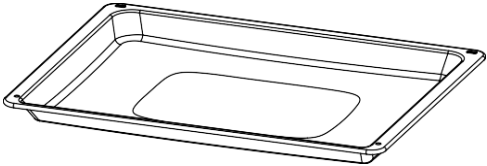
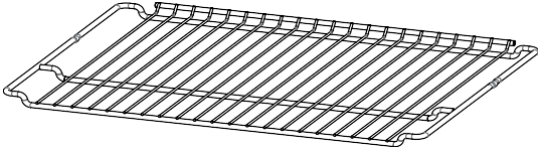
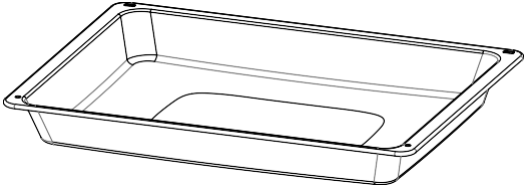
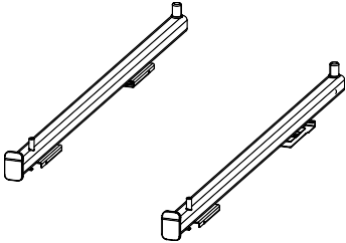
Ndryshimi i ndritshmërisë së ekranit (brt)

Shtypni dhe mbani butonin **OK** për të hyrë në meny. Simboli  shfaqet në ekran. Lëvizni me butonin - / +  dhe shkoni te menyja **Brt** në ekran. - / + Zgjidhni nivelin e dëshiruar me butonin - / + dhe konfirmoni me butonin **OK**.

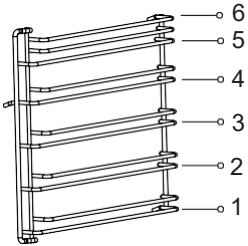
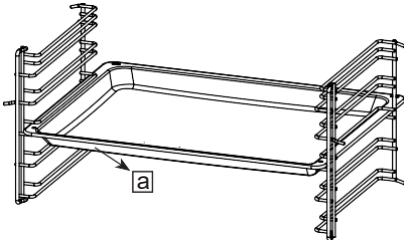
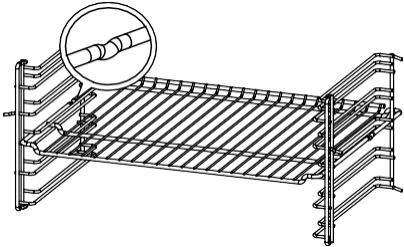
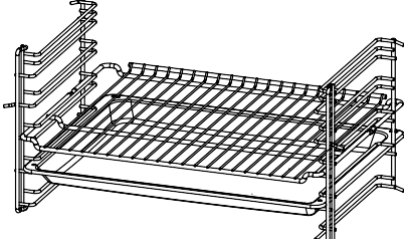


5.Aksesorët

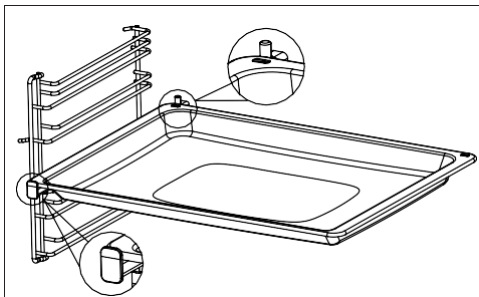
- ⓘ Aksesorët, të cilët sigurohen në bazë të modelit të pajisjes, ndryshojnë. Aksesorët, të cilët janë përmendur në manualin e përdoruesit, mund të mos jenë të disponueshëm në produkt.
- ⓘ Përdorni aksesorët origjinalë, të cilët janë projektuar për pajisjen.

	<p>Tabaka standarde</p> <p>Ai është i destinuar për ushqim të ngrirë, kuleçë, pjata të mëdha mishi, ëmbëlsira.</p>
	<p>Raft teli</p> <p>Ai është i destinuar për tortë dhe myk soufflé dhe për vendosjen e ushqimit për t'u skuqur në rack.</p>
	<p>Tabaka e thellë</p> <p>Ju mund ta përdorni atë për stews, ushqim të skuqur në copa të mëdha dhe për mbledhjen e vajrave pikante kur ju grill ushqimin.</p>
	<p>Hekurudha teleskopike</p> <p>Hekurat teleskopike mund të nxirren plotësisht nga furra. Kontrolloni vaktet duke lëvizur lehtësisht tabakanë dhe grilën me tela.</p>

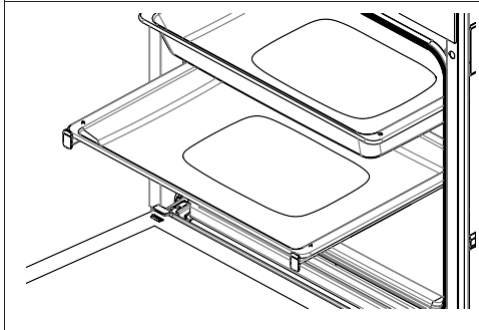
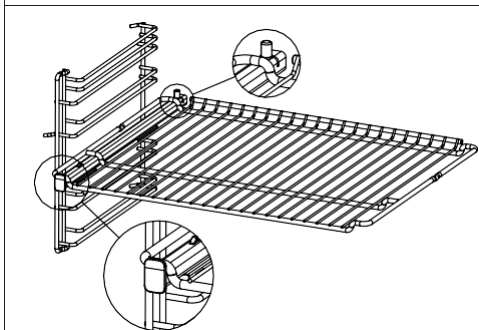
Përdorimi i aksesorëve

 <p>A diagram of a metal rack with six horizontal shelves. The shelves are numbered from 1 at the bottom to 6 at the top. The rack has vertical supports on both sides.</p>	<p>Ka modele me tela dhe mbajtëse vetë- rregulluese. Rafti i telave ka 6 mbajtëse gatimi.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted into a rack. The tray is positioned between two shelves. A small box with the letter 'a' is placed below the tray, indicating its position.</p>	<p>Aksesorët duhet të vendosen midis dy rafeve dhe anës me një prirje duhet të përballen me derën e pajisjes.</p>
 <p>A diagram showing a wire mesh tray being inserted into a rack. A circular inset provides a magnified view of the mesh structure, showing the spacing between the wires.</p>	<p>Zgavrat në kasafortën e telit e pengojnë atë të bjerë nga raftet dhe të garantojë sigurinë.</p>
 <p>A diagram showing a wire mesh tray and a solid tray being inserted into a rack. The wire mesh tray is placed on top of the solid tray. The rack has vertical supports on both sides.</p>	<p>Mund ta përdorësh tabakanë si një tabaka për ushqim të pjekur në skarë dhe pjata mishi duke vendosur tabakanë dhe raftin së bashku.</p>

Përdorimi i hekurudhës teleskopike



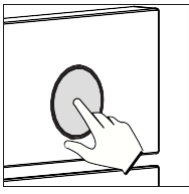
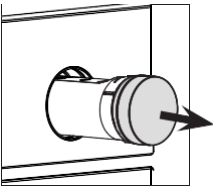
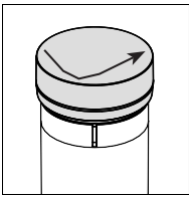
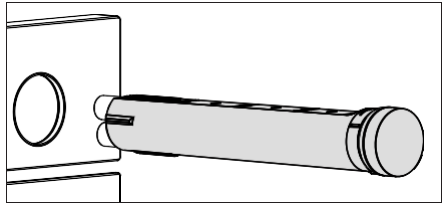
Shtyjini hekurat plotësisht brenda pa vendosur tabakanë dhe rrjetën e telave mbi to. Aksesorët duhet të jenë midis mbingarkesës së përparme dhe të pasme të shinave.



Nëse do të gatuash me më shumë se një tabaka, duhet të ketë një nivel distance me sistemin hekurudhor.

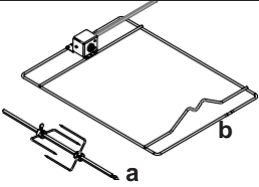
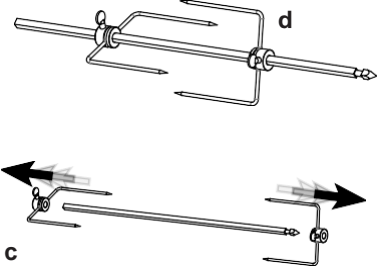
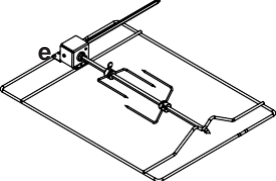
6. Gatimi i ndihmuar nga avulli

- Uji i dorëzuar në dhomën e avullimit gjatë gatimit avullon falë nxehtësisë dhe arrihet një gatim më i mirë. Ndhima me avull lejon që ushqimi juaj të jetë i freskët nga jashtë, i butë dhe i lëngshëm nga brenda, duke e bërë atë më të shijshëm.
 - Kryeni procesin e gatimit të asistuar me avull me funksionin e gatimit të asistuar me avull të specifikuar në manual.
 - Ju lutemi referojuni vlerave në tabelën e gatimit të asistuar me avull për ushqimin që do të gatuar.
 - Vendoseni ushqimin tuaj në pozicionin e raftit të rekomanduar.
- Kur është koha për të shtuar ujë sipas kohës së përcaktuar në tabelën e gatimit;

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none">•Shtypni karikatorin e ujit(1).•Zhvendoseni karikatorin e ujit(2).
<p>3</p> 	<p>4</p> 	<ul style="list-style-type: none">•Zbërthimi i mbulesës së karikatorit të ujit(3).•Shtoni sasinë e ujit të treguar në tabelë në kartridge(4).
<p>5</p> 	<ul style="list-style-type: none">•Mbyllni mbulesën e karikatorit të ujit dhe shtyjeni pak karikatorin (në rast se e shtyni plotësisht, uji do të transmetohet në avullim dhomë).•Kur është koha për të dorëzuar ujin, shtyjeni plotësisht karikatorin e ujit (derisa të dëgjoni klikën).•Fike furrën kur të mbarojë procesi i gatimit.	
	<p>Uji fillon të rrjedhë ngadalë në dhomën e avullimit në furrë, dhe ushqimi juaj gatuhet me Ndhimë me avull.</p> <p>Mos shpërndani më shumë se 200 ml ujë në një kohë.</p>	

7. Turnspit (Rotisserie pule)

① Kjo veçori është opsionale. Ajo mund të mos jetë në dispozicion në pajisjen tuaj.













	<p>Nëse ka një aksesori në furrën tuaj, hiqeni skewerin (a) në aksesoret nga rafti i saj (b).</p>
	<p>Zhblloko dhe hiq V (dovetail) në formë vidë (c) të hekurit të fletës (d).</p> <p>Qëndrisni ushqimin për t'u pjekur në skarë dhe për të rregulluar hekurin e fletëve në formë V në mënyrë që të mos dalë i lirë dhe të shtrengojë vidën e tij. (Max. pulë-2.5 kg)</p>
	<p>Futuri skewerin në kutinë e ingranazheve (e), e cila është në dispozicion në rack. Sigurohuni që të jetë futur.</p>













- Pas mbylljes së derës së furrës, operoni temperaturën e termostatit në temperaturën maksimale në pozicionin e rack-ut.
- Për të mbledhur vajrat që pikojnë, vendoseni tabakanë në bazë dhe shtoni një sasi të vogël uji në tabaka.

8. Sugjerimet e gatimit


Ju mund të shihni detajet e ushqimit, të cilat i kemi testuar në laboratorët tanë dhe vlerat e gatimit të të cilit janë përcaktuar nga ne, në tryezë. Koha e gatimit mund të ndryshojë në varësi të tensionit të rretit, natyrës dhe sasisë së materialit që duhet gatuar dhe temperaturës. Duke u përpjekur, ju mund të ndryshoni vlerat për të arritur shije dhe rezultate të ndryshme, të cilat janë të përshtatshme për kënaqësinë tuaj palatale. Mbajtësja më e ulët e furrës është mbajtësja e parë.

* **Është e rekomanduar për të aplikuar 10 min. para-ngrohjes.**

Ushqimi	Aksesorët që do të përdoren	Funksioni i gatimit	Pozicioni rack	Temperatura (°C)	Kohëzgjatja e gatimit (min)
Tortë në një tabaka	Tabaka standarte		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Tortë në një myk	Torte		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Tabaka standarte		2	170	20...25
Ëmbëlsira të vogla	Tabaka standarte		3	160	30...35
	Tabaka e thell		1 - 5	160	30...35
Phyllo based pasticeri	Tabaka standarde		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Tabaka e thellë e tabakasë standarde		1 5	190	50...55
Pica	Tabaka standarde		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

Pastë	Tabaka standarde		2	200	25...30
Peshqit	Tabaka standarde		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanja	Xham në raftin e telave/ drejtkëndësh		2	190	20...25
Kofsha pule	Tabaka standarte		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pulë e plotë (2 kg)	Tabaka standarte		2-3	30min max, - 60min 190	90...95
			2-3	25min max, - 50min 190	75...80
			3	25min max, - 45 min 200	75...80
Biftek	Tabaka standarte		3	25min max, - 20min 190	45...50
Kekë	Tabaka standarte		3	190	7...10
	Tabaka e thellë		1 - 5	190	8...13




Tavolina e grillimit

Ushqimi	Aksesorët që do të përdoren	Funksioni i gatimit	Pozicioni rack	Temperatura (°C)	Kohëzgjatja e gatimit (min)
Qingj	Raft teli		4...5	max.	25...30
Pulë në pjesë	Raft teli		4...5	max.	25...30
Peshk	Raft teli		4...5	max.	20...25
Sanduic	Raft teli		4...5	max.	1...3







* Është e rekomanduar për të aplikuar 5 min. para-ngrohjes.

Gatimi i ndihmuar nga avulli





Pastë

Food	Aksesorët që do të përdoren	Cooking function	Rack position	Temperatura (°C)	Sasia e ujit për t'u përdorur (ml)	Koha e shpërndarjes së ujit (min.)	Cooking time (min.)
Brumi i bukës me maja	Tabaka standarde		2 - 3	190	190+100*	Pas paraxehjes	35...40
Bukë patatesh me maja	Tabaka standarde		2 - 3	190	190+100*	Pas paraxehjes	35...40
Pastë filo	Tabaka standarde		3	190	190	Pas paraxehjes	35...40

Pastë

Food	Aksesorët që do të përdoren	Funksioni i gatimit	Pozicioni rack	Temperatura (°C)	Sasia e ujit për t'u përdorur (ml)	Koha e shpërndarjes së ujit (min.)	Koha e gatimit (min.)
Traybake	Tabaka standarde		3	170	150	Pas paraxehjes	20...25
Cupcakes	Tabaka standarde		3	160	150	Pas paraxehjes	30...35
Tortë në Pan	Myku i tortës		3	190	190	After preheating	30...35
Tortë sfungjери	Tabaka standarde		3	190	50	Pas paraxehjes	7...10
Cheese-cake	Një tigan i rumbullakët me një diameter prej 26 cm që mund të vendoset në rrjetën e telit		3	"25 min. at 170, then 30 min. at 150"	190	20	50...60
Tortë frutash të pasura	një pyrex 40*27 cm që mund të jetë Vendosur në rrjetën e telave		3	130	190+100*	Pas paraxehjes	140...150

Produktet e mishit

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Fish	Standard Tray		3	200	150	After preheating	25...30
Chicken leg	Standard Tray		3	200	190	After preheating	35...40
1-1.5 kg entrecôte	Standard Tray		2-3	25 min. at max. then 60 min. at 160-170	190+100** +100**	After preheating	80...85
1-1.5 kg lamb shank	Standard Tray		3	200	190+190*	After preheating	80...90

*Sasia e ujit për t'u shtuar në mes të kohës së gatimit

** sasia e ujit që duhet shtuar çdo gjysmë ore të kohës së gatimit

Tabela e kthesës

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30 min max, then 70min 190	100...110
Turkey (parted)	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220



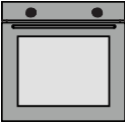
* Mos e ngrohni.

9.Mirëmbajtja dhe pastrimi

ⓘ Para se të filloni të kryeni mirëmbajtjen dhe pastrimin, shkëputni pajisjen- ce nga dalja elektrike kundër rrezikut të goditjes elektrike.

⚠ Para se të kryeni mirëmbajtjen, sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë.

Ju mund të zgjasni jetën e pajisjes duke kryer mirëmbajtjen dhe pastrimin e rregullt. Ju mund të hiqni derën, xhamin dhe raftet për pastrim.

 <p>Rekomandimet e pastrimit</p>	Mos përdorni gërvishtje, mjete gërryese si thika, furça në pjesët e brendshme dhe ballore, tabaka dhe pjesë të tjera të pajisjes. Pastroni dhe thajeni pajisjen me ujë të ngrohtë dhe leckë sapun e të butë.
 <p>Pastrimi i aksesorëve</p>	Pastroni dhe thani plotësisht aksesorët pas përdorimit. Mos i lani pajisjet në lavanderi.
 <p>Përdorimi i përditshëm</p>	Pajisja duhet të pastrohet mirë pas përdorimit. Mbeturinat, vajrat e grumbulluara mund të shkaktojnë zjarr.


Pastrimi i avullit

•Falë funksionit të tij të pastrimit me avull, lehtë mund të zbusni dhe pastroni papastërtitë e ngecura në sipërfaqen e brendshme të produktit.

•Para se të filloni procesin e pastrimit të avullit, hiqni tabakanë dhe rjetën e telit nga furra. Hiqe raftin e telit të djathtë dhe të majtë.

•Zhvendoseni karikatorin e ujit në panelin e kontrollit duke e shtypur atë. Mbusheni karikatorin me 100 ml ujë dhe kthejeni përsëri.

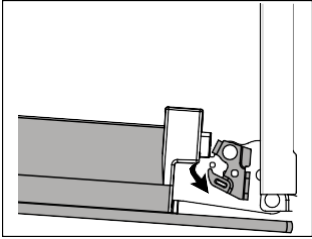
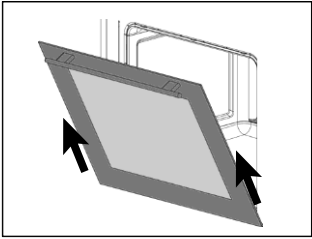
•Kur e shtyn karikatorin, uji brenda tij transferohet në dhomën e avullimit brenda furrës.

•Zgjidh  si funksion. Kthejeni dorezën e temperaturës në 100°C dhe drejtojeni furrën për 20 minuta. Pastaj pastroni anën e brendshme të furrës dhe gotën e brendshme të derës me një leckë mikrofibrë.

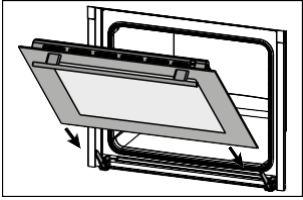
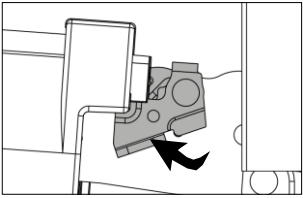
⚠ Nëse furra përdoret në mënyrë të përsëritur në mënyrë të pistë, papastërtia ngjitet pas një kohe. Ngecja- mbi baltë nuk mund të hiqet në mënyrë ideale nga asnjë metodë.

Prandaj, mos neglizhoni të pastroni furrën rregullisht.

Heqja e derës së furrës

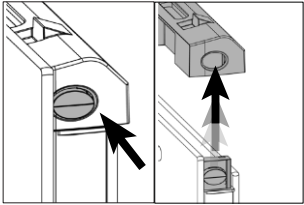
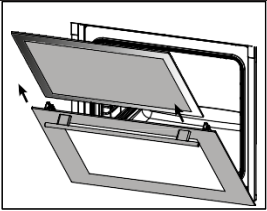
Hapi 1	Hape plotësisht derën e furrës.	
Hapi 2	Shtypni Kyçet e charningut në Drejtimi i shigjetës Dhe zhbllokojini.	
Hapi 3	Mbyllni deren e furrës derisa të silllet në pozicionin në linjë Me kyçin e shtambës. Nxirre nga jashtë në Drejtimi i shigjetës.	

Vendosja e derës së furrës

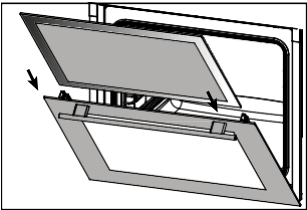
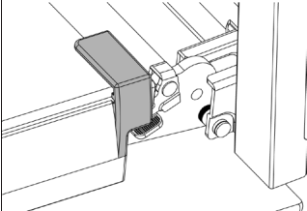
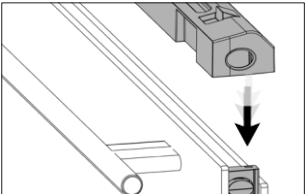
Hapi 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Hapi 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Heqja e xhamave

Numri i syzeve mund të ndryshojë sipas modelit.

Hapi 1	Hape derën e furrës në gjysmë të rrugës.	
Hapi 2	Duke shtypur në Ana e djathtë dhe e majtë nga t ai plastika e sipërme seksioni, tërhiqe lart.	
Hapi 3	Së pari, tërhiqe të brendshmen Xhami, atëherë Xhami i mesëm Nga jashtë në Drejtimi i shigjetës.	

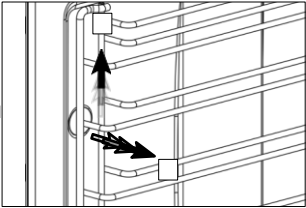
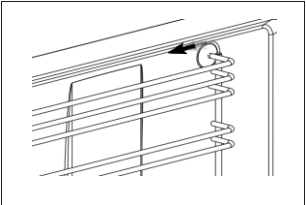
Vendosja e xhamave

Hapi 4	Hape derën e furrës Në gjysmë të rrugës dhe së pari, Shtyje xhamin e përkohshëm, Pastaj xhami i brendshëm Në drejtim të shigjetës.	
Hapi 5	Sigurohuni që Xhami është futur në Strehimi i Plastika laterale Seksioni saktë.	
Hapi 6	Vendose pjesën e sipërme Seksioni plastik në Një mënyrë që ju mund të Dëgjoni tingullin e klikimit dhe mbylle derën e pajisjes.	

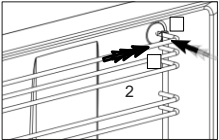
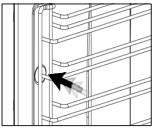
Heqja e rafteve të telave

⚠ Raftet mund të jenë të nxehta, mos i prekni raftet kur janë të nxehta.
Prisni që ata të qetësohen.

① Procesi i pastrimit të mureve anësore të furrës mund të ndryshojë në varësi të modelit të pajisjes. Kjo veçori mund të mos jetë në dispozicion në pajisjen tuaj.

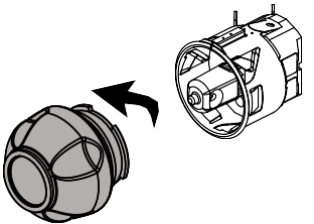
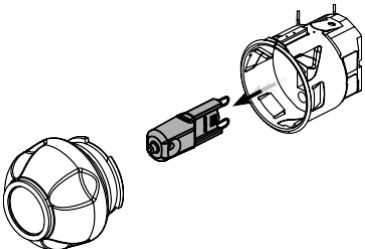
Hapi 1	Së pari, ngrije raftin Me kujdes nga varëse e përparme (1) Në drejtim nga Shigjeta dhe hiq (2).	
Hapi 2	E gjithë rafti jashtë Më pas, tërhiqë Drejtimi i Shigjeta.	

Bashkëngjitja e rafteve të telave

Hapi 3	Qëndro në qendër të rafteve dhe së pari, vendos Varësen e pasme (1) dhe shtype mbi të (2).	
Hapi 4	Pastaj, shtype në Varëse e përparme. Në këtë mënyrë, mbajtësja Do të ishte e lidhur.	

Zëvendësimi i llambës së furrës

⚠ Për shkak të rrezikut të goditjes elektrike, sigurohuni që energjia të jetë jashtë para se të zëvendësoni llambën. Llamba mund të jetë e nxehtë, prisni që ajo të ftohet.

Hapi 1	Hape plotësisht derën e furrës.
Hapi 2	Kthejeni banakun e derës së qelqtë në drejtim të orës dhe hiqeni. 
Hapi 3	Nxirreni llambën e furrës në drejtim të shigjetës dhe zëvendësojeni. Ktheje derën e qelqtë. 

10. Zgjidhja e problemeve

Mosfunksionimet e përmendura këtu janë situatat që mund të ndodhin zakonisht. Ju mund t'i zgjidhni këto probleme lehtësisht pa ndërhyrë vetë në produktin.

ⓘ Nëse problemi nuk mund të zgjidhet pavarësisht udhëzimeve, telefononi tregtarin ose Shërbimin e Autorizuar nga i cili keni blerë pajisjen. Në këtë rast, Kurrë mos u përpiq ta riparosh vetë pajisjen.

Problemi	Shaku	Zgjidhja
Pajisja nuk funksionon.	Pajisja mund të mos jetë e lidhur.	Sigurohuni që aplikanti të jetë i lidhur.
	Fitili mund të ketë fryrë ose të jetë thyer.	Kontrolloni fitilin në kutinë e fitilit. Nëse fitili ka shpërthyer, angazhoje atë.
Ndërsa pajisja funksionon, avulli del.	Furra përdoret për herë të parë.	Avulli mund të dalë nga operacioni du- ring. Kjo nuk është një mosfunksionim.
Pjesa e jashtme e furrës bëhet shumë e nxehtë gjatë gatimit.	Është në një vend, i cili nuk është i ajrosur mirë.	Aplikoni hapësirat, të cilat janë të treguara në manualin e instalimit.
Furra nuk gatuhet siç duhet.	Dera e furrës mund të hapet shumë gjatë gatimit.	Mos e hapni derën shumë për t'u siguruar që temperatura e brendshme të mos ulet.
Ventilatori ftohës ende ope- normat pas përfundimit të gatimit.	Funksionon për pak kohë në mënyrë që të ajroset insi- de të furrës.	Kjo nuk është një mosfunksionim.
Tingujt e metalit vijnë ndërsa pajisja ngrohet ose ftohet.	Tingujt, të cilët dëgjohen për shkak se pjesët zgjerohen si pasojë e nxehtësisë, janë normale.	Kjo nuk është një mosfunksionim.
Dera nuk është e mbyllur tërësisht.	Mbetjet mund të ngecin brenda furrës dhe në derë.	Pastroni furrën.
The oven does not heat.	Dera mund të ketë mbetur e hapur. Funksioni ose temperatura mund të mos jetë rregulluar. Fuqia mund të mos furnizohet.	Kontrolloni derën dhe sigurohuni që ajo të jetë e mbyllur tërësisht. Kaloni furrën në një temperaturë të caktuar dhe/ose funksionin.

