

# Built-in Oven

---

Electric

---

60 cm

---

User manual

---



## Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

**WARNING:** This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with \* are optional.

**"Complies with AEEE Regulation"**

## Table Of Contents

Important warnings	4
Power connection	11
Intended use	12
Appliance introduction	13
Accessories	14
Technical features	17
Cooling fan	18
Setting up the appliance	18
Control panel	25
Operation of the oven	27
Cooking functions and features	33
Cooking recommendations and warnings	34
Cooking charts	36
Maintenance and cleaning	48
Oven lamp replacement	53
Troubleshooting	55
Handling rules	57
Recommendations for energy saving	58
Compliance with WEEE regulations and disposal of waste	59
Packing information	59



---

## IMPORTANT WARNINGS

---

**1.** Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

---

**2.** Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

---

**3.** The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

---

**4.** This appliance has been designed for household use only.

---

**5. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**

---

**6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**

---

**7. WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.**

---

**8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

---

---

**9. WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.**

---

**10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.**

---

**11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

---

**12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.**

---

**13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.**

---

**14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.**


---

**15.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

---

**16.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

---



---

**17.** This device can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

---

**18.** Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

---

**19.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

---

**20.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

---

**21.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

---

**22.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

---

**23.** Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

---

**24.** Touching the heating elements should be avoided.

---

---

**25.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

---

**26.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

---

**27.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

---

**28.** After each use, check if the unit is turned off.

---

**29.** Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

---

**30.** Do not use the product with its front door glass removed or broken.

---

**31.** User should not carry the oven on his/her own.

---


**32.** Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

---

**33.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

---

---



**34.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

---

## **Electrical Safety**

---

**1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

---

**2.** Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

---

**3.** Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

---

**4.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

---

**5.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

---

**6.** If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

---



---

**7.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

---

**8.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

---

**9.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

---

**10.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

---

**11.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

---

**12.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.


---

**13.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

---

**14.** Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

---



---

**15.** With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

---

**16.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

---

**17.** The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

---

**18.** Cable fixing point shall be protected.

---

**19.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

---

## POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

The appliance shall be installed in an oven housing which provides high ventilation.

The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged.

Your hob conforms to protection class I. Your oven's plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your oven has been produced in compliance with 220-240 V AC 50-60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

When you need to replace the fuse, please make sure that the electrical connection is as follows:

- Brown wire to the phase (live end)
- Blue wire to neutral
- Yellow-green wire to ground terminal

The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**WARNING:** The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

**WARNING:** If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.



---

## INTENDED USE

---

**1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

---

**2.** This product may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

---

**3.** This product shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

---

**4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

---

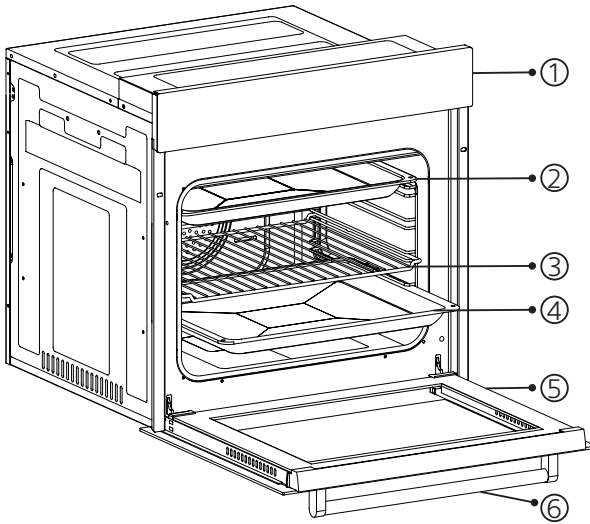
**5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

---

**6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

---

## APPLIANCE INTRODUCTION



**1.** Control panel

**2.** Standard Tray

**3.** Wire rack



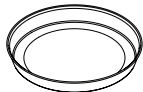

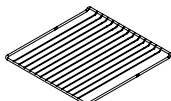


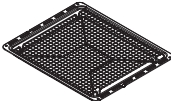


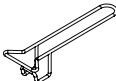
**\* 4.** Deep tray

**5.** Oven door

**6.** Oven Handle

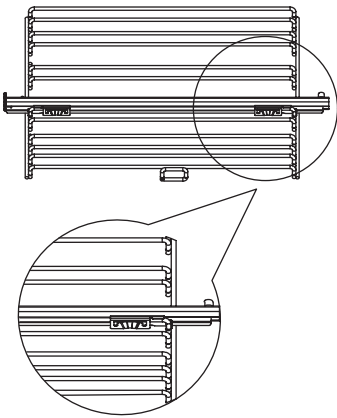
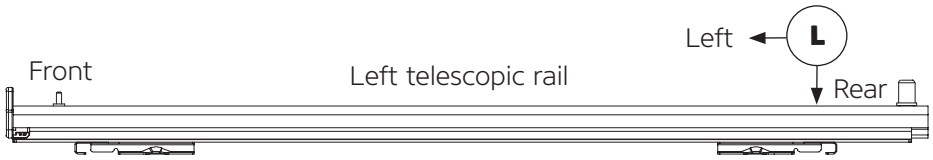
**WARNING:** The appliance image above is only provided for illustration purposes. Depending on the option of the appliance, the image may vary. Only consider your appliance.

## \* ACCESSORIES (Optional)

	<p><b>Deep tray</b></p> <p>Used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.</p>
	<p><b>Standard tray / Glass tray</b></p> <p>Used for pastry (cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray</b></p> <p>Used for pastry and frozen foods.</p>
	<p><b>Drying / Air fryer tray</b></p> <p>Drying function and air fryer is used for foods to be cooked.</p>
	<p><b>Wire rack</b></p> <p>Used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail</b></p> <p>Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.</p>
	<p><b>Chicken roast</b></p> <p>It is used for foods intended to be cooked by being rotated.</p>
	<p><b>Grilled bacon</b></p> <p>Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.</p>
	<p><b>Wire grill inside tray</b></p> <p>Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.</p>
	<p><b>Pizza stone and peel</b></p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p><b>Tray handle</b></p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

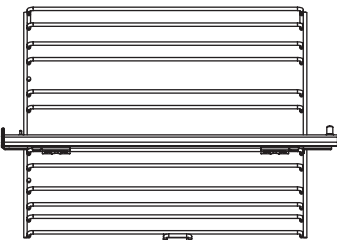
## \* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.



Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right (**R**) and left (**L**) signs on the rails.

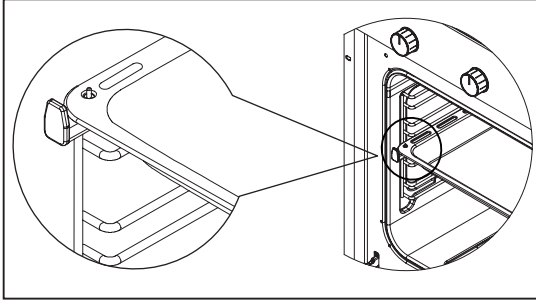
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

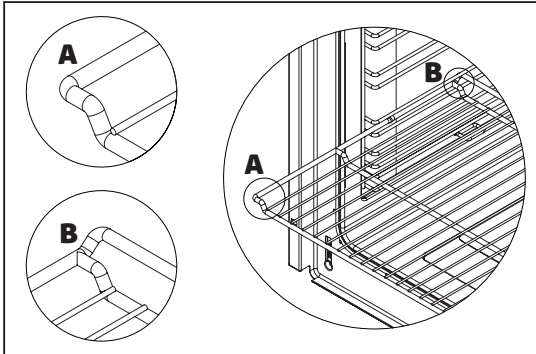
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

## Placing The Tray Or Wire Grill On The Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

## Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack. Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**Note:** Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.



## TECHNICAL FEATURES

### 80 litres

Light power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Bottom heater	1200 W			
Top heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big Grill	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC 50-60 Hz.			

### 60 litres

Light power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Bottom heater	1200 W			
Top heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big Grill	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC 50-60 Hz.			

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

## COOLING FAN

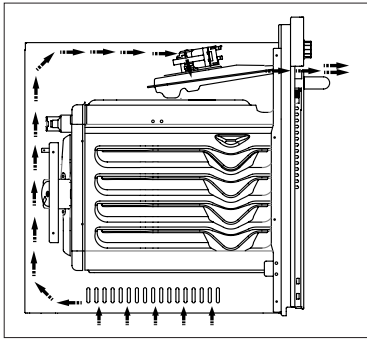


Figure 1

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

## SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.



**WARNING:** Keep the ventilation channels open.

**Right Place For Installation**

The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture. Refer to the drawings for suitable clearances. (see figure 2,3) (values are in mm)

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used shall be resistant to heat. (minimum 100°C)
- Kitchen cabinets shall be level with the appliance and fixed.
- A rack shall be placed between the oven and the shelf if there is a shelf under the oven.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.



## **Installation And Assembly Of The Built-In Oven**

Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation.

Appliance shall not be installed on areas with high flow of air.

Handle the appliance with two persons at least. Do not drag the appliance to prevent damage to the ground.

Remove all transportation materials inside and outside of the packaging. Remove all materials and documents inside the product.

### **Installation Under Counter**

Cabinet shall conform with dimensions specified in Fig. 2.

A clearance with the dimensions specified in the figure shall be ensured at the rear compartment of the cabinet to provide the required ventilation.

After installation, the clearance that shall be left between the bottom of the counter and the top of the appliance is indicated by **"A"** in Fig. 5. The clearance is for ventilation and should be closed.

### **Installation In A High Cabinet**

The cabinet shall comply with the dimensions given in Fig. 3.

In the rear part of the cabin, and at the top and bottom, clearances with the dimensions specified in the figure shall be ensured to provide the required ventilation.

### **Installation Conditions**

The dimensions of the appliance are given in figure 4.

The furniture surfaces to be installed and the installation materials to be used shall resist a temperature of at least 100 °C.

To prevent the appliance from turning over, the cabinet to be installed shall be fixed and the cabinet floor shall be level.

The floor of the cabinet shall be strong enough to withstand a load of at least 60 kg.



## **Placing And Securing Of The Oven**

Place the oven to the cabinet with two or more persons.

Make sure that the frame of the oven and the front of the furniture are properly aligned.

The supply cord shall not be left under the oven or be stuck or bent between the oven and the furniture.

Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the appliance. Screws shall be installed by putting them through the plastics attached on the frame of the appliance as shown in Fig. 5. The screws shall not be tightened too much. Otherwise, the screw holes may wear out.

Check that the oven does not move after installation. If the oven has not been installed in accordance with the installation instructions, there is a risk of overturning during operation.

### **Electrical Connection**

The place where the product shall be installed shall have proper electrical installation.

The mains voltage shall comply with the rating given on the product type plate.

Connection of appliance shall be made in accordance with local and national electrical regulations.

Disconnect the mains power before starting to install the product. Do not connect the product to the mains until the installation is finished.

# Assembly

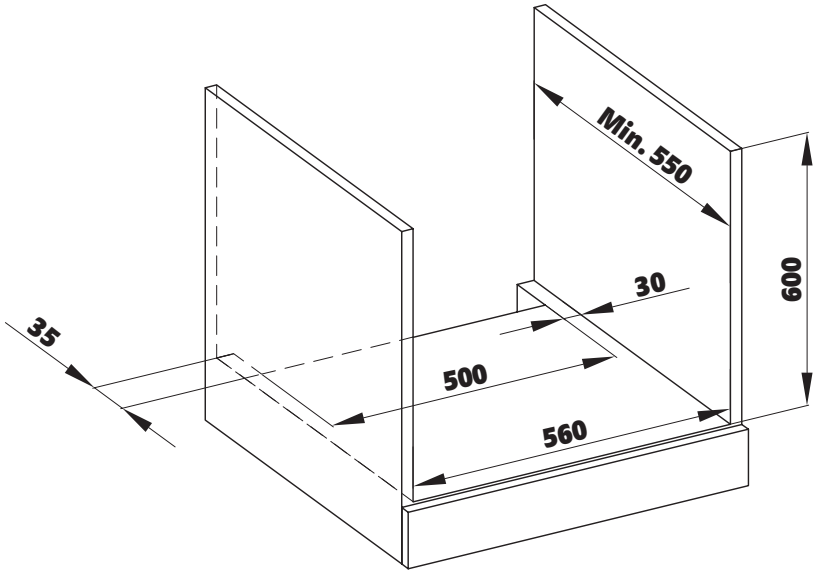
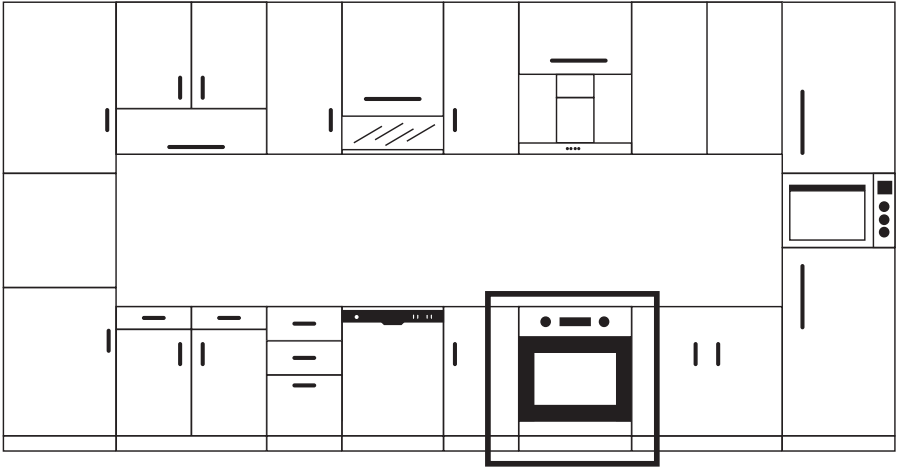


Figure 2

# Assembly

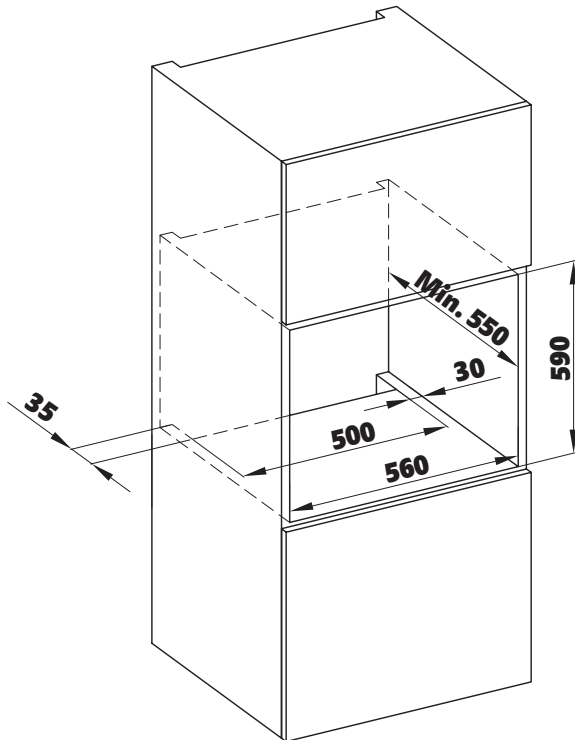
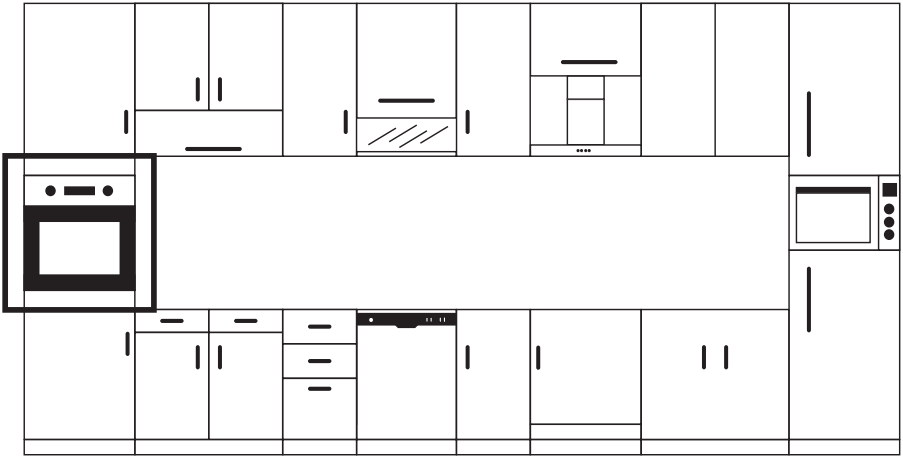


Figure 3

# Assembly

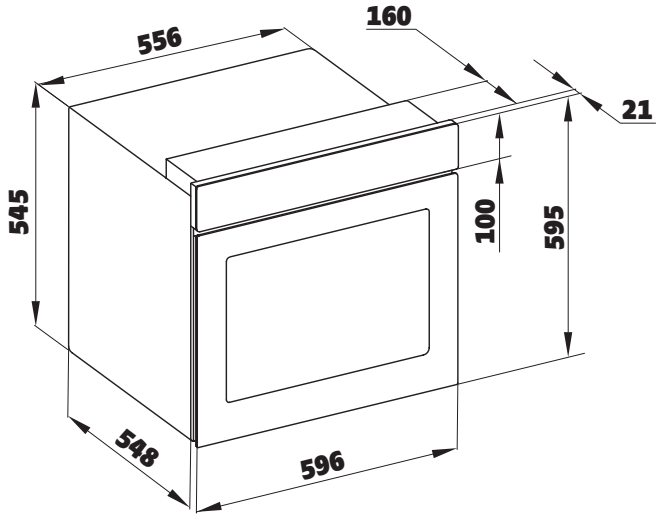


Figure 4

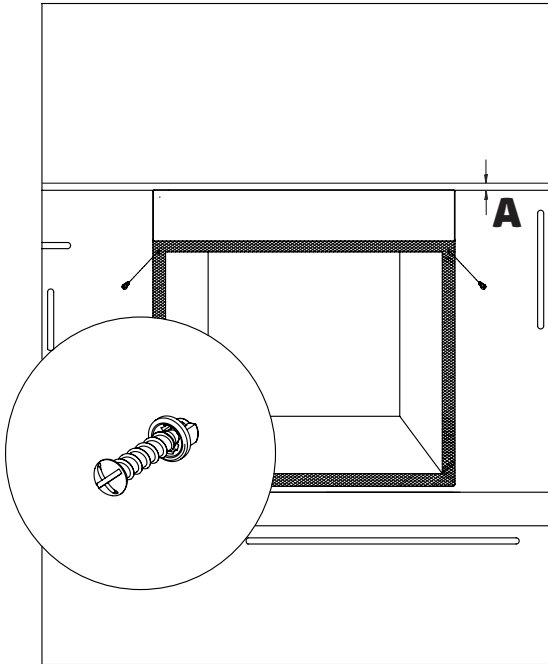
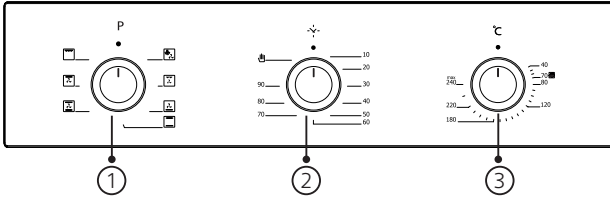


Figure 5



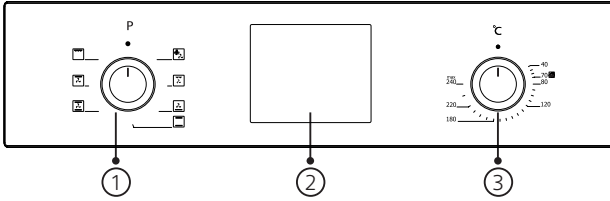
# CONTROL PANEL



1. Cooking function button

2. Mechanical timer

3. Temperature adjustment button (Thermostat)



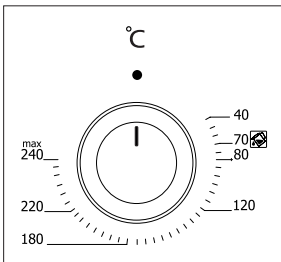
1. Cooking function button

2. Digital timer

3. Temperature adjustment button (Thermostat)

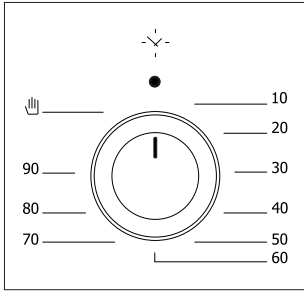
**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

## Temperature Adjustment Button (Thermostat)



Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the button. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature.

## \* Mechanical Timer Button



Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

## Manuel Cooking



**WARNING:** In manual cooking, the cooking time is followed by the user.

## \* Pop-Out Button Use

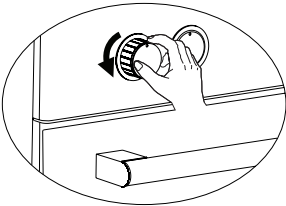


Figure 6

As shown in the illustration on the side, press the button so that it comes out.

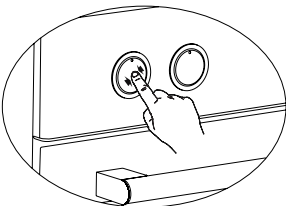


Figure 7

When the knob is pulled out far enough, make the necessary adjustments by turning it to the right or left.

**Note:** For models with a pop-up button, the setting can only be made when the button is pulled out.

# OPERATION OF THE OVEN

## Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

**1.** Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.

**2.** Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.

**3.** Using the temperature setting button, set the thermostat temperature up to the highest temperature (240 Max. °C) and operate it for 30 minutes with the appliance door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.

**4.** After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

**5.** If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

## Normal Operation Of The Oven

**1.** To start cooking, use the temperature control button to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control button to set the desired cooking function.

**2.** You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.

**3.** When the cooking time has expired according to the entered information; the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

**4.** Once the cooking process is complete, the cooling system of the appliance shall continue to operate. Do not cut off the power of the appliance, which is necessary for the appliance to cool. After cooling is complete, the system shall be automatically turned off.

## Using The Grill

**1.** When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

**2.** You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

**3.** Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To Turn On The Grill;

**1.** Place the function button over the grill symbol.

**2.** Then, set it to the desired grill temperature.


**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

### To Turn The Grill Off;

Set the function button to the off position.

After the grilling operation, attach the plastic handle in place by rotating it and take it out of the oven. Add some water on the tray for easy cleaning.

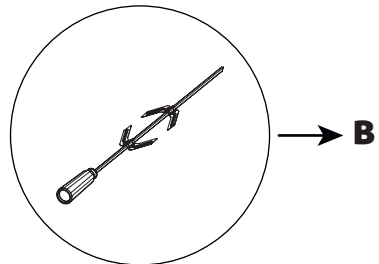
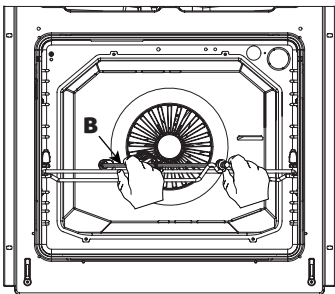
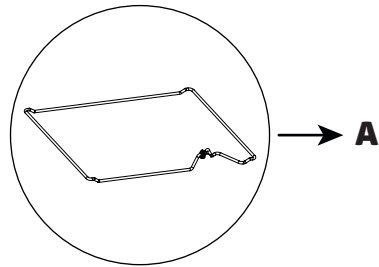
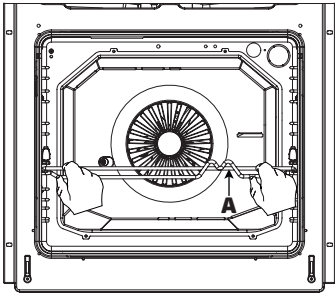
### \* Booster (Quick Pre-Heating) Operation


This is the quick pre-heating function. After setting the thermostat of the appliance to the selected temperature, it is ensured that the internal temperature of the oven is quickly increased by bringing the cooking function to multifunctional cooking mode (3D) (  ). When the thermostat lamp has turned off, oven is set to the function for cooking.

## \* Use For Chicken Roasting

**WARNING:** Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

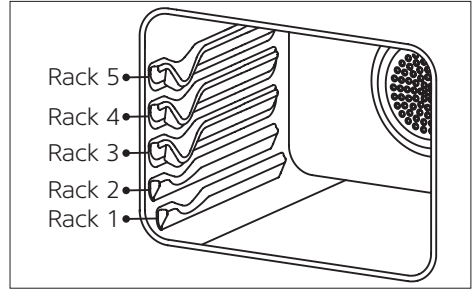
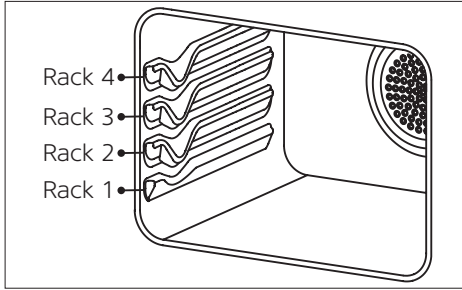
Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(b)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(b)**. Place the skewer **(b)** on the rotisserie wire **(a)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(b)** is placed in the rotisserie engine chamber.



After closing the door, set the oven to the grill (  ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

# RACK POSITIONS

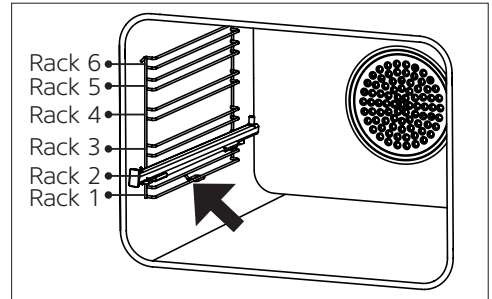
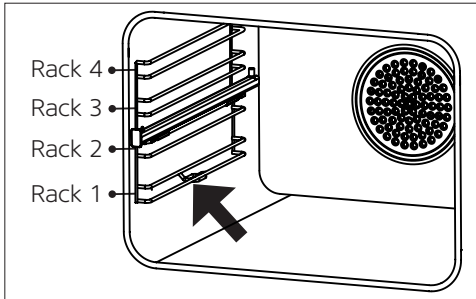
## Standard Rack Positions



**Note:** The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

## \* Wire Rack Positions



**Note:** Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing And Removing Wire Racks

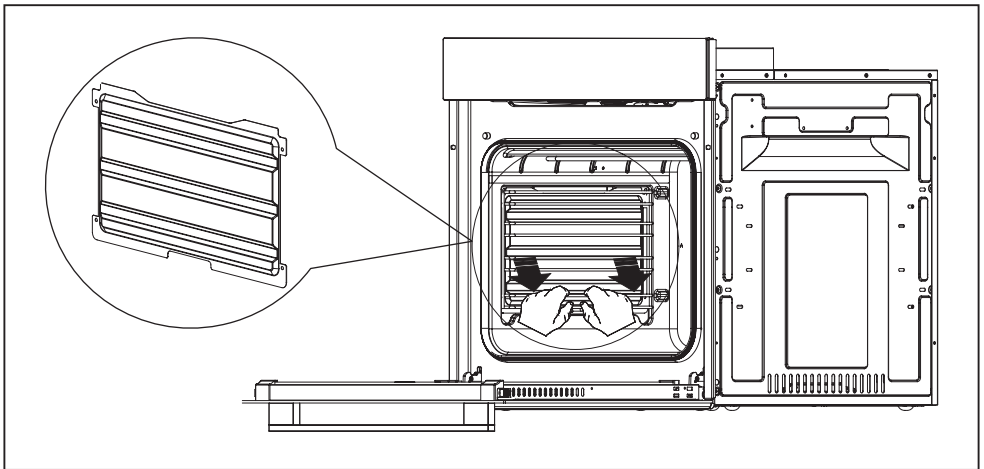
Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## \* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.


















### **Detaching Catalytic Panel**


To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years





## \* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

	Lower and upper heating work together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.
	Lower heating, upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat.
	Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.
	Multi Functional (3D). Cooking Lower- upper heating, turbo and fan work together. Suitable for cooking and frying. The hot air is distributed quickly and evenly in the oven by the fan, while the top and bottom heaters work simultaneously. Suitable for cooking with intense heat. Use a single tray for cooking.
	Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used to grill small-portion meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Upper heating and chicken roast work together. Used for food intended to be cooked by rotating.
	Upper heating is operated. Used for heating or roasting very small pieces food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating, fan and turbo work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. It is convenient for cooking pizza.
	Lower heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.
	Upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used for heating or roasting very small pieces food.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (see. steam cleaning)
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.



**WARNING:** Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

## **COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS**

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

**WARNING:** Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.


**WARNING:** Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

**WARNING:** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.



**WARNING:** Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

**WARNING:** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**WARNING:** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**WARNING:** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**WARNING:** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

**WARNING:** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.




















**WARNING:** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**WARNING:** Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

# COOKING CHARTS

60 litres

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.
























Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small muffin	 / 	170-180	2	25-30
Pie	 / 	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	 / 	180-190	1-2	50-70
Sponge cake		150/150*	2	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagna		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50-60
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill**		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	3-4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	3-4	20-25

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## 80 litres

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.


Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Pie	 / 	180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie	 / 	170-180	2-3	20-25
Apple pie	 / 	180-190	2-3	50-70
Sponge cake	 / 	200/150*	2-3	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagna		180-200	2-3	25-40
Macaroon	 / 	100	2-3	50-70
Grilled chicken **	 / 	200-220	2-3	25-35
Fish grill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## \* BAKING WITH PIZZA STONE

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 30 minutes before putting the pizza in the oven.

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode [turbo +fan + lower resistance (  ) ] at 230°C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel and bake at 180-200°C for , 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

**WARNING:** Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

**WARNING:** Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

**WARNING:** Do not expose pizza stone to humidity.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Use the pizza peel when removing the pizza from the oven.

## DRYING

**WARNING:** Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking dried fruits out of the oven.

## \* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

**1.** Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (see figure 8) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (see figure 9). (See Figure 10) After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click". (see figure 11)

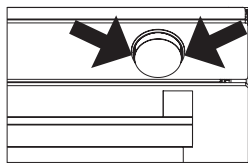


Figure 8

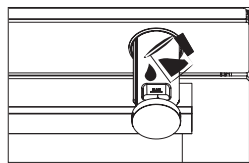


Figure 9

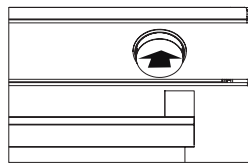


Figure 10

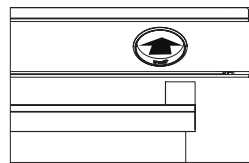


Figure 11

**WARNING:** If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

**WARNING:** Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!





**WARNING:** The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

**WARNING:** When filling the water container, never exceed the maximum marking!

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

**WARNING:** Do not remove the water container while cooking is in progress.












**WARNING:** If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

**WARNING:** Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

**WARNING:** Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken Drumstick		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

**WARNING:** Make steam-assisted cooking with a single tray

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

**2.** Open the cover of the appliance (see figure 12). Remove the water tank cover and fill the tank (see figure 13). Then, close the water tank cover (see figure 14). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

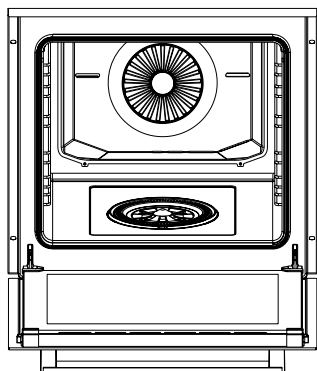


Figure 12

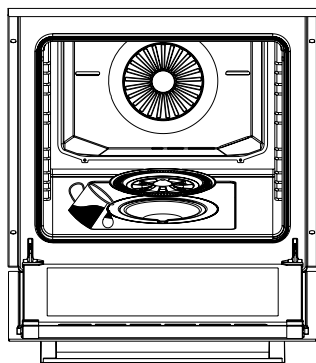


Figure 13

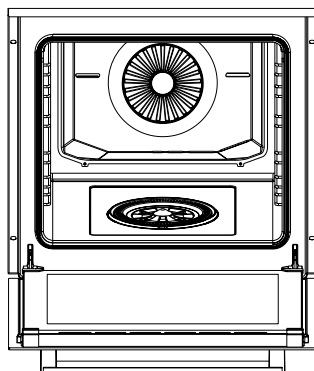



Figure 14

**WARNING:** If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

**WARNING:** Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

**WARNING:** The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.












**WARNING:** If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

**WARNING:** Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

**WARNING:** Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml.)
Bread		200°C	2	20-30	80
Chicken		200°C	2	60-70	150
Salmon with Vegetables		180°C	2	30-40	80
Chicken Drumstick		200°C	2	25-35	100
Pastry		190°C	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170°C	2	60-70	150
Bun		190°C	2	15-25	80
Entrecôte		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

**WARNING:** Make steam-assisted cooking with a single tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.


## Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

- 1.** Put 350 cc of white vinegar (Vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.
- 2.** Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.
- 3.** Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.











**WARNING:** Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

## \* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan (  )].

### Air Fryer Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

**WARNING:** Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

**WARNING:** Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

**WARNING:** Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

**WARNING:** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**WARNING:** The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

**WARNING:** Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (excluding the accessories)

**WARNING:** The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

**WARNING:** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**1.** Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

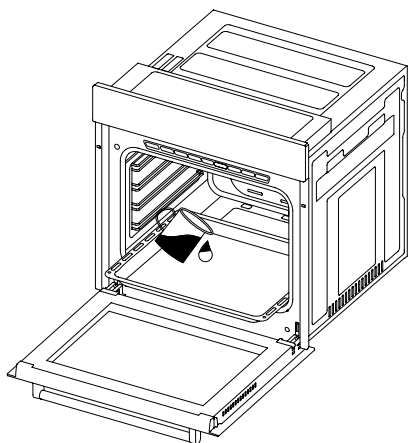
**2.** Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.




- 3.** Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
- 4.** Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.
- 5.** Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.
- 6.** Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
- 7.** Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.
- 8.** The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.
- 9.** Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.
- 10.** Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.
- 11.** Clean and dry the oven and its accessories after every use.
- 12.** Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.
- 13.** The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.
- 14.** Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.
- 15.** Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.
- 16.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- 17.** Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dishwashing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

## \* Steam Cleaning

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.



- 1.** Remove all accessories from the oven.
- 2.** Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom of the oven.
- 3.** Bring the switch to steam cleaning (  ) mode.
- 4.** Set the thermostat to 70°C, and operate the oven for 30 minutes.
- 5.** After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.

**6.** Clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth for dirt that does not come out easily and wipe the area you have cleaned with a dry cloth.

## Cleaning And Assembly Of The Oven Door

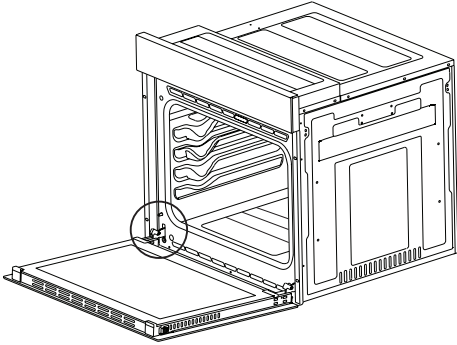


Figure 15

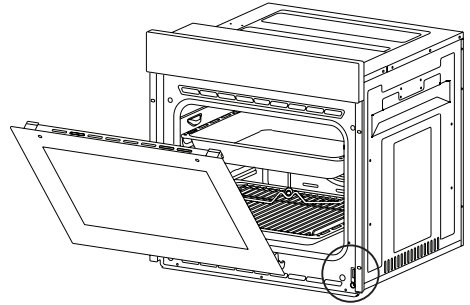


Figure 16

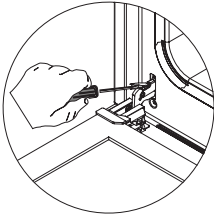


Figure 15.1

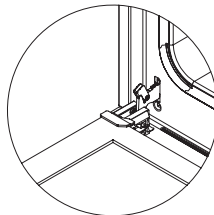


Figure 15.2

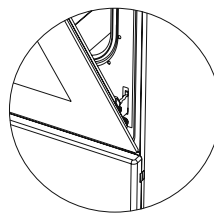


Figure 16.1

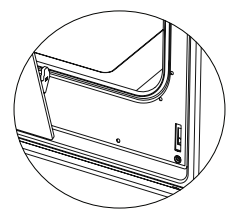


Figure 16.2

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver. (See Fig. 15.1)

Set the hinge lock to the widest angle. (See Fig. 15.2) Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

Then close the oven door until it rests against the hinge lock. (See Fig. 16.1)

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up. (See Fig. 16.2)

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.

## Cleaning Of The Oven Glass

Your oven may be different. Follow the appropriate step for your oven.

**1.** Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 17 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 18. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 19. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

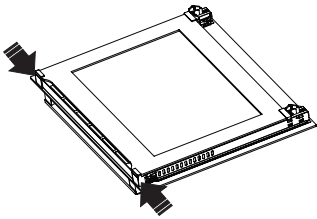


Figure 17

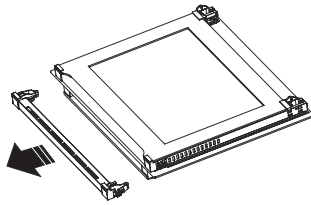


Figure 18

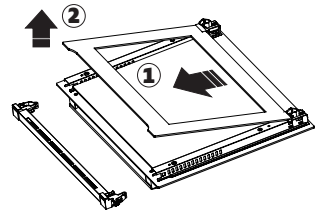


Figure 19

**2.** Remove the screws on the left and right side as shown in figure 20. Remove the profile by pulling it towards you as shown in figure 21. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 22. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass after it has been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

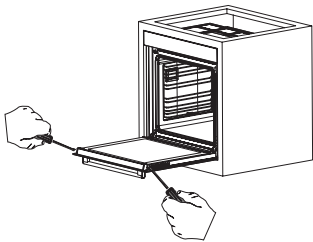


Figure 20

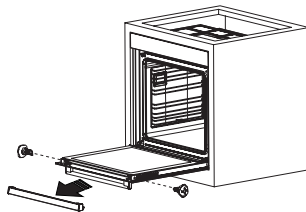


Figure 21

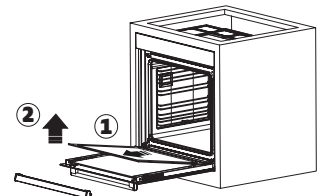


Figure 22



## OVEN LAMP REPLACEMENT

**WARNING:** In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

**WARNING:** In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

**WARNING:** The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

**WARNING:** The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100° C.

**WARNING:** In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

## To Change The Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise. (See Fig. 23) Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (see fig. 24) if it is type **A**, or by pulling it (see fig. 25) if it is type **B**.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

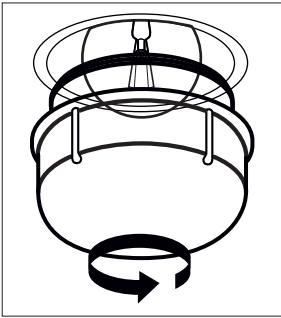


Figure 23

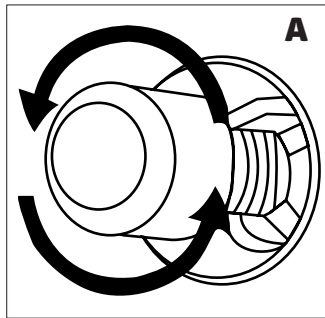


Figure 24

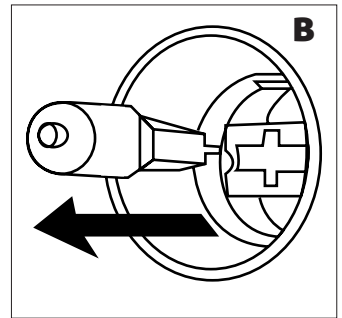


Figure 25

**Note:** This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

## To Change The Square Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Center.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What To Do</b>
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>The outside of the oven gets very hot during operation.</b>	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Water dripping.</b>	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>The cooling fan continues to operate after cooking is finished.</b>	This fan runs automatically for a certain period of time to ventilate the interior of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
<b>The oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke comes out of the product during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>There is a smell of burning or plastic when using the oven.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
<b>Oven does not cook well.</b>	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.



## HANDLING RULES

- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 5.** Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 6.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

### Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

The product cover should be taped to the side walls.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.



## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- 2.** As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- 3.** Do not open the oven door frequently while cooking.
- 4.** Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- 5.** Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- 6.** Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- 7.** Defrost the frozen food before cooking.

# COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

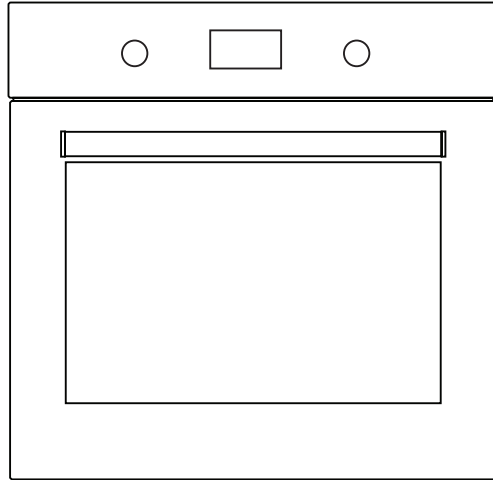
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





# Einbaubackofen

---

Elektrisch

---

60 cm

---

Bedienungsanleitung

---

## Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie diesem Produkt vertrauen.

Wir möchten Ihnen ermöglichen, dass Sie dieses in unseren modernen Anlagen unter umweltfreundlichen und präzisen Bedingungen hergestellte Produkt optimal und effizient mit vollem Qualitätsbewusstsein nutzen.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung vor der Benutzung Ihres Backofens sorgfältig durchzulesen und dauerhaft aufzubewahren, damit er seine ursprünglichen Eigenschaften lange beibehält.

**WARNUNG:** Diese Bedienungsanleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. Einige Geräte verfügen möglicherweise nicht über einige in der Bedienungsanleitung angegebene Funktionen.

Unser Gerät ist für Einsatz im Haushalt gedacht. Das Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.

Dieses Produkt wurde in modernen umweltfreundlichen Einrichtungen hergestellt, ohne die Natur zu beeinträchtigen.

Die mit \* gekennzeichneten Funktionen sind optional.

**"Entspricht der AEEE-Verordnung"**

## Inhaltsverzeichnis

Wichtige Warnungen	63
Stromanschluss	71
Verwendungszweck	72
Geräteeinführung	73
Zubehör	74
Technische merkmale	77
Kühlerlüfter	78
Einrichten des Geräts	78
Bediendeld	85
Betrieb des ofens	87
Kochempfehlungen und Warnhinweise	94
Kochtabellen	97
Wartung und Reinigung	109
Fehlerbehebung	117
Handhabungsregeln	119
Empfehlungen zur energieeinsparung	120
Einhaltung der aeee-vorschriften und entsorgung von abfallprodukten	121
Information zur Verpackung	121

---

## WICHTIGE WARNUNGEN

---

**1.** Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam! Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt verwenden.

---

**2.** Installations und Reparatur müssen immer von einem **„AUTORISIERTEN KUNDENDIENST“** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Vorgänge, die von unbefugten Personen ausgeführt werden.

---

**3.** Die Konfigurationsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild oder auf dem Typenschild angegeben.

---

**4.** Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

---

**5. WARNUNG: Brandgefahr; lagern Sie die Materialien auf dem Kochfeld.**

---

**6. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile wird während der Verwendung heiß.**

---

**7. WARNUNG: Während der Verwendung können sich die zugänglichen Teile des Grills erhitzen. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.**

---

---

**8. WARNUNG: Das Gerät ist ausschließlich für das Garen vorgesehen. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z.B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

---

**9. WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch überhitzten Dampf! Die Haut eines Kindes ist empfindlicher gegenüber hohen Temperaturen als die eines Erwachsenen. Kinder sollten die Backofentür nicht öffnen, wenn der Backofen in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es vollständig abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.**

---

**10. WARNUNG: Versuchen Sie nie das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Gerätekreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.**

---

**11. ACHTUNG: Der Garvorgang ist zu überwachen. Der Garvorgang ist immer zu überwachen.**

---

**12. ACHTUNG: Wenn das Glas des Geräts zerbrochen ist, schalten Sie sofort alle Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, verwenden Sie das Gerät nicht.**

---



---

**13. VERBRENNUNGSRISIKO: Treten Sie beim Öffnen der Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt.**

---

**14. VERBRENNUNGSRISIKO: Die heiße Oberfläche sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen gelassen werden.**

---

**15.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.

---

**16.** Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.


---

**17.** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, hörbedingten oder geistigen Beeinträchtigungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, sofern eine Beaufsichtigung gewährleistet ist oder das Gerät sicher verwendet wird und Informationen zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren bereitgestellt werden.

---

**18.** Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.

---



---

**19.** Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.

---

**20.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

---

**21.** Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

---

**22.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Halten Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern.

---

**23.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die für Kinder zugänglich sind.

---

**24.** Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

---

**25.** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Stellen Sie keine entzündbaren oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.

---

---

**26.** Der Ofengriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Ofengriff.

---

**27.** Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder alkoholbedingten Zuständen, die Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen können.

---

**28.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

---

**29.** Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt oder sichtbar beschädigt ist.

---

**30.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür entfernt oder zerbrochen ist.

---

**31.** Der Benutzer sollte den Ofen nicht allein tragen.

---

**32.** Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür, da sie sonst umfallen könnte.

---

**33.** Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie können den Ofen umkippen lassen oder die Türscharniere beschädigen.

---

**34.** Die Ofenversorgung kann während aller Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen wieder von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden.

---

---

## Elektrische Sicherheit

---

**1. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungsstromkreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.**

---

**2.** Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die mit einer Sicherung entsprechend den in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Werten abgesichert ist.

---

**3.** Lassen Sie eine autorisierte Elektrofachkraft die Erdungsanlage einrichten. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.

---

**4.** Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.

---

**5.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen! Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

---

**6.** Wenn Sie ein elektrisches Gerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Backofens verwenden, achten Sie darauf, dass sich das Netzkabel nicht in der Backofentür verfangen kann. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.

---

---

**7.** Waschen Sie das Produkt niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder darüber ausgießen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

---

**8.** Verwenden Sie keine anderen abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel als das Originalkabel.

---

**9.** Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

---

**10.** Die Rückseite des Ofens erwärmt sich auch, wenn der Ofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

---

**11.** Ziehen Sie die Verbindungskabel zur Ofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss des Ofens und sogar zu einem Brand führen.

---

**12.** Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Einheit aufstellen, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

---

**13.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.

---

---

**14.** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da es sonst zu einem Stromschlag kommen kann.

---

**15.** Bei einem Dampfbackofen darf der Wasserbehälter nicht in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn der Wasserbehälter in den Dampfgarer gestellt wird.

---

**16.** Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, mit dem die Stromversorgung unterbrochen werden kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung erfolgen, die gemäß der Bauordnung an einer festen Stromversorgung installiert ist.

---

**17.** Das Gerät ist mit einem Kabel vom **Typ „Y“** ausgestattet.

---

**18.** Der Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

---

**19.** Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine omnipolare Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss das Trenngerät gemäß Verdrahtungscode an eine feste Stromversorgung angeschlossen werden.

---

## STROMANSCHLUSS

Dieser Ofen muss gemäß den Anweisungen des Herstellers und des autorisierten Kundendienstes installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine gute Belüftung gewährleistet.

Für den elektrischen Anschluss des Geräts dürfen nur geerdete Steckdosen verwendet werden, die mit einem vorschriftsmäßig verlegten Erdungssystem ausgestattet sind. Wenn der Ort, an dem das Gerät installiert werden soll, nicht für ein geerdetes System ausgelegt ist, wenden Sie sich sofort an einen autorisierten Kundendienst. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen verursacht werden, an die das Gerät angeschlossen wurde.

Ihr Herd entspricht der Schutzklasse I. Der Stecker Ihres Backofens ist geerdet; vergewissern Sie sich, dass die Steckdose, an die Sie den Stecker anschließen wollen, ebenfalls geerdet ist. Der Stecker muss so angebracht werden, dass er nach dem Einbau zugänglich ist.

Ihr Backofen wurde für eine Stromversorgung von 220-240 V AC 50-60 Hz. hergestellt und benötigt eine Sicherung von 16 A. Wenn Ihr Stromnetz diese Spezifikationen nicht bietet, wenden Sie sich an einen Elektriker oder einen autorisierten Kundendienst.

Wenn Sie die Sicherung auswechseln müssen, vergewissern Sie sich bitte, dass der elektrische Anschluss wie folgt erfolgt:

- Braunes Kabel zur Phase (stromführendes Ende)
- Blaues Kabel zum Nullleiter
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.

**WARNUNG:** Das Stromversorgungskabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine gleichwertige Fachkraft ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.



---

## VERWENDUNGSZWECK

---

**1.** Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Eine gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht zulässig.

---

**2.** Dieses Produkt darf nur zu Kochzwecken verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Beheizung eines Raumes verwendet werden.

---

**3.** Dieses Produkt darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.

---

**4.** Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.

---

**5.** Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

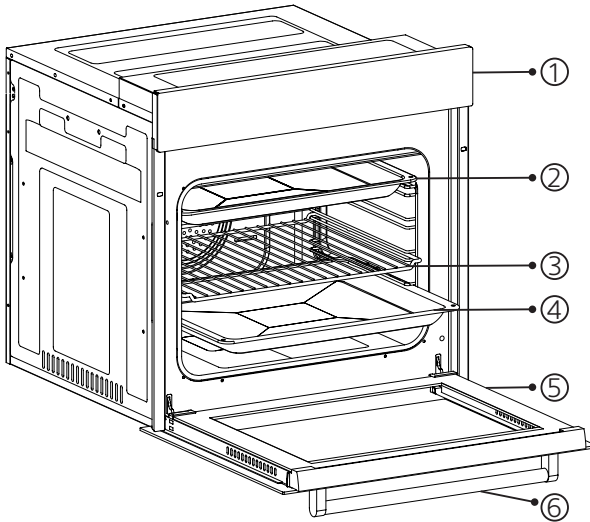
---

**6.** Die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller bereitgestellt werden.

---



## GERÄTEEINFÜHRUNG



**1.** Bedienfeld

**2.** Standard-Tablett

**3.** Drahtgestell



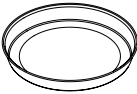

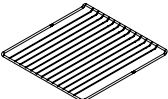


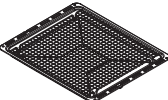


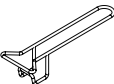
**\* 4.** Tiefes Tablett

**5.** Ofentür

**6.** Backofengriff

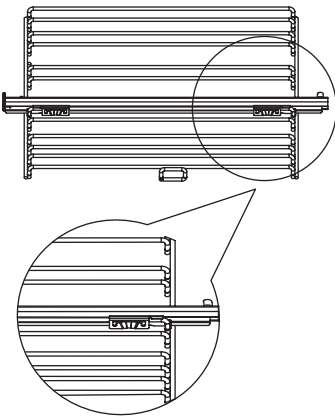
**WARNUNG:** Die obige Abbildung des Geräts dient nur zur Veranschaulichung. Je nach Option des Geräts kann das Bild variieren. Denken Sie nur an Ihr Gerät.

## \* ZUBEHÖR (Optional)

	<p><b>Tiefes Tablett</b></p> <p>Wird für Gebäck, große Braten, Eintöpfe verwendet. Für Kuchen, Tiefkühlgerichte und Fleischgerichte; Sie können ihn auch als Behälter zum Auffangen von Fett verwenden, wenn Sie direkt auf dem Grill braten.</p>
	<p><b>Standardtablett / Glastablett</b></p> <p>Wird für Gebäck (Kekse, Kekse usw.) und Tiefkühlkost verwendet.</p>
	<p><b>Rundes Tablett</b></p> <p>Wird für Backwaren und Tiefkühlkost verwendet.</p>
	<p><b>Tablett für Trocknung / Luftfritteuse</b></p> <p>Die Trocknungsfunktion und die Luftfritteuse werden zum Garen von Lebensmitteln verwendet.</p>
	<p><b>Drahtgestell</b></p> <p>Dient zum Braten oder zum Auflegen von gefrorenen, gebratenen oder zu bratenden Lebensmitteln auf den gewünschten Rost.</p>
	<p><b>Teleskopschiene</b></p> <p>Dank der Teleskopschienen können Tablettts oder Drahtböden leicht angebracht und entfernt werden.</p>
	<p><b>Hühnerbraten</b></p> <p>Er wird für Lebensmittel verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.</p>
	<p><b>Gegrillter Speck</b></p> <p>Den Speck auf den Grillrost legen. Auf dem Speckgrill werden Lebensmittel gegart, die beim Garen anhaften können. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel mit dem Tablett in Berührung kommen und darin festkleben.</p>
	<p><b>Drahtgitter in der Schale</b></p> <p>Legen Sie das Drahtgitter im Inneren der Schale auf das Blech. Lebensmittel, die beim Garen anhaften können, wie z. B. Steaks, werden auf den Drahtgrill im Inneren der Schale gelegt. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel mit dem Tablett in Berührung kommen und darin festkleben.</p>
	<p><b>Pizzastein und Schaufel</b></p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Herausnehmen von gebackenen Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p><b>Tablettgriff</b></p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablettts zu halten.</p>

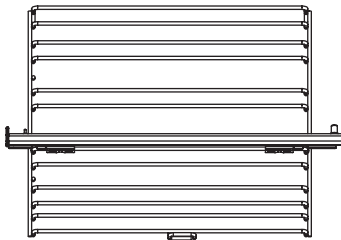
## \* Teleskopschienen

Mit den Teleskopschienen lassen sich Tablett und Innengrill leicht herausziehen.



Die Teleskopschienen, die Sie als Zubehör erhalten, lassen sich mit zwei Halteklammern leicht an den seitlichen Drahtgestellen befestigen. Da es rechte und linke Schienen gibt, müssen Sie wissen, welche Schiene Sie auf welcher Seite montieren wollen. Überprüfen Sie die Zeichen rechts (**R**) und links (**L**) auf den Schienen.

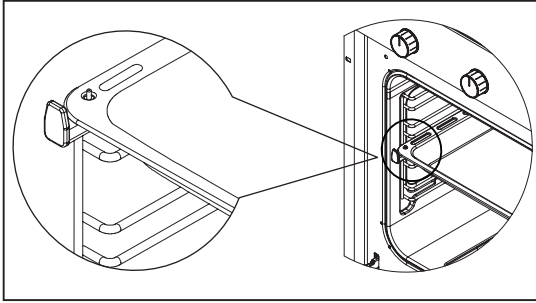
Wir empfehlen, die seitlichen Drahtgestelle komplett aus dem Ofen zu nehmen und die Teleskopschienen auf einer ebenen Fläche auf den seitlichen Drahtgestellen zu montieren. Montieren Sie die Teleskopschiene auf dem oberen der beiden Regale. Die Schienen können leicht montiert und demontiert werden. Nachdem Sie die Positionen der rechten und linken Teleskopschienen eingestellt haben, drücken Sie auf diese, bis sie in die seitlichen Drahtgestelle eingeführt sind.



Prüfen Sie, ob die Schienen vollständig sitzen oder nicht, indem Sie hinter das Drahtgitter schauen.

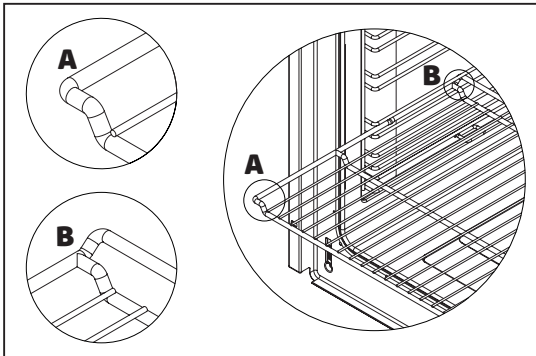
Nach dem Einbau der Teleskopschienen montieren Sie die Drahtgestelle wieder in den Backofen. Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

## Angemessenes Aufsetzen des Tablett oder des Drahtgitters auf die Teleskopschiene



Dank der ausziehbaren Einlegeböden lassen sich Tablett oder Drahtgitter leicht einlegen und herausnehmen. Wenn Sie das Tablett oder den Gitterrost mit der Teleskopschiene verwenden, achten Sie darauf, dass die Stifte auf der Rückseite der Teleskopschiene auf der Rückseite des Tablett oder des Gitterrosts aufliegen.

## Verwendung des Drahtgrills



Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill und die Schale richtig auf die Drahtgestelle setzen und den Grill und/oder die Schale richtig auf dem Gestell platzieren.

Die korrekte Platzierung ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass er ausgeglichen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

**Notiz:** Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

## TECHNISCHE MERKMALE

### 80 Liter

Lichtleistung	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Untere Heizung	1200 W			
Obere Heizung	1200 W			
Turbo-Heizung	1800 W			
Grillheizung	Kleiner Grill	1200 W	Großer Grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V AC 50-60 Hz.			

### 60 Liter

Lichtleistung	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Untere Heizung	1200 W			
Obere Heizung	1000 W			
Turbo-Heizung	1800 W			
Grillheizung	Kleiner Grill	1000 W	Großer Grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V AC 50-60 Hz.			

**WARNUNG:** Um die Produktqualität zu erhöhen, können die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**WARNUNG:** Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten gelieferten Werte sind Laborwerte, die den jeweiligen Normen entsprechen. Diese Werte können je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen abweichen.

## KÜHLERLÜFTER

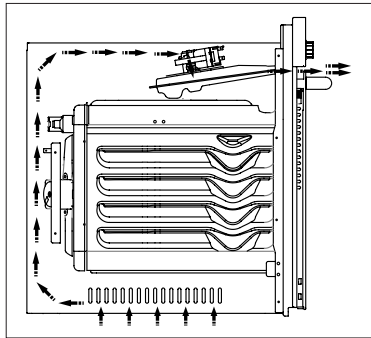


Abbildung 1

Während des Betriebs des Backofens muss das Kühlgebläse überschüssigen Dampf abführen und eine Überhitzung des Geräts verhindern. Dies ist notwendig, damit Ihr Gerät gut funktioniert und gut kocht.

Das Lüfter läuft auch nach Beendigung des Garvorgangs weiter. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das Gebläse automatisch ab.

## EINRICHTEN DES GERÄTS

Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation geeignet ist, das Gerät in den Betriebszustand zu versetzen. Wenn die Strominstallation nicht geeignet ist, rufen Sie einen Elektriker und einen Klempner an, um die erforderlichen Nebenkosten zu arrangieren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von nicht autorisierten Personen durchgeführte Arbeiten verursacht werden.

**WARNUNG:** Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Ort, an dem das Produkt platziert werden soll, und auch die Elektroinstallation vorzubereiten.

**WARNUNG:** Bei der Produktinstallation sind die Regeln der lokalen Normen für elektrische Installationen zu beachten.

**WARNUNG:** Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn dieses beschädigt ist. Beschädigte Produkte gefährden Ihre Sicherheit.

**WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungskanäle offen.

## Richtiger Ort für die Installation

Das Gerät ist so konzipiert, dass es in handelsübliche Theken passt. Zwischen dem Produkt und den Küchenwänden oder -möbeln muss ein sicherer Abstand gelassen werden. Die entsprechenden Abstände sind den Zeichnungen zu entnehmen. (siehe Abbildung 2,3) (Werte sind in mm angegeben)

- Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein. (mindestens 100°C)
- Die Küchenschränke müssen auf gleicher Höhe mit dem Gerät und fest montiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen ein Einlegeboden, so ist zwischen dem Backofen und dem Regal ein Gestell anzubringen.

**WARNUNG:** Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühltischen auf. Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

### Einbau und Montage des Einbaubackofens

Der Betriebsraum des Geräts muss vor Beginn der Installation bestimmt werden.

Das Gerät darf nicht in Bereichen mit hoher Luftströmung installiert werden.

Bedienen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen. Ziehen Sie das Gerät nicht, um Schäden am Boden zu vermeiden.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien innerhalb und außerhalb der Verpackung. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Inneren des Produkts.



## **Installation unter Zähler**

Der Schrank muss den in Abb. 2 angegebenen Abmessungen entsprechen.

An der Rückseite des Schrankes muss ein Freiraum mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen gewährleistet sein, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.

Nach dem Einbau ist der Abstand zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberseite des Geräts in Abb. 5 mit **"A"** gekennzeichnet. Die Öffnung dient der Belüftung und sollte geschlossen sein.

## **Einbau in einen hohen Schrank**

Der Schrank muss den in Abb. 3 angegebenen Abmessungen entsprechen.

Im hinteren Teil der Kabine sowie oben und unten müssen Abstände mit den in der Abbildung angegebenen Maßen gewährleistet sein, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.

## **Installationsbedingungen**

Die Abmessungen des Geräts sind in Abbildung 4 dargestellt.

Die zu installierenden Möbeloberflächen und die zu verwendenden Installationsmaterialien müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C standhalten.

Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss der aufzustellende Schrank fixiert und der Schrankboden eben sein.

Der Boden des Schrankes muss einer Belastung von mindestens 60 kg standhalten können.



## **Aufstellen und Befestigen des Backofens**

Stellen Sie den Ofen mit zwei oder mehr Personen in den Schrank.

Achten Sie darauf, dass der Rahmen des Backofens und die Vorderseite des Möbels richtig ausgerichtet sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Backofen verbleiben oder zwischen dem Backofen und den Möbeln eingeklemmt oder geknickt werden.

Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln. Die Schrauben sind durch die am Rahmen des Geräts angebrachten Kunststoffteile zu stecken, wie in Abb. 5 dargestellt. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls können sich die Schraubenlöcher abnutzen.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Backofen nach dem Einbau nicht bewegt. Wenn der Backofen nicht gemäß der Installationsanleitung installiert wurde, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

### **Elektrischer Anschluss**

Der Ort, an dem das Produkt installiert werden soll, muss über eine ordnungsgemäße Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

Der Anschluss des Geräts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen und nationalen Elektrovorschriften erfolgen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Installation beginnen. Schließen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation abgeschlossen ist.

# Montage

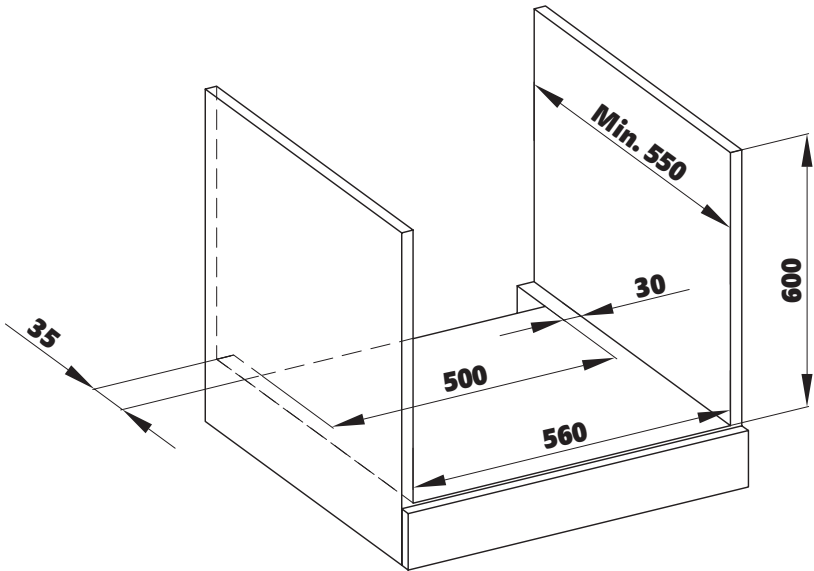
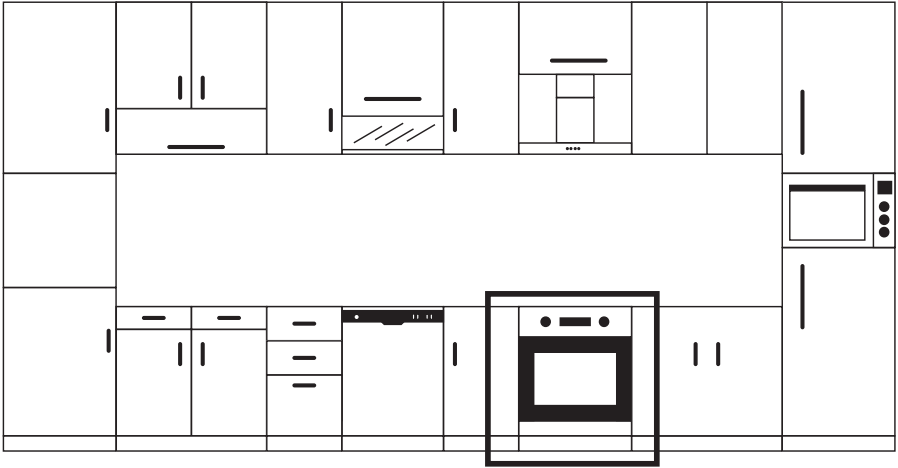


Abbildung 2

# Montage

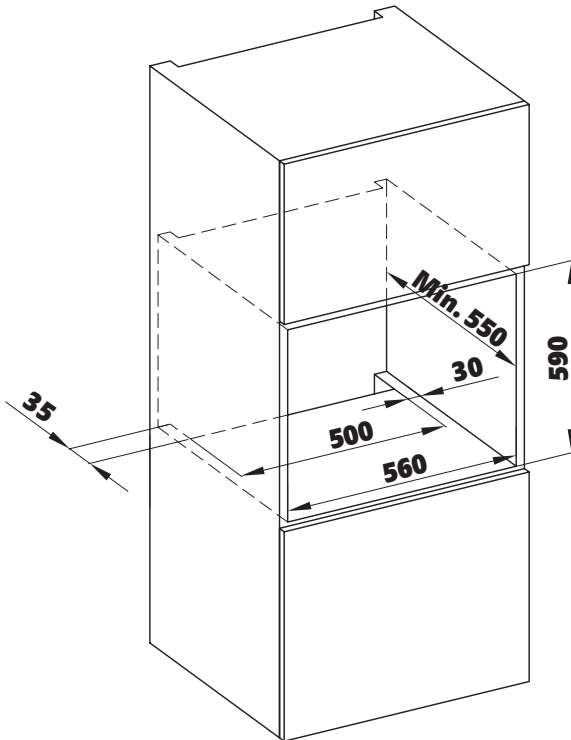
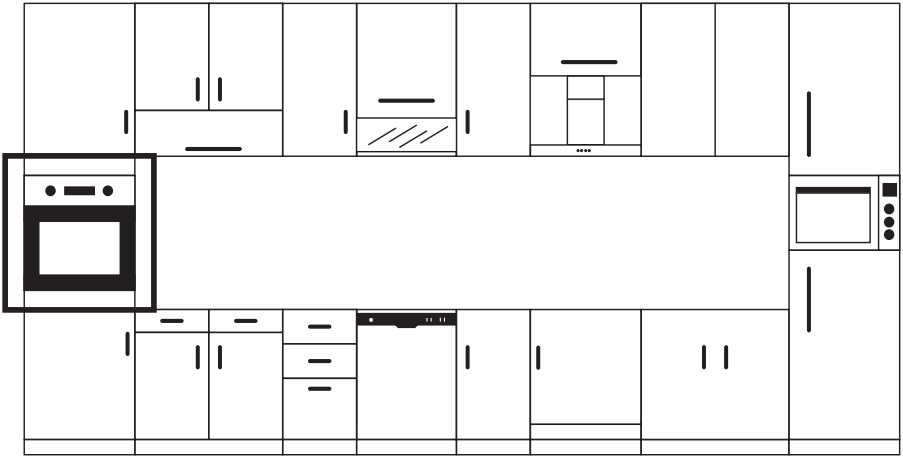


Abbildung 3

# Montage

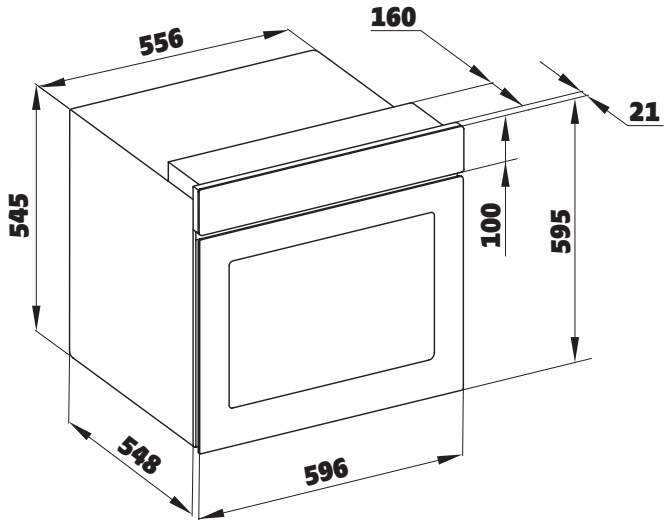


Abbildung 4

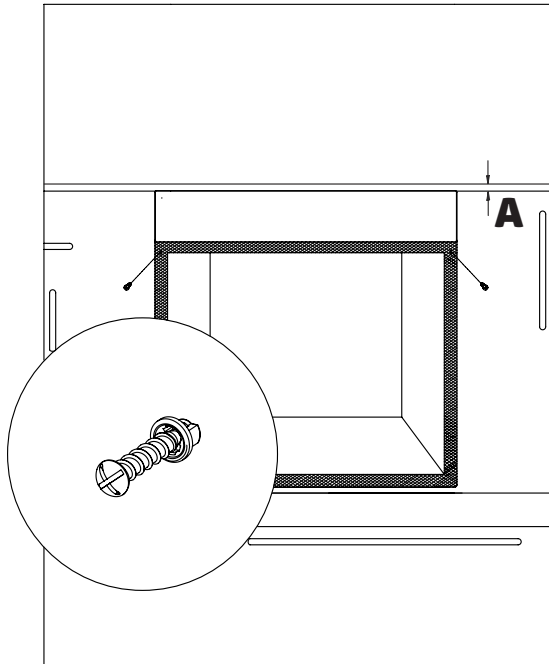
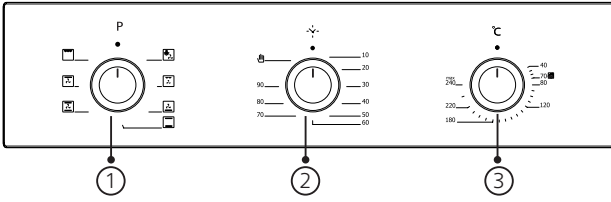


Abbildung 5

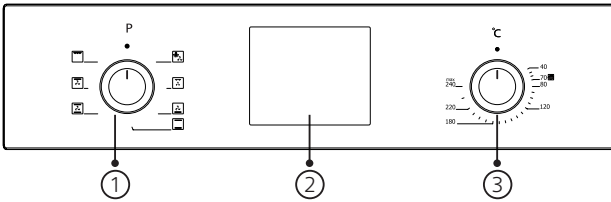
# BEDIENFELD



1. Kochfunktionstaste

2. Mechanischer timer

3. Temperatur-Einstellknopf (Thermostat)



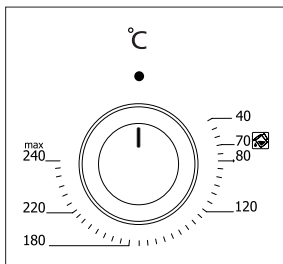
1. Kochfunktionstaste

2. Digitaler Timer

3. Temperatur-Einstellknopf (Thermostat)

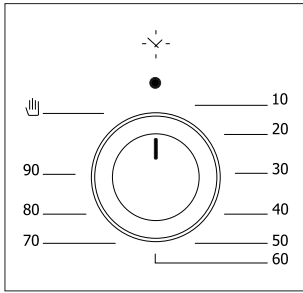
**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.

## Temperatur-Einstellknopf (Thermostat)



Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel. Die Thermostateleuchte erlischt, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

## \* Mechanischer-Timer-Knopf



Wird verwendet, um die Garzeit im Ofen festzulegen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Stromzufuhr zu den Heizelementen unterbrochen und ein akustisches Warnsignal ertönt. Der mechanische Timer kann auf die gewünschte Zeit zwischen 0 und 90 Minuten eingestellt werden. Informationen zu den Garzeiten finden Sie in den Gartabellen.

## Manuelles Kochen



**ACHTUNG:** Beim manuellen Kochen unterliegt die Kochzeit der Kontrolle des Benutzers.

## \* Verwenden von Pop-up-Tasten

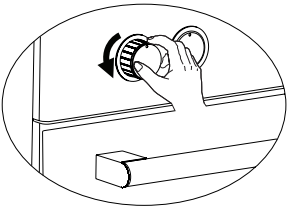


Abbildung 6

Drücken Sie dazu wie in der Abbildung links gezeigt auf den jeweiligen Knopf.

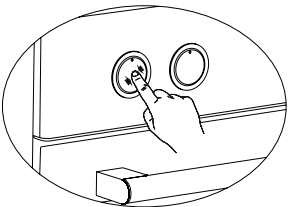


Abbildung 7

Drehen Sie den herausgesprungenen Knopf zur Durchführung der erforderlichen Anpassungen nach rechts oder links.

**Hinweis:** Bei Modellen mit herausspringenden Knöpfen können Einstellungen erst vorgenommen werden, nachdem der jeweilige Knopf herausgesprungen ist.

# BETRIEB DES OFENS

## Verwendung des Ofens

Nachdem Sie die erforderlichen Anschlüsse Ihres Backofens gemäß Anleitung vorgenommen haben, müssen Sie bei der Erstinbetriebnahme Folgendes tun:

**1.** Nehmen Sie alle im Ofen angebrachten Etiketten oder Zubehörteile heraus. Falls sich auf der Gerätefront eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.

**2.** Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab, um Staub und Verpackungsreste zu entfernen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerät an.

**3.** Stellen Sie den Thermostat mit der Temperatureinstelltaste auf die höchste Temperatur ein (240 Max.°C) und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei geschlossener Gerätetür laufen. In der Zwischenzeit kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, das ist normal.

**4.** Nachdem der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie das Innere des Ofens mit warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab. Jetzt können Sie Ihren Backofen benutzen.

**5.** Wenn Ihr Ofen über die Funktion dampfunterstütztes Garen verfügt, nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Ofen. Schütteln Sie den Wasserbehälter gut, bevor Sie das Reinigungsmittel verwenden.

## Normalbetrieb des Ofens

**1.** Um mit dem Kochen zu beginnen, stellen Sie mit der Temperatursteuertaste je nach Lebensmittelart die Temperatur ein, bei der Sie kochen möchten, und mit der Kochfunktionssteuertaste die gewünschte Kochfunktion.

**2.** Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.

**3.** Bei Modellen mit mechanischem Timer können Sie die Garzeit wie gewünscht über den Knopf einstellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät die Heizelemente aus und es ertönt ein Signal.

4. Nach Beendigung des Garvorgangs muss das Kühlsystem des Geräts weiterarbeiten. Unterbrechen Sie nicht die Stromzufuhr des Geräts, die für die Abkühlung des Geräts erforderlich ist. Nach Abschluss der Kühlung wird das System automatisch abgeschaltet.

### **Verwendung des Grills**

1. Wenn Sie den Grill auf den oberen Rost stellen, dürfen die Speisen auf dem Grill den Grill nicht berühren.

2. Sie können beim Grillen 5 Minuten vorheizen. Bei Bedarf können Sie das Essen auf den Kopf stellen.

3. Die Lebensmittel müssen sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom durch den Ofen zu gewährleisten.

### **Den Grill einschalten;**

1. Platzieren Sie die Funktionstaste über dem Grillsymbol.

2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.


**WARNUNG:** Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen.

### **Den Grill ausschalten;**

Stellen Sie die Funktionstaste auf Position Aus.

Befestigen Sie nach dem Grillen den Kunststoffgriff durch Drehen und nehmen Sie ihn aus dem Ofen. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um die Reinigung zu erleichtern.

### **\* Booster-Betrieb (Schnellvorheizen)**

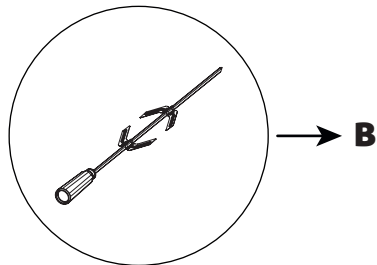
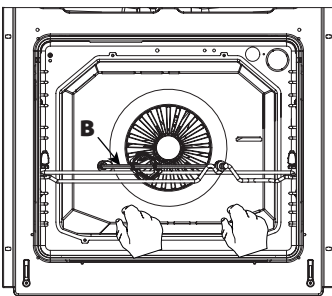
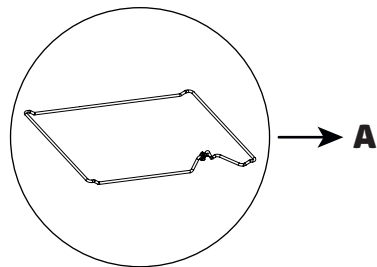
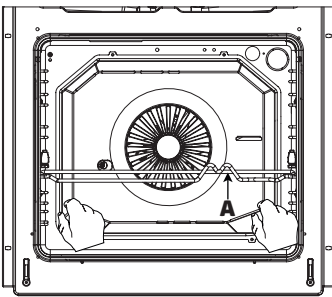
Dies ist die Schnellvorheizfunktion. Nachdem der Thermostat des Geräts auf die gewählte Temperatur eingestellt wurde, wird sichergestellt, dass die Innentemperatur des Ofens schnell ansteigt, indem die Kochfunktion auf den multifunktionalen Kochmodus (3D) (  ) gestellt wird. Wenn die Thermostatlampe erlischt, ist der Ofen auf die Kochfunktion eingestellt.




## \* Verwendung zum Braten von Hähnchen

**WARNUNG:** Denken Sie daran, den Kunststoffgriff durch Drehen vom Spieß zu entfernen, bevor Sie die Ofentür schließen.

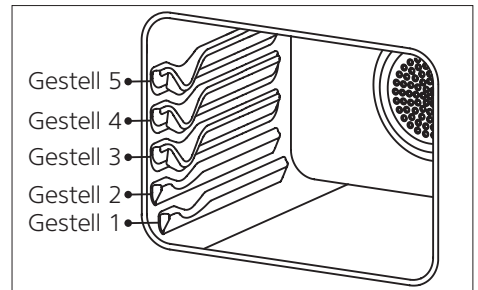
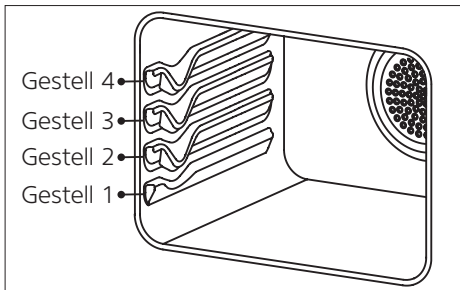
Das Geflügel im Ganzen aufspießen. Um ein Geflügel gesund zu grillen, zentrieren und fixieren Sie das Geflügel auf dem Spieß **(b)** mit den Befestigungshaken, die sich auf beiden Seiten des Spießes **(b)** befinden. Stecken Sie den Spieß **(b)** auf den Grilldraht **(a)** und schieben Sie ihn in den Backofen, wobei Sie darauf achten müssen, dass das Ende des Spießes **(b)** in der Grillkammer liegt.



Stellen Sie den Backofen nach dem Schließen der Tür auf die Grillposition (  ) und bringen Sie die Thermostattemperatur mithilfe der Temperatureinstellungstaste auf die maximale Temperaturstufe. Um während des Garens verschüttetes Öl aufzufangen, stellen Sie die Schale auf den Boden. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um die Reinigung zu erleichtern.

## ROSTPOSITION

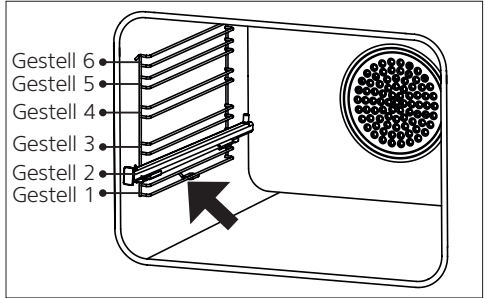
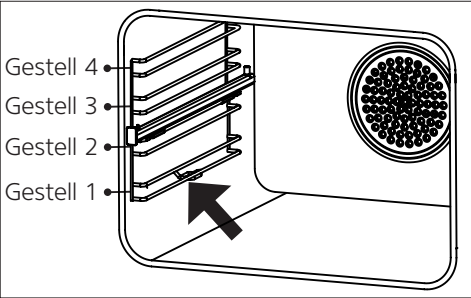
### Standard-Regalpositionen



**Hinweis:** Je nach Konfiguration Ihres Backofens gibt es 4 oder 5 Gestelle. Achten Sie nur auf die Standardeinschübe Ihres Backofens.

Die Einschubpositionen sind in den obigen Abbildungen dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech in das untere und obere Gestell einsetzen.

## \* Drahtgestellpositionen



**Hinweis:** Je nach Konfiguration Ihres Backofens gibt es 4 oder 6 Drahtgestelle. Achten Sie nur auf die Drahtgestelle Ihres Backofens.

Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgestell richtig in den Ofen schieben. Die Einschubpositionen sind in den obigen Abbildungen dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech in das untere und obere Drahtgestell einsetzen.

## Drahtgitter ein- und ausbauen

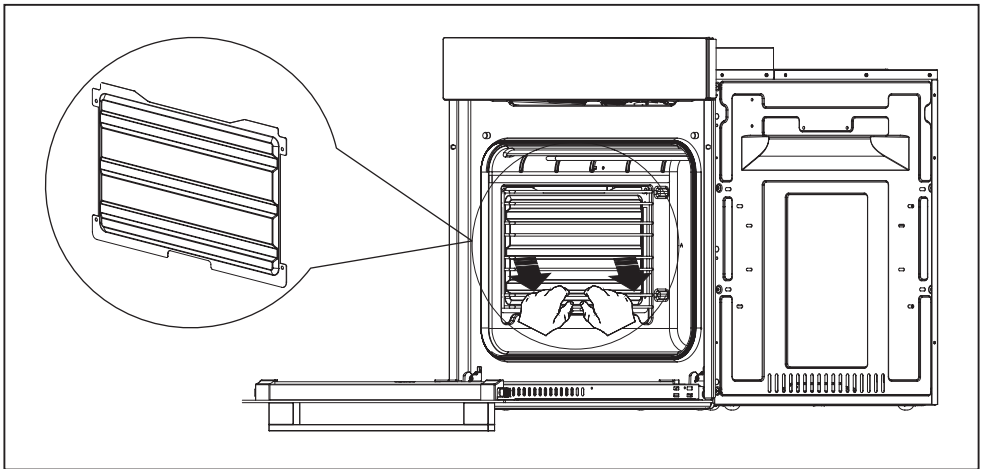
Drücken Sie auf die mit Pfeilen gekennzeichneten Klammern und entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite der Drahtgestelle. Gehen Sie zum Installieren von Drahtgittern in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Drahtgitter zu entfernen.

## \* KATALYSATORPLATTE

Sie befindet sich hinter den Gittergestellen des Backofens, an der rechten und linken Wand des Backraums. Die Katalysatorplatte beseitigt unangenehme Gerüche und sorgt dafür, dass Ihr Gerät mit optimaler Leistung arbeitet. Mit der Zeit dringen Öl- und Lebensmittelgerüche in die emaillierten Backofenwände und Heizelemente ein. Die Katalysatorplatte absorbiert Lebensmittel- und Ölgerüche und verbrennt sie während des Garvorgangs, um Ihren Backofen zu reinigen.

### **Abnehmen des Katalysatorblechs**

Um die Katalysatorplatte zu entfernen, müssen Sie zunächst die Drahtgestelle herausnehmen. Sobald die Drahtgestelle entfernt sind, liegt die Katalysatorplatte frei. Es wird empfohlen, die Katalysatorplatte alle 2-3 Jahre auszutauschen.



## \* KOCHFUNKTIONEN UND MERKMALE

	Untere und obere Hitze arbeiten zusammen. Die Speisen werden gleichzeitig nach unten und nach oben erhitzt. Mit diesem Programm können Sie Speisen wie Kuchen, Pizza, Kekse und Plätzchen zubereiten.
	Unterhitze, Oberhitze und Ventilator arbeiten zusammen. Dank des Ventilators wird die heiße Luft gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Geeignet zum Garen von Speisen wie Kuchen, Keksen, Lasagne und Fleisch.
	Turbo und Umluft arbeiten gleichzeitig. Geeignet zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen.
	Multifunktional (3D). Kochen Unter- und Oberhitze, Turbo und Lüfter arbeiten zusammen. Geeignet zum Kochen und Braten. Die heiße Luft wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt, während Ober- und Unterhitze gleichzeitig arbeiten. Geeignet zum Kochen mit intensiver Hitze. Verwenden Sie zum Kochen ein einzelnes Blech.
	Der Grill wird betrieben. Wird zum Grillen von Fleisch wie Steaks und Fisch verwendet. Zum Grillen legen Sie das Grillgut auf den Grill und den Grill auf den oberen Rost (siehe Rostpositionen). Stellen Sie das Tablett auf den unteren Rost und füllen Sie während des Grillens Wasser in das Tablett.
	Grill und Ventilator arbeiten zusammen. Dank des Ventilators wird heiße Luft gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Zum Grillen von Fleisch wie Steaks und Fisch. Zum Grillen legen Sie das Grillgut auf den Grill und den Grill auf den oberen Rost (siehe Rostpositionen). Stellen Sie das Tablett auf den unteren Rost und füllen Sie während des Grillens Wasser in das Tablett.
	Grill und Ventilator arbeiten zusammen. Dank des Ventilators wird heiße Luft gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Fleischportionen wie Steaks und Fisch. Zum Grillen legen Sie das Grillgut auf den Grill und den Grill auf den oberen Rost (siehe Rostpositionen). Stellen Sie das Tablett auf den unteren Rost und füllen Sie während des Grillens Wasser in das Tablett.
	Oberhitze und Hähnchenbraten arbeiten zusammen. Wird für Lebensmittel verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.
	Die Oberhitze wird betätigt. Wird zum Erhitzen oder Rösten von sehr kleinen Lebensmittelstücken verwendet.
	Es wird die Unterhitze eingeschaltet. Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Garzeit, wenn auch die Unterseite des Gargutes angebraten werden soll.
	Der Backofen wird nicht beheizt. Nur Ventilator und Lampe funktionieren. Geeignet zum Auftauen von vereisten Lebensmitteln.
	Unterhitze, Lüfter und Turbo arbeiten zusammen. Dank des Lüfters wird die heiße Luft gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Das ist praktisch zum Pizzabacken.
	Untere Heizung und Ventilator arbeiten zusammen. Dank des Ventilators wird heiße Luft gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Verwenden Sie ihn zum Backen von Speisen wie Obstkuchen usw.
	Oberhitze und Ventilator arbeiten zusammen. Dank des Ventilators wird die heiße Luft gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Wird zum Erhitzen oder Braten sehr kleiner Lebensmittelstücke verwendet.
	Der Backofen wird nicht beheizt. Nur Ventilator und Lampe funktionieren. Geeignet zum Auftauen von vereisten Lebensmitteln.
	Es wird die Unterhitze eingeschaltet. Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Garzeit, wenn auch die Unterseite des Gargutes angebraten werden soll. Diese Funktion wird auch zum Dampfreinigen verwendet. (siehe Dampfreinigen)
	Sie dient zur Beleuchtung des Backofens. Die Lampe funktioniert automatisch bei allen Kochfunktionen.

**WARNUNG:** Die Kochfunktionen sind bei jedem Modell unterschiedlich. Achten Sie nur auf die Kochfunktionen Ihres Ofens.

## **KOCHEMPFEHLUNGEN UND WARNHINWEISE**

In den folgenden Tabellen finden Sie Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet haben und deren Garwerte wir ermittelt haben. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Qualität, Menge der zu kochenden Zutaten und Temperatur variieren. Gerichte, die Sie mit diesen Werten kochen, entsprechen vielleicht nicht Ihrem Geschmack. Sie können andere Werte ermitteln, indem Sie experimentieren, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihren Geschmack treffen.


**WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit festem oder flüssigem Öl im Gerät ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gestellt haben.

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

**WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.



**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.


**WARNUNG:** Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen usw.

**WARNUNG:** Bitte kochen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf dem Tablett / Grill. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen in einem geeigneten Zubehör.

**WARNUNG:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihren Lebensmitteln verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**WARNUNG:** Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**WARNUNG:** Verwenden Sie es niemals bei höheren Ofentemperaturen als der auf Ihrem Backpapier angegebenen maximalen Gebrauchstemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Boden des Ofens.



**WARNUNG:** Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Speisen in einen vorgeheizten Ofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Ofenzubehör legen (Tablett, Drahtgitter usw.).

**WARNUNG:** Entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die über dem Zubehör oder Behälter hängen, um die Ofenheizelemente zu berühren.

**WARNUNG:** Stellen Sie die Backbleche, Teller oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Ofenboden. Die akkumulierte Wärme kann den Boden des Ofens beschädigen.




















**WARNUNG:** Plastikgeschirr kann bei hohen Temperaturen schmelzen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr.



# KOCHTABELLEN

60 Liter

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.
























Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)
Kuchen	 / 	170-180	2-3	30-35
Kleiner Muffin	 / 	170-180	2	25-30
Kuchen	 / 	180-200	2	35-45
Gebäck		180-190	2	20-25
Kekse		170-180	2	20-25
Apfelkuchen	 / 	180-190	1-2	50-70
Biskuit Boden		150/150*	2	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makrone		100	2	50-60
Gegrilltes Hühnchen **		200-220	3	25-35
Fischgrill**		200-220	3	25-35
Roastbeef **		Max.	3-4	15-20
Gegrillter Fleischbällchen **		Max.	3-4	20-25

\* Nicht vorwärmen. Wir empfehlen, die erste Hälfte der Garzeit bei 200 °C und die zweite Hälfte bei 150 °C zu garen.

\*\* Die Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit auf den Kopf gestellt werden.

## 80 Liter

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.


Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)
Kuchen	 / 	170-180	2-3	30-35
Kleiner Muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Kuchen	 / 	180-200	2-3	35-45
Gebäck		180-190	2-3	20-25
Kekse	 / 	170-180	2-3	20-25
Apfelkuchen	 / 	180-190	2-3	50-70
Biskuit Boden	 / 	200/150*	2-3	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makrone	 / 	100	2-3	50-70
Gegrilltes Hühnchen **	 / 	200-220	2-3	25-35
Fischgrill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Roastbeef **		Max.	4-5	30-35
Gegrillter Fleischbällchen **		Max.	4-5	25-30

\* Nicht vorwärmen. Wir empfehlen, die erste Hälfte der Garzeit bei 200 °C und die zweite Hälfte bei 150 °C zu garen.

\*\* Die Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit auf den Kopf gestellt werden.

## \* BACKEN MIT PIZZASTEIN

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 30 Minuten vorheizen, bevor Sie die Pizza in den Ofen schieben.

Wenn Sie mit einem Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein auf ein Drahtgestell und heizen Sie den Ofen im Pizzamodus [ [Turbo + Umluft + niedrigerer Widerstand (  ) ] 230°C für 30 Minuten vorheizen. Nach dem Vorheizen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schaufel darauf legen und bei 180-200°C 20-25 Minuten backen. Nach Abschluss des Backvorgangs die gebackene Pizza mit dem Schieber aus dem Ofen nehmen.

**WARNUNG:** Legen Sie den Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen.

**WARNUNG:** Nehmen Sie den Pizzastein nach dem Backen nicht heraus, wenn er noch heiß ist, und legen Sie ihn nicht auf kalte Oberflächen. Andernfalls kann der Pizzastein zerbrechen.

**WARNUNG:** Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Verwenden Sie die Pizzaschaufel, wenn Sie die Pizza aus dem Ofen nehmen.

## TROCKNEN

**WARNUNG:** Während des Trocknens nicht vorheizen.

Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Kochgestell	Kochdauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

**WARNUNG:** Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

**WARNUNG:** Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

**WARNUNG:** Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie die getrockneten Früchte aus dem Backofen nehmen.

## \* DAMPF UNTERSTÜTZTES GAREN

Da es nicht in Wasser gegart wird, bleiben Vitamine und Mineralstoffe beim Dampfgaren erhalten.

Beim dampfunterstützten Garen bleiben die Aromen der Lebensmittel besser erhalten als beim normalen Garen. Außerdem behalten die Lebensmittel auf diese Weise ihre frischen und natürlichen Farben.

Der Wasserverbrauch hängt von der Art der Lebensmittel und der Länge der Garzeit ab.

Je nach Ausstattung des Gerätes können Sie das Dampfgaren mit zwei unterschiedlichen Methoden durchführen.

**1.** Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, indem Sie ihn an den mit dem Pfeil gekennzeichneten Stellen herausziehen. Befüllen des Wasserbehälters (siehe Abbildung 8) und schieben Sie ihn in Pfeilrichtung in die Ausgangsposition, um ihn zu platzieren. (siehe Abbildung 9) (siehe Abb. 10) Nach 10 Minuten Vorheizen schieben Sie den Wasserbehälter in Pfeilrichtung, bis Sie ein "Klick" hören. (siehe Abbildung 11)

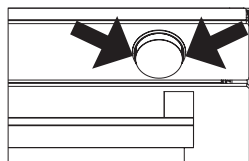


Abbildung 8

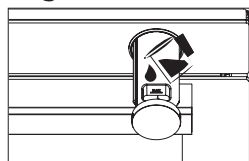


Abbildung 9

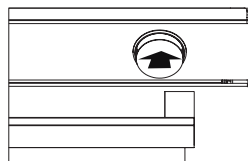


Abbildung 10

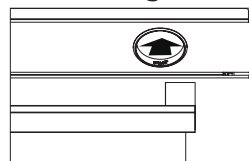



Abbildung 11

**WARNUNG:** Wenn das Gerät über eine dampfunterstützte Kochfunktion verfügt; Überprüfen Sie, ob sich Wasser in den Wassertanks befindet, wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bringen. Wenn sich Wasser in den Tanks befindet, müssen Sie diese entleeren.

**WARNUNG:** Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Wasser in Flaschen. Wasser sollte nicht durch Lösungen ersetzt werden, die brennbar, alkoholhaltig oder mit festen Partikeln sind. Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!



**WARNUNG:** Die maximale Nachfüllmenge beträgt 250 Milliliter und die minimale Nachfüllmenge 65 Milliliter.

**WARNUNG:** Überschreiten Sie beim Befüllen des Wasserbehälters niemals die Maximalmarkierung!

**WARNUNG:** Beachten Sie bei jedem Garvorgang die in der Gartabelle angegebene Wassermenge für das Gargut.

**WARNUNG:** Nehmen Sie den Wasserbehälter nicht heraus, solange der Garvorgang läuft.












**WARNUNG:** Verwenden Sie zum Garen mit Dampf nach Möglichkeit Geschirr mit perforierten Löchern. Dadurch wird sichergestellt, dass der Dampf die Speisen von allen Seiten erreicht und die Speisen gleichmäßig garen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Behälter, die hitze- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind. Wenn Sie Kunststoffbehälter verwenden wollen, erkundigen Sie sich beim Hersteller des Behälters, ob er für den Backofen geeignet ist.

**WARNUNG:** Dicke Töpfe wie Porzellan, Keramik oder Steingut sind zum Dämpfen nicht sehr gut geeignet. Weil sie dick sind, leiten sie die Wärme nicht gut, und deshalb können die in den Tabellen angegebenen Garzeiten viel länger sein.

## Tabelle für dampfgestütztes Garen

**WARNUNG:** Sie sollten den Backofen 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

Lebensmittel	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)	Wassermenge (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salziger Keks		170	3	20-25	100
Gebäck		180	3	25-30	100
Brötchen		180	3	25-30	100
Lachs		180	3	40-45	100
Hühnerkeule		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Ganzes Hähnchen		190-230	3	60-70	250
Lammhaxe mit Gemüse		170	3	80-90	250
Rosenbeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

**WARNUNG:** Machen Sie Dampfgaren mit einem einzigen Blech

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Verwenden Sie beim Herausnehmen der heißen Speisen aus dem Ofen hitzebeständige Ofenhandschuhe.

■ ■ ■

**2.** Öffnen Sie die Abdeckung des Geräts (siehe Abbildung 12). Entfernen Sie die Wassertankabdeckung und füllen Sie den Tank (siehe Abbildung 13). Schließen Sie dann den Wassertankdeckel (siehe Abbildung 14). Schließen Sie den Deckel des Geräts und heizen Sie es 10 Minuten lang vor. Nach dem Vorheizen können Sie die Lebensmittel in das Gerät geben.

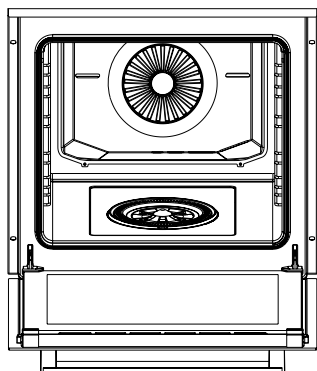


Abbildung 12

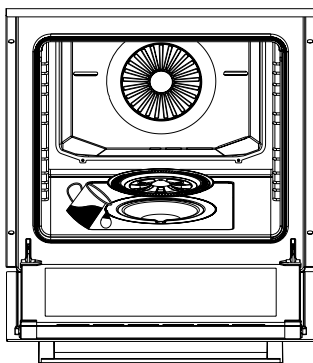


Abbildung 13

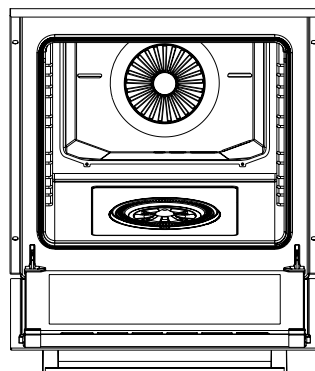



Abbildung 14

**WARNUNG:** Wenn das Gerät über eine dampfunterstützte Kochfunktion verfügt; Überprüfen Sie, ob sich Wasser in den Wassertanks befindet, wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bringen. Wenn sich Wasser in den Tanks befindet, müssen Sie diese entleeren.

**WARNUNG:** Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Wasser in Flaschen. Wasser sollte nicht durch Lösungen ersetzt werden, die brennbar, alkoholhaltig oder mit festen Partikeln sind. Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!





**WARNUNG:** Die maximale Nachfüllmenge beträgt 200 Milliliter und die minimale Nachfüllmenge 80 Milliliter.

**WARNUNG:** Beachten Sie bei jedem Garvorgang die in der Gartabelle angegebene Wassermenge für das Gargut.










**WARNUNG:** Verwenden Sie zum Garen mit Dampf nach Möglichkeit Geschirr mit perforierten Löchern. Dadurch wird sichergestellt, dass der Dampf die Speisen von allen Seiten erreicht und die Speisen gleichmäßig garen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Behälter, die hitze- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind. Wenn Sie Kunststoffbehälter verwenden wollen, erkundigen Sie sich beim Hersteller des Behälters, ob er für den Backofen geeignet ist.

**WARNUNG:** Dicke Töpfe wie Porzellan, Keramik oder Steingut sind zum Dämpfen nicht sehr gut geeignet. Weil sie dick sind, leiten sie die Wärme nicht gut, und deshalb können die in den Tabellen angegebenen Garzeiten viel länger sein.

## Tabelle für dampfgestütztes Garen

**WARNUNG:** Sie sollten den Backofen 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

Lebensmittel	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)	Wassermenge (ml.)
Brot		200°C	2	20-30	80
Hähnchen		200°C	2	60-70	150
Lachs mit Gemüse		180°C	2	30-40	80
Hühnerkeule		200°C	2	25-35	100
Gebäck		190°C	2	15-25	80
Lammhaxe mit Gemüse		170°C	2	60-70	150
Brötchen		190°C	2	15-25	80
Entrecôte		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

**WARNUNG:** Machen Sie Dampfgaren mit einem einzigen Blech

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Verwenden Sie beim Herausnehmen der heißen Speisen aus dem Ofen hitzebeständige Ofenhandschuhe.


## Reinigung der Wasserlache am Boden des Ofens

Abhängig von der Häufigkeit des Garens mit Dampfunterstützung und der Härte des verwendeten Wassers können sich im Wasserbecken am Boden des Backofens Kalkflecken bilden. Nach jeweils 2 bis 3 Anwendungen, um Kalk aufzulösen, der sich nach dem Garen mit Dampfunterstützung in der Wasserlache am Boden des Backofens bilden kann – einfache Dampfreinigungsvorgänge:

- 1.** Geben Sie 350 ml weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs sollte nicht mehr als 6 % betragen) in das Wasserbecken am Boden des Ofens.
- 2.** Lassen Sie den Essig mindestens 30 Minuten lang bei Raumtemperatur den Kalk auflösen.
- 3.** Reinigen Sie das Wasserbecken mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch.











**WARNUNG:** Verwenden Sie zum Reinigen der Wasserlache am Boden des Backofens keine Reinigungsmittel, die Säuren oder Chloride enthalten. Reinigen Sie den Ofen nicht durch Abkratzen von Kalk, der sich im Wasserbecken am Boden des Ofens bilden könnte. Andernfalls wird das Produkt beschädigt.

## \* KOCHEN MIT DER HEISLUFTFRITTEUSE

Während die Fritteuse gart, können Sie das Garen nach den in der Gartabelle angegebenen Werten durchführen, indem Sie den Ofen in den Fritteusenmodus [unten-oben + Lüfter (  )] schalten.

### Diagramm zum Kochen in der Heißluftfritteuse

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 8-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)	Gewicht in Gramm (g)
Cookie		170	2-3	10-15	–
Tiefgekühlte Hähnchen-Nuggets		200	2-3	20-25	750
Tiefgekühlte Bratkartoffeln		220	2-3	20-25	700
Halloumi-Pommes		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Fleischbällchen		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	–
Pilze		200	2-3	15-20	1000
Hähnchen-Rollen		180	2-3	25-30	1000
Hähnchenbrust		180	2-3	25-30	750

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

## WARTUNG UND REINIGUNG

Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts und reduziert häufige Probleme.

**WARNUNG:** Trennen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

**WARNUNG:** Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

**WARNUNG:** Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.

**WARNUNG:** Der Dampf eines Dampfreinigungsgeräts kann in die elektrisch leitenden Teile eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Backofens.

**WARNUNG:** Niemals Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen! (mit Ausnahme des Zubehörs)

**WARNUNG:** Der Wasserbehälter darf nicht in Wasser getaucht und niemals in der Spülmaschine gereinigt werden! Verwenden Sie zur Reinigung des Wasserbehälters keine sehr harten Schwämme oder Bürsten.

**WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Sicherheitsvorkehrungen aufheben. Installieren Sie nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen.

**1.** Reinigen Sie die Innenteile, die Verkleidung, die Ablagen oder andere Teile des Geräts nicht mit harten Werkzeugen wie harten Bürsten, Stahlschwämmen oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzer oder Reinigungsmittel.

**2.** Wischen Sie die Innenteile des Geräts mit einem seifigen Tuch ab, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.

**3.** Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.

**4.** Verwenden Sie keine aliphatischen oder kohlenwasserstoffhaltigen Reinigungsmittel. Diese können die Türdichtung des Backofens aufquellen lassen.

**5.** Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals brennbare Materialien wie Säure, Verdünner oder Gas.


**6.** Verwenden Sie Kaliumstearat (weiche Seife) für Schmutz und Flecken.

**7.** Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

**8.** Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Auf diese Weise werden Lebensmittelreste leicht gereinigt, und es wird verhindert, dass diese Reste bei einer späteren Wiederverwendung des Produkts verbrennen.

**9.** Achten Sie darauf, dass Sie Flüssigkeitsreste nach dem Reinigungsvorgang vollständig abwischen und dass Sie Lebensmittel, die während des Kochens herumspritzen, sofort reinigen.

**10.** Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie während der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfen Gegenstände.



**11.** Reinigen und trocknen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch.

**12.** Schließen Sie die Tür des Backofens, nachdem das Innere des Geräts vollständig getrocknet ist.

**13.** Das Gerät sollte gründlich gereinigt werden, um schlechte Gerüche zu vermeiden, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Lassen Sie die Tür des Backofens nach der Reinigung offen.

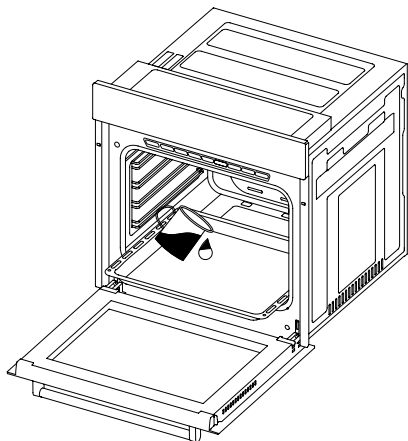
**14.** Ersetzen Sie die Türdichtung des Geräts, wenn sich Poren bilden oder wenn sie reißt. Sie können die Türdichtung beim autorisierten Kundendienst bestellen.

**15.** Reinigen Sie die Gitterroste in der Spülmaschine oder mit einem Spülmittel und heißem Wasser.

**16.** Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da die Kratzer auf der Oberfläche des Türglases dazu führen können, dass das Glas bricht.

**17.** Entfernen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe (siehe Lampenwechsel) und wischen Sie sie mit einem mit Spülmittel und heißem Wasser angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie es mit einem weichen Tuch.

## \* Dampfreinigung



Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

**1.** Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.

**2.** Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.

**3.** Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

**4.** Stellen Sie die Temperatur über den Thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.

**5.** Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

**6.** Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.



## Reinigung und Montage der Backofentür

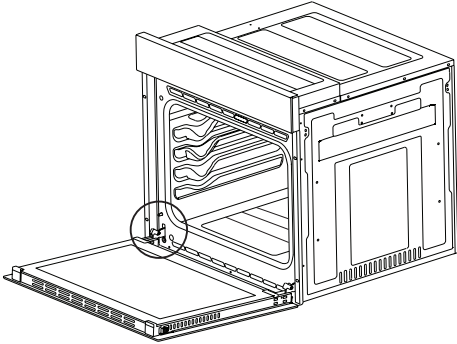


Abbildung 15

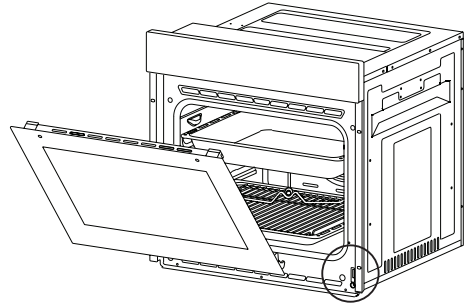


Abbildung 16

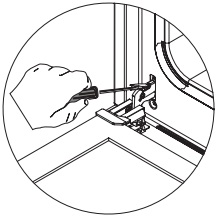


Abbildung 15.1

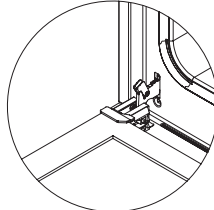


Abbildung 15.2

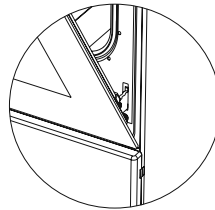


Abbildung 16.1

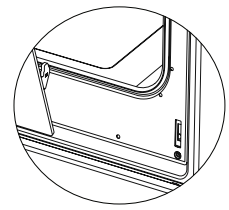


Abbildung 16.2

Öffnen Sie die Tür vollständig, indem Sie die Backofentür zu sich heranziehen. Entriegeln Sie dann die Scharniersperre, indem Sie sie mit einem Schraubenzieher nach oben ziehen. (siehe Abb. 15.1)

Stellen Sie die Scharnierverriegelung auf den weitesten Winkel. (Siehe Abb. 15.2) Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

Schließen Sie dann die Backofentür, bis sie an der Scharniersperre anliegt. (siehe Abbildung 16.1)

Um die Backofentür zu entfernen, halten Sie die Tür mit beiden Händen, wenn sie sich in der Nähe der geschlossenen Position befindet, und ziehen Sie sie nach oben. (siehe Abbildung 16.2)

Um die Backofentür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau der Tür.

## Reinigung des Ofenglases

Ihr Backofen kann anders sein. Führen Sie den entsprechenden Schritt für Ihren Backofen aus.

**1.** Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 17 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 18 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas ist frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 19 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf dieselbe Weise entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

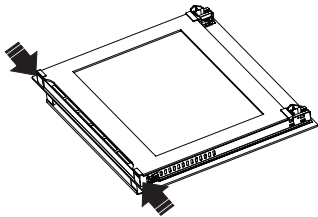


Abbildung 17

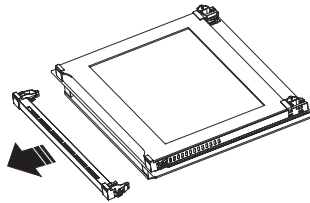


Abbildung 18

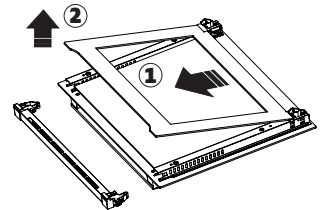


Abbildung 19

**2.** Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 20 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 21 gezeigt. Das Glas ist frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 22 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf dieselbe Weise entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es getrennt wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

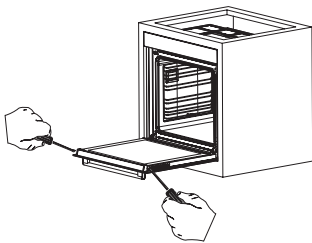


Abbildung 20

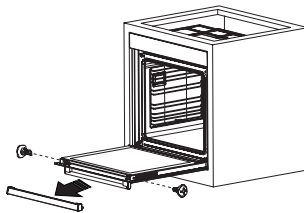


Abbildung 21

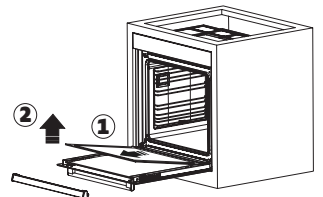


Abbildung 22

## AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

**WARNUNG:** Um einen Stromschlag zu vermeiden, schalten Sie den Stromanschluss aus, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen!

**WARNUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen! Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!

**WARNUNG:** Die in diesem Produkt verwendete Glühbirne ist nicht für die Beleuchtung von Haushalten geeignet. Der Zweck dieser Lampe ist es, dem Benutzer zu helfen, die Lebensmittel zu sehen.

**WARNUNG:** Die in diesem Produkt verwendeten Glühbirnen müssen extremen physikalischen Bedingungen standhalten, z.B. Temperaturen über 100° C.

**WARNUNG:** Bei Geräten mit Halogenlampen darf der Benutzer nicht in die Halogenlampe schauen.

## So wechseln Sie die Lampe aus;

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie das Schutzglas, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Siehe Abb. 23) Die Verwendung von Plastikhandschuhen kann Ihnen helfen, wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie drehen (siehe Abb. 24), wenn sie vom Typ **A** ist, oder indem Sie sie herausziehen (siehe Abb. 25), wenn sie vom Typ **B** ist.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

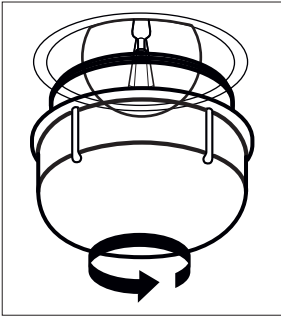


Abbildung 23

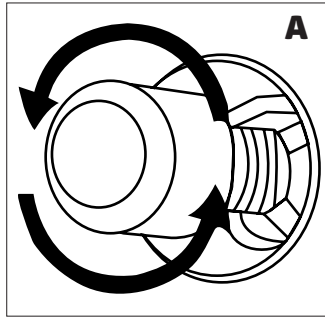


Abbildung 24

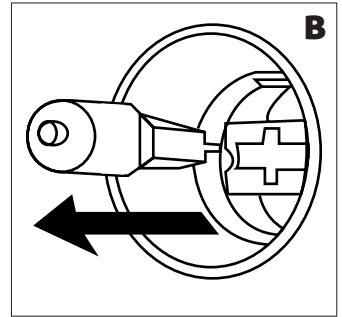


Abbildung 25

**Hinweis:** Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle, deren Energieeffizienzklasse G ist.

## So wechseln Sie die quadratische Lampe aus;

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn zu sich hin ziehen.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie herausziehen.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

# FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

## Kontrollpunkt

Wenn Sie ein Problem mit dem Ofen haben, überprüfen Sie zuerst die folgende Tabelle und probieren Sie die Vorschläge aus. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Ofen funktioniert nicht.</b>	Netzteil nicht verfügbar.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung vorhanden ist.
<b>Der Ofen stoppt während des Kochens.</b>	Der Stecker kommt aus der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
<b>Schaltet sich während des Kochens aus.</b>	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Ofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Das Kühlgebläse funktioniert nicht.	Hören Sie das Geräusch des Kühlgebläses ab.
	Backofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Vergewissern Sie sich, dass die in der Betriebsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in eine Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Die Außenseite des Backofens wird während des Betriebs sehr heiß.</b>	Backofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Vergewissern Sie sich, dass die in der Betriebsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
<b>Die Ofentür öffnet sich nicht richtig.</b>	Speisereste haben sich zwischen der Tür und dem inneren Hohlraum verklemmt.	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu öffnen.
<b>Internes Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Lampe könnte ausgefallen sein.	Durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen ersetzen.
	Fremdkörper, die die Lampe während des Kochens bedecken.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
<b>Stromschlag beim Berühren des Ofens.</b>	Die Stromversorgung ist möglicherweise nicht richtig geerdet.	Stellen Sie sicher, dass das Netzteil ordnungsgemäß geerdet ist.
	Sie verwenden möglicherweise eine nicht geerdete Steckdose.	

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Was ist zu tun</b>
<b>Es tropft Wasser.</b>	Je nach Lebensmittel kann sich in manchen Fällen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn anschließend mit einem Geschirrtuch trocken.
<b>Aus einem Spalt an der Ofentür tritt Dampf aus.</b>		
<b>Im Ofen bleibt Wasser.</b>		
<b>Das Kühlgebläse läuft auch nach dem Ende des Garvorgangs weiter.</b>	Dieses Gebläse läuft automatisch eine bestimmte Zeit lang, um das Innere des Backofens zu belüften.	Dies ist kein Fehler des Geräts; Sie brauchen sich also keine Sorgen zu machen.
<b>Der Backofen heizt nicht.</b>	Die Ofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
	Die Bedienelemente des Ofens sind möglicherweise nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Ofens und setzen Sie den Ofen zurück.
	Möglicherweise ist die Sicherung durchgebrannt oder der Schutzschalter hat ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Gerät aus.</b>	Wenn der Ofen zum ersten mal betrieben wird..	Aus den Heizungen tritt Rauch aus. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen entsteht kein Rauch mehr.
	Essen auf Heizung.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie die Heizung von Speiseresten.
<b>Bei der Benutzung des Backofens riecht es verbrannt oder nach Kunststoff.</b>	Im Inneren des Ofens wird Kunststoff oder anderes nicht hitzebeständiges Zubehör verwendet.	Verwenden Sie Glasbehälter, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
<b>Ofen kocht nicht gut.</b>	Die Tür kann während des Garvorgangs zu oft geöffnet werden.	Öffnen Sie die Backofentür nicht zu oft, es sei denn, Sie garen etwas, das gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür zu oft öffnen, sinkt die Innentemperatur, was das Garergebnis beeinträchtigen kann.

## HANDHABUNGSREGELN

**1.** Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

**2.** Führen Sie die Bewegung und den Transport in der Originalverpackung durch.

**3.** Achten Sie beim Be- und Entladen sowie bei der Handhabung maximal auf das Gerät.

**4.** Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.

**5.** Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.

**6.** Achten Sie darauf, das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Abstürze, Stürze usw. zu beschädigen und es während des Betriebs nicht zu beschädigen oder zu verformen.

### Zukünftige Handhabungsverfahren

Das Produkt sollte in seiner Originalverpackung gelagert und transportiert werden. Wenn die Originalverpackung nicht verfügbar ist, muss das Produkt in Luftpolsterfolie oder dicke Pappe eingewickelt und fest verklebt werden.

Die Produktabdeckung sollte an den Seitenwänden festgeklebt werden.

Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie es aufrecht.

Lassen Sie das Produkt während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.

Das Produkt sollte während des Transports in seiner normalen Position gehalten werden.

Während der Handhabung sollten die Zubehörteile des Produkts mit Klebeband befestigt werden, um das Produkt nicht zu beschädigen.

## EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Die folgenden Details helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und wirtschaftlich zu nutzen.

- 1.** Verwenden Sie dunkle und emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser leiten.
- 2.** Wenn das Rezept oder die Bedienungsanleitung beim Kochen angibt, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
- 3.** Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
- 4.** Versuchen Sie, nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu kochen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Herde auf den Rost stellen.
- 5.** Mehrere Geschirre nacheinander kochen. Der Ofen verliert keine Wärme.
- 6.** Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Ofentür.
- 7.** Das gefrorene Essen vor dem Kochen auftauen lassen.



# EINHALTUNG DER AEEE-VORSCHRIFTEN UND ENTSORGUNG VON ABFALLPRODUKTEN

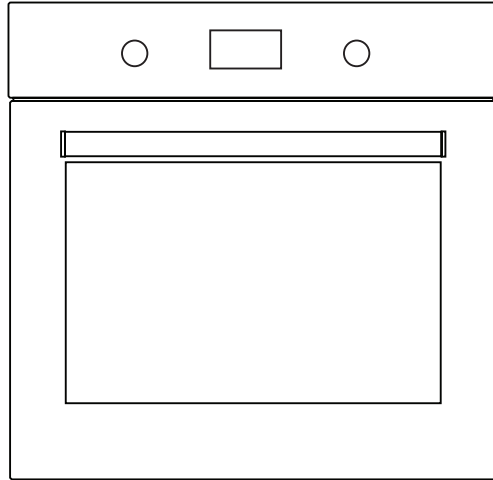
Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro- und Elektronik-Altgeräte -WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

## INFORMATION ZUR VERPACKUNG

Dieses Produkt wurde aus recycelbaren und wiederverwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt. Entsorgen Sie dieses Produkt daher am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte. Sie können Ihre lokale Verwaltung nach diesen Sammelstellen fragen. Bitte tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen bei, indem Sie die gebrauchten Produkte recyceln. Ziehen Sie vor der Entsorgung des Geräts den Netzstecker, um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, und machen Sie es unbrauchbar. Die Verpackung des Produkts besteht gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recycelbaren Materialien. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern entsorgen Sie ihn in den von den örtlichen Behörden festgelegten Verpackungssammelbereichen.





# Furrë Inkaso

---

Elektrike

---

60 cm

---

Manuali i përdoruesit

---

## I nderuar klient,

Faleminderit që i beson këtij produkti.

Ne synojmë të sigurojmë që ta përdorni me efikasitet dhe në mënyrë optimale këtë produkt të prodhuar në qendrat tona moderne në kushte të përshtatshme për mjedisin dhe me precizion të lartë në kuadër të aspektit të plotë të cilësisë.

Ne ju rekomandojmë që të lexoni me kujdes manualin e përdorimit dhe ta mbani atë gjithmonë përpara se ta përdorni furrën tuaj në mënyrë që të ruajë karakteristikat e saj origjinale për një kohë të gjatë.

**PARALAJMËRIM:** Ky manual përdorimi është i përgatitur për disa modele. Pajisja juaj mund të mos përfshijë disa funksione të specifikuar në manual.

Pajisjet tona janë të projektuara për përdorim shtëpiak. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim tregtar.

Shifrat në manual janë skematike dhe mund të mos jenë në përputhje të saktë me produktin tuaj.

Ky produkt është prodhuar në qendra moderne të përshtatshme për mjedisin pa ndikime të dëmshme për natyrën.

Veçoritë e shënuara me \* janë opsionale.

**“Në përputhje me rregulloren WEEE”**

## Tabela e përmbajtjes

Paralajmërimi të rëndësishme	125
Lidhja elektrike	133
Përdorimi i planifikuar	134
Prezantimi i pajisjes	135
Aksesorët	136
Veçoritë teknike	139
Ventilatori ftohës	140
Përgatitja e pajisjes	140
Paneli i kontrollit	157
Funksionimi i furrës	159
Funksionet dhe veçoritë e gatimit	165
Rekomandime dhe paralajmërimi për gatimin	166
Tabelat e gatimit	169
Mirëmbajtja dhe pastrimi	171
Zëvendësimi i llambës së furrës	176
Zgjidhja e problemeve	178
Rregullat për menaxhimin	180
Rekomandime për kursimin e energjisë	181
Përputhja me rregulloret WEEE dhe hedhja pas përdorimit	182
Informacione për paketimin	182

---

## PARALAJMËRIME TË RËNDËSISHME

---

**1.** Ju lutemi lexoni me kujdes këto udhëzime për përdorimin. Vetëm në këtë mënyrë mund ta përdorni pajisjen në mënyrën e duhur dhe të sigurt.

---

**2.** Instalimi dhe riparimi duhet të kryhen gjithmonë nga **“SHËRBIMI I AUTORIZUAR”**. Prodhuesi nuk do të mbajë përgjegjësi për veprimet e kryera nga persona të paautorizuar.

---

**3.** Kushtet e konfigurimit për këtë pajisje specifikohen në etiketën e llojit ose në pllakën e të dhënave.

---

**4.** Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim në shtëpi.

---

**5. PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri; mos mbani materiale mbi sipërfaqen e gatimit.**

---

**6. PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme janë të nxehta gjatë përdorimit.**

---

**7. PARALAJMËRIM: Pjesët e arritshme mund të jenë të nxehta kur përdorni skarën. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.**

---

**8. PARALAJMËRIM: Kjo pajisje është e projektuar për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. për ngrohjen e dhomës.**

---

---

**9. PARALAJMËRIM:** Rrezik djegie për shkak të avullit të mbinxehur! Lëkura e një fëmije është më e ndjeshme ndaj temperaturave të larta se e një të rrituri. Fëmijët nuk duhet të hapin derën e furrës gjatë kohës që furra është në punë. Mbajini fëmijët larg pajisjes derisa të ftohet plotësisht dhe të shmangët rreziku i djegies.

---

**10. PARALAJMËRIM:** Mos u përpigni asnjëherë ta fikni zjarrin me ujë. Vetëm fikni rrjetin elektrik të pajisjes dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose një batanije për zjarrin.

---

**11. VËMENDJE:** Procesi i gatimit duhet të monitorohet. Procesi i gatimit duhet të monitorohet gjithmonë.

---

**12. VËMENDJE:** Nëse xhami i pajisjes është i thyer, fikni menjëherë çdo element ngrohës dhe shkëputeni pajisjen nga burimi i energjisë. Mos e përdorni pajisjen.

---

**13. RREZIKU I DJEGIES:** Kur hapni derën e furrës, bëni një hap prapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga pjesa e brendshme.

---

**14. RREZIKU I DJEGIES:** Sipërfaqe e nxehtë, duhet të lihet të ftohet para se të mbyllni kapakun.

---

---

**15.** Pajisja nuk është e përshtatshme për përdorim me një kohëmatës të jashtëm apo një sistem të veçantë të kontrollit në largësi.

---

**16.** Për të parandaluar nxehjen e tepërt, pajisja nuk duhet të instalohet prapa një mbulese dekorative.

---

**17.** Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi moshën 8 vjeç, nga persona me vështirësi fizike, mendore ose dëgjimi ose nga persona me mungesë eksperience ose njohurish për sa kohë që të sigurohet mbikëqyrja e tyre ose pajisja të përdoren në mënyrë të sigurt dhe të jepen informacione për të kuptuar rreziqet përkatëse.

---

**18.** Mbajini fëmijët nën moshën 8 vjeç dhe kafshët shtëpiake larg saj gjatë përdorimit.

---

**19.** Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të mbahen larg në rast se nuk mund të monitorohen në mënyrë të vazhdueshme.

---

**20.** Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi ose mirëmbajtja nga përdoruesi për pajisjen nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveçse nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën monitorimin e të rriturve.

---

**21.** Mbajeni pajisjen dhe kordonin elektrik larg nga fëmijët nën 8 vjeç.

---

---

**22.** Materialet e paketimit janë të rrezikshme për fëmijët. Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve.

---

**23.** Mos vendosni objekte që janë të aksesueshme për fëmijët në pajisje.

---

**24.** Duhet të shmanget prekja e elementeve të nxehtësisë.

---

**25.** Largoni perdet, tylet, letrat ose çdo material të djegshëm (të ndezshëm) nga pajisja para se të filloni ta përdorni pajisjen. Mos vendosni materiale të djegshme ose të ndezshme mbi ose në pajisje.

---

**26.** Doreza e furrës nuk duhet të përdoret për të tharë peshqirin. Mos varni peshqirë, etj. në dorezën e furrës.

---

**27.** Mos e përdorni produktin në situata kur jeni në mjekim dhe/ose nën ndikimin e alkoolit që mund të ndikojnë në aftësinë tuaj gjykuese.

---

**28.** Pas çdo përdorimi, kontrolloni nëse pajisja është e fikur.

---

**29.** Mos e përdorni pajisjen nëse është e thyer ose e dëmtuar dukshëm.

---

**30.** Mos e përdorni produktin kur dera e përparme e xhamit është e thyer ose e hequr.

---



---

**31.** Përdoruesi nuk duhet ta mbajë furrën vetë.

---

**32.** Mos vendosni objekte të rënda kur dera e furrës është e hapur, pasi ekziston rreziku i përmbysjes.

---

**33.** Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda mbi derë dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni përmbysjen e furrës ose menteshat e derës mund të dëmtohen.

---

**34.** Furnizimi i furrës me energji mund të shkëputet gjatë çdo punimi ndërtimi në shtëpi. Pas përfundimit të punës, rilidhja e furrës duhet të kryhet nga shërbimi i autorizuar.

---

## **Siguria Për Energjinë Elektrike**

### **1. PARALAJMËRIM: Shkëputni lidhjet me rrjetin elektrik para se të arrini te terminalët.**

**2.** Lidheni produktin me një prizë me tokëzim të mbrojtur me një siguresë në përputhje me vlerat e specifikuara në skemën e specifikimeve teknike.

**3.** Merrni një elektrikist të autorizuar për të përcaktuar tokëzimin e pajisjes. Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmtimet që do të shkaktohen për shkak të përdorimit të produktit pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale.

**4.** Çelësi i fikjes së rrjetit për furrën duhet të vendoset në mënyrë të tillë që përdoruesi fundor të mund ta arrijë kur furra të jetë e instaluar.

**5.** Mos e prekni spinën me duar të lagura. Mos e tërhiqni kordonin për ta hequr nga priza, mbani gjithmonë spinën.

**6.** Nëse përdorni një pajisje elektrike, p.sh. një mikser dore, pranë furrës, sigurohuni që kordoni elektrik të mos kapet në derën e furrës. Izolimi i kabllës mund të dëmtohet.

**7.** Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose duke derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike.

---

**8.** Mos përdorni kordonë të prerë ose të dëmtuar ose kordonë zgjatues përveç kordonit origjinal.

---

**9.** Sigurohuni që të mos ketë lagështi ose lëngje në prizën ku është instaluar spina e produktit.

---

**10.** Sipërfaqja e pasme e furrës nxehet po ashtu gjatë përdorimit të furrës. Lidhjet elektrike nuk duhet të prekin pjesën e pasme, në rast të kundërt mund të dëmtohen lidhjet.

---

**11.** Mos i shtrëngoni kabllot e lidhjes në derën e furrës dhe mos lejoni të qëndrojnë mbi sipërfaqe të nxehta. Nëse kordoni shkrin, kjo mund të shkaktojë një qark të shkurtër të furrës si edhe zjarr.

---

**12.** Hiqeni pajisjen nga priza gjatë montimit, mirëmbajtjes, pastrimit dhe riparimit.

---

**13.** Sigurohuni që spina të jetë futur mirë në prizën e murit për të shmangur shkëndijat.

---

**14.** Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e produktit pasi mund të shkaktohen goditje elektrike.

---

**15.** Për një furrë me avull, ena e ujit nuk duhet të zhytet në ujë ose të pastrohet në pjatlarëse. Përndryshe, ekziston rreziku i goditjes elektrike kur ena e ujit vendoset në furrën me avull.

---

■ ■ ■ [Progress bar]

---

**16.** Për instalimin kërkohet një çelës me një pol i aftë për të shkëputur lidhjen elektrike. Shkëputja nga rrjeti elektrik duhet të realizohet me një çelës ose një siguresë të integruar të instaluar në një lidhje elektrike fikse sipas kodit të ndërtesës.

---

**17.** Produkti është i pajisur me një kordon të **tipit "Y"**.

---

**18.** Pikat e lidhjes së kabllor duhet të jenë të mbrojtura.

---

**19.** Lidhjet fikse duhet të jenë të lidhura me një rrjet elektrik që bën të mundur shkëputjen omnipolare. Për pajisjet me kategorinë e voltazhit të lartë nën III, pajisja e shkëputjes duhet të lidhet me një rrjet elektrik fiks sipas kodit për lidhjet elektrike.

---

## LIDHJA ELEKTRIKE

Kjo furrë duhet të instalohet dhe lidhet në mënyrën e duhur sipas udhëzimeve të prodhuesit dhe nga shërbimi i autorizuar.

Pajisja duhet të instalohet në një kasë furre që siguron nivel të lartë ajrimi.

Lidhjet elektrike të pajisjes duhet të realizohen vetëm duke përdorur priza të tokëzuara të pajisura me një sistem tokëzimi të ndërtuar në përputhje me udhëzimet. Nëse vendi ku do të instalohet pajisja nuk është projektuar për një sistem të tokëzuar, kontaktoni menjëherë një servis të autorizuar. Prodhuesi nuk do të jetë kurrë përgjegjës për dëmtimet e shkaktuara nga prizat e patokëzuara, në të cilat pajisja është lidhur në prizë.

Soba juaj përputhet me klasën e mbrojtjes I. Spina e furrës suaj është e tokëzuar; sigurohuni që priza ku do të vendosni spinën është gjithashtu e tokëzuar. Spina duhet të vendoset në mënyrë që të mund të arrihet me lehtësi pas instalimit.

Furra juaj është prodhuar në përputhje me furnizimin me energji elektrike 220/240 V ~ 50-60 Hz dhe kërkon një siguresë prej 16 A. Nëse rrjeti juaj i energjisë nuk i ofron këto specifikime, kontaktoni me një elektrikist ose një shërbim të autorizuar.

Kur duhet të ndërroni siguresën, sigurohuni që lidhja elektrike të jetë si më poshtë:

- Teli kafe te faza (skaji me energji elektrike)
- Teli blu te neutrali
- Teli i verdhë-jeshil te terminali i tokëzimit

Çelësi i fikjes së rrjetit për furrën duhet të vendoset në mënyrë të tillë që përdoruesi fundor të mund ta arrijë kur furra të jetë e instaluar.

**PARALAJMËRIM:** Kablloja e energjisë elektrike nuk duhet të prekë pjesët e nxehta të pajisjes.

**PARALAJMËRIM:** Nëse kordoni elektrik dëmtohet, ky kordon duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose agjenti i tij i shërbimit ose nga personeli me kualifikime të njëjta për të parandaluar një situatë të rrezikshme.

---

## **PËRDORIMI I PLANIFIKUAR**

---

**1.** Ky produkt është i projektuar për përdorim familjar. Nuk lejohet përdorimi tregtar i kësaj pajisjeje.

---

**2.** Ky produkt mund të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera si p.sh. për ngrohjen e dhomës.

---

**3.** Ky produkt nuk duhet të përdoret për të ngrohur pjatat nën skarë, për të tharë rrobat ose peshqirët duke i varur në dorezë apo për ngrohje.

---

**4.** Prodhuesi nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo dëmtim për shkak të keqpërdorimit ose keqadministrimit.

---

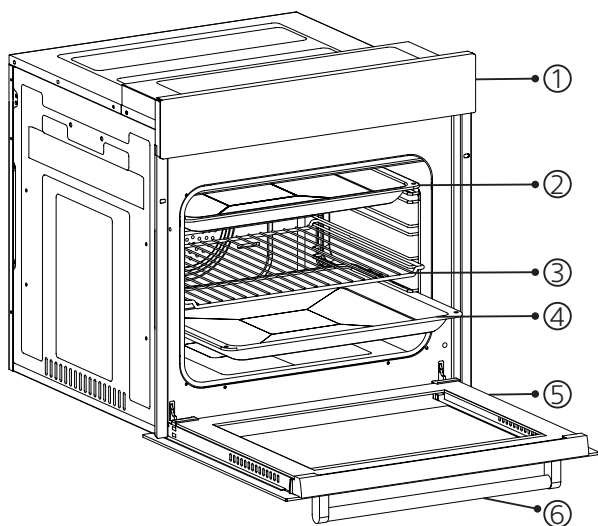
**5.** Pjesa e furrës e pajisjes mund të përdoret për shkrirjen, pjekjen, skuqjen dhe pjekjen në skarë të ushqimeve.

---

**6.** Jetëgjatësia operative e produktit që keni blerë është 10 vjet. Kjo është periudha për të cilën ofrohen nga prodhuesi pjesë ndërrimi që kërkohen për përdorimin e këtij produkti.

---

## PREZANTIMI I PAJISJES



**1.** Paneli i kontrollit

**2.** Tava standarde

**3.** Rafti i telit



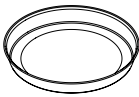

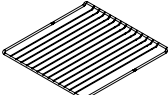

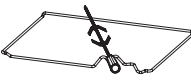



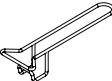
**\* 4.** Tava e thellë

**5.** Dera e furrës

**6.** Doreza e furrës

**PARALAJMËRIM:** Imazhi i pajisjes më sipër është dhënë vetëm për qëllime ilustrimi. Në varësi të opsionit të pajisjes, imazhi mund të ndryshojë. Merrni parasysh vetëm pajisjen tuaj.

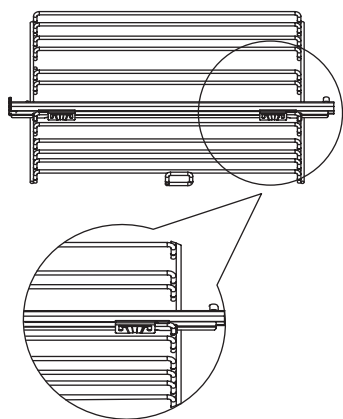
## \* AKSESORËT (Opsionalë)

	<p><b>Tava e thellë</b></p> <p>Përdoret për brumëra, pjekje të artikujve të mëdhenj, gjellë. Për ëmbëlsira, gatime me produkte të ngrira dhe gatime me mish; mund ta përdorni edhe si enë për mbledhjen e yndyrës në rast të pjekjes direkt në skarë.</p>
	<p><b>Tava standarde / tava e qelqit</b></p> <p>Përdoret për brumëra (biskota, kekë etj.) dhe për ushqime të ngrira.</p>
	<p><b>Tava rrethore</b></p> <p>Përdoret për brumëra dhe ushqime të ngrira.</p>
	<p><b>Tava për tharje / skuqje me ajër</b></p> <p>Funksioni i tharjes dhe skuqjes me ajër përdoret për ushqimet që do të gatohen.</p>
	<p><b>Rafti i telit</b></p> <p>Përdoret për pjekje ose për të vendosur ushqimet e ngrira, ose ushqimet për skuqje ose pjekje në raftin e dëshiruar.</p>
	<p><b>Shina zgjatuese</b></p> <p>Falë shinave me zgjatim, tavat ose raftet me tela mund të vendosen dhe hiqen me lehtësi.</p>
	<p><b>Pjekja e pulës</b></p> <p>Përdoret për ushqimet që gatohen duke u rrotulluar.</p>
	<p><b>Proshutë e pjekur në skarë</b></p> <p>Vendosni proshutën në tavën e skarës. Ushqimet që mund të ngjiten gjatë gatimit gatohen në skarën e proshutës. Kjo parandalon kontaktin e ushqimit me tavën dhe ngjitjen në të.</p>
	<p><b>Skara e telit brenda tavës</b></p> <p>Vendoseni skarën e telit brenda tavës. Ushqimet që mund të ngjiten gjatë gatimit, si bifteku, vendosen në skarë e telit brenda tavës. Kjo parandalon kontaktin e ushqimit me tavën dhe ngjitjen në të.</p>
	<p><b>Pllaka e picës dhe lopata</b></p> <p>Përdoren për të pjekur brumëra si pica, bukë, petulla dhe heqjen e ushqimeve të pjekura nga furra.</p>
	<p><b>Doreza e tavës</b></p> <p>Përdoret për të mbajtur tavat e nxehta.</p>



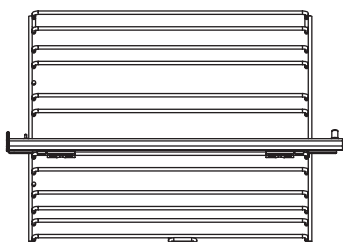
## \* Shinat Zgjatuese

Shinat zgjatuese ju lejojnë të tërhiqni me lehtësi tavën dhe skarën e brendshme.



Shinat zgjatuese, të cilat ofrohen si aksesore, mund të montohen me lehtësi në raftet anësore të telit me dy kapëse mbajtëse. Meqenëse ka shina djathtas dhe majtas, sigurohuni që të dini se cilën shina do të instaloni në cilën anë. Kontrolloni shenjat e anës së djathtë (**R**) dhe të majtë (**L**) të shinat.

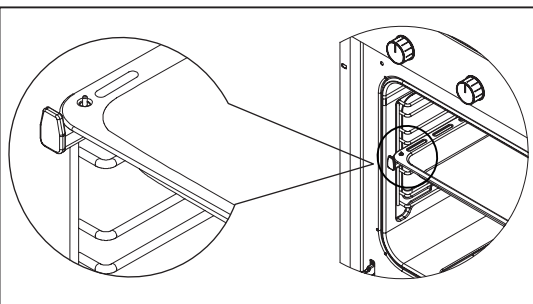
Rekomandimi ynë për instalimin është që duhet t'i hiqni plotësisht raftet anësore të telit nga furra dhe të instaloni shinat zgjatuese në raftet anësore të telit në një sipërfaqe të sheshtë. Instaloni shinën zgjatuese në pjesën e sipërme midis dy rafteve. Shinat mund të montohen dhe çmontohen lehtësisht. Pasi të keni rregulluar pozicionet e shinave zgjatuese djathtas dhe majtas, shtypini ato derisa të futen në raftet anësore të telit.



Kontrolloni nëse shinat janë vendosur plotësisht ose ju duke parë pas raftit të telit.

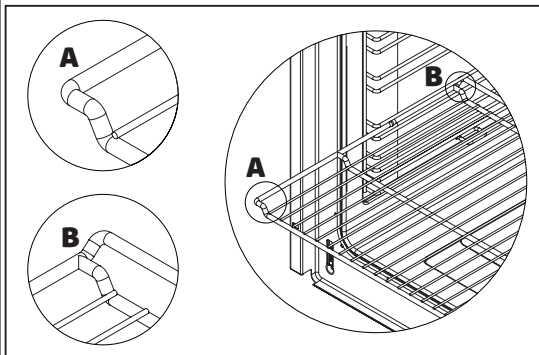
Pas instalimit të shinave zgjatuese, montoni përsëri raftet e telit në furrë. Mos e përdorni skarën e telit pikërisht poshtë raftit në të cilin është fiksuar shina zgjatuese.

## Vendosja E Tavës Ose Skarës Së Telit Në Shinën Zgjatuese Në Mënyrë Të Përshtatshme



Falë rafteve zgjatuese, tavat ose skara e telit mund të futen dhe hiqen lehtësisht. Kur përdorni tavën ose skarën e telit me shinën zgjatuese, sigurohuni që kunjat në pjesën e pasme të shinës zgjatuese të qëndrojnë në pjesën e pasme të tavës ose të skarës së telit.

## Përdorimi I Skarës Së Telit



Është e rëndësishme që ta vendosni skarën e telit dhe tavën në mënyrën e duhur në raftin e telit dhe ta vendosni skarën dhe/ose tavën si duhet në raft.

Vendosja e saktë tregohet në figurën ngjitur.

Vendoseni skarën ose tavën mes dy shinave përkatëse dhe sigurohuni që të jetë në ekuilibër para se të vendosni ushqimet mbi të.

**Shënim:** Mos e përdorni skarën e telit pikërisht poshtë raftit në të cilin është fiksuar shina zgjatuese.

## VEÇORITË TEKNIKE

### 80 litra

Fuqi e lehtë	15-25 W			
Termostati	40-240 / maks °C			
Ngrohësi i poshtëm	1200 W			
Ngrohësi i sipërm	1200 W			
Ngrohësi turbo	1800 W			
Ngrohësi i skarës	Skara e vogël	1200 W	Skara e madhe	2400 W
Voltazhi	220-240 V AC 50-60 Hz.			

### 60 litra

Fuqi e lehtë	15-25W			
Termostati	40-240 / maks °C			
Ngrohësi i poshtëm	1200 W			
Ngrohësi i sipërm	1000 W			
Ngrohësi turbo	1800 W			
Ngrohësi i skarës	Skara e vogël	1000 W	Skara e madhe	2000 W
Voltazhi	220-240 V AC 50-60 Hz.			

**PARALAJMËRIM:** Për të rritur cilësinë e produktit, specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak.

**PARALAJMËRIM:** Vlerat e dhëna me pajisjen ose dokumentet shoqëruese janë vlera të lexuara në laborator në përputhje me standardet përkatëse. Këto vlera mund të ndryshojnë në varësi të përdorimit dhe kushteve të ambientit.

## VENTILATORI FTOHËS

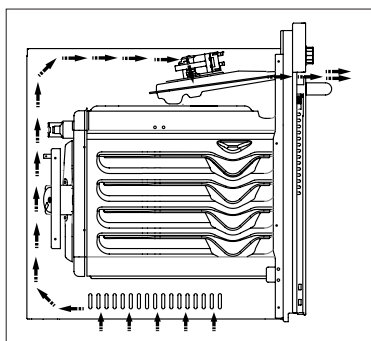


Figura 1

Gjatë funksionimit të furrës, ventilatori ftohës duhet të largojë avullin e tepërt dhe të parandalojë mbinxehjen e pajisjes. Kjo është e nevojshme për të siguruar që pajisja juaj të funksionojë mirë dhe të gatuhet mirë.

Ventilatori i ftohjes vazhdon të punojë pas përfundimit të gatimit. Pas përfundimit të ftohjes, ventilatori do të fiket automatikisht.

## PËRGATITJA E PAJISJES

Kontrolloni nëse instalimi elektrik është si duhet për ta sjellë pajisjen në kushte pune. Nëse instalimi elektrik nuk është i përshtatshëm, telefononi një elektrikist dhe një hidraulik për të organizuar shërbimet sipas nevojës. Prodhuesi nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga veprimet e kryera nga persona të paautorizuar.

**PARALAJMËRIM:** Është përgjegjësia e klientit të përgatitë vendin ku do të vendoset produkti dhe të përgatitë instalimin elektrik.

**PARALAJMËRIM:** Rregullat në standardet lokale për instalimet elektrike duhet të respektohen gjatë instalimit të produktit.

**PARALAJMËRIM:** Kontrolloni për çdo dëmtim në pajisje para se ta instaloni atë. Mos e instaloni produktin nëse është i dëmtuar. Produktet e dëmtuara përbëjnë rrezik për sigurinë tuaj.

**PARALAJMËRIM:** Mbani të hapura kanalet e ajrimit.

## Vendi i Duhur Për Montimin

Pajisja është projektuar në mënyrë që të përshtatet me kasat e disponueshme në treg. Duhet të lihet një distancë sigurie mes produktit dhe mureve të kuzhinës ose mobilieeve. Referojuni vizatimeve për hapësirat e përshtatshme. (shih figurën 2,3) (vlerat janë në mm)

- Sipërfaqet, laminatet sintetike dhe ngjitesit e përdorur duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë. (minimumi 100°C)
- Dollapët e kuzhinës duhet të jenë në nivel me pajisjen dhe të fiksuar mirë.
- Një raft do të vendoset midis furrës dhe raftit nëse ka një raft nën furrë.

**PARALAJMËRIM:** Mos e instaloni pajisjen pranë frigoriferëve ose ftohësve. Nxehtësia e çliruar nga pajisja rrit konsumin e energjisë së pajisjeve ftohëse.

**PARALAJMËRIM:** Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të mbajtur ose për të lëvizur pajisjen.

## **Instalimi Dhe Montimi i Furrës Së Integruar**

Hapësira e funksionimit të pajisjes duhet të përcaktohet përpara fillimit të instalimit.

Pajisja nuk duhet të instalohet në zona me qarkullim të lartë ajri.

Manovrojeni pajisjen me të paktën dy persona. Mos e tërhiqni pajisjen për të parandaluar dëmtimin e dyshemesë.

Hiqni të gjitha materialet për transportin brenda dhe jashtë paketimit. Hiqni të gjitha materialet dhe dokumentet brenda produktit.

### **Instalimi Nën Banak**

Kasa duhet të jetë në përputhje me dimensionet e specifikuar në Fig. 2.

Një distancë me dimensionet e specifikuar në figurë duhet të sigurohet në ndarjen e pasme të kabinetit për të siguruar ajrimin e kërkuar.

Pas instalimit, distanca që do të lihet midis pjesës së poshtme të banakut dhe pjesës së sipërme të pajisjes tregohet nga **"A"** në figurën 5. Distanca është për ajrim dhe duhet të jetë e mbyllur.

### **Instalimi Në Një Kasë Të Lartë**

Kasa duhet të jetë në përputhje me dimensionet e dhëna në Fig. 3.

Në pjesën e pasme të kasës, si dhe në pjesën e sipërme dhe të poshtme, duhet të sigurohen hapësira me dimensionet e specifikuar në figurë për të siguruar ajrosjen e kërkuar.

### **Kushtet E Instalimit**

Dimensionet e pajisjes janë dhënë në figurën 4.

Sipërfaqet e mobileve ku do të instalohet dhe materialet e instalimit që do të përdoren duhet t'i rezistojnë një temperaturë prej të paktën 100 °C.

Për të parandaluar përmbysjen e pajisjes, kasa ku do të instalohet duhet të jetë e fiksuar dhe dyshemeja e kasës duhet të jetë e niveluar.

Dyshemeja e kasës duhet të jetë mjaft e fortë për të përballuar një ngarkesë prej të paktën 60 kg.

## **Vendosja Dhe Sigurimi i Furrës**

Vendoseni furrën në kasë me dy ose më shumë persona.

Sigurohuni që korniza e furrës dhe pjesa e përparme e mobilie të jenë në përputhje siç duhet.

Kordoni elektrik nuk duhet të lihet nën furrë ose të ngecë ose të përkulet midis furrës dhe mobilie.

Sigurojeni furrën në mobilie duke përdorur vidhat e dhëna me pajisjen. Vidhat duhet të instalohen duke i vendosur ato përmes plastikës së ngjitur në kornizën e pajisjes siç tregohet në figurën 5. Vidhat nuk duhet të shtrëngohen shumë. Përndryshe, vrimat e vidhave mund të konsumohen.

Kontrolloni që furra të mos lëvizë pas instalimit. Nëse furra nuk është instaluar në përputhje me udhëzimet e instalimit, ekziston rreziku i përmbysjes gjatë punës.

### **Lidhja Elektrike**

Vendi ku do të instalohet produkti duhet të ketë instalimin e duhur elektrik.

Tensioni i rrjetit duhet të përputhet me vlerën nominale të dhënë në pllakën e tipit të produktit.

Lidhja e pajisjes duhet të bëhet në përputhje me rregulloret elektrike lokale dhe kombëtare.

Shkëputni energjinë elektrike përpara se të filloni të instaloni produktin. Mos e lidhni produktin me rrjetin elektrik derisa të përfundojë instalimi.

## Montimi

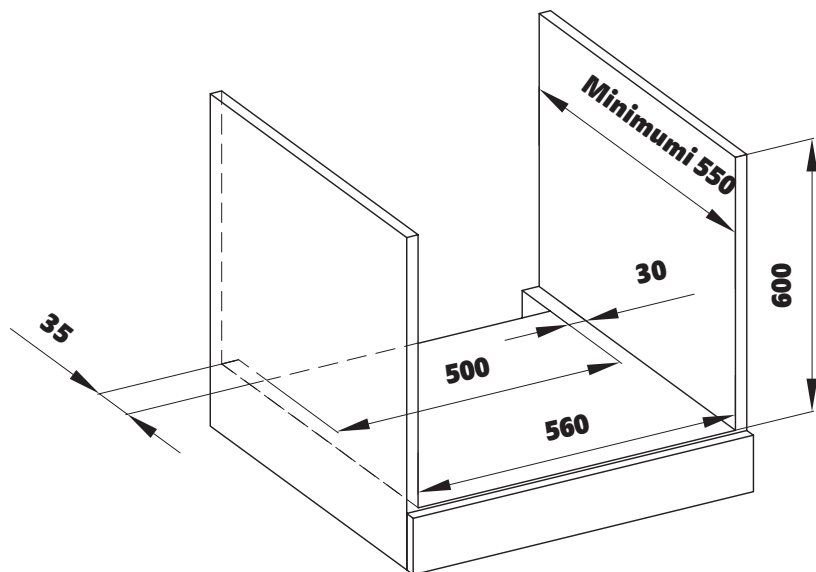
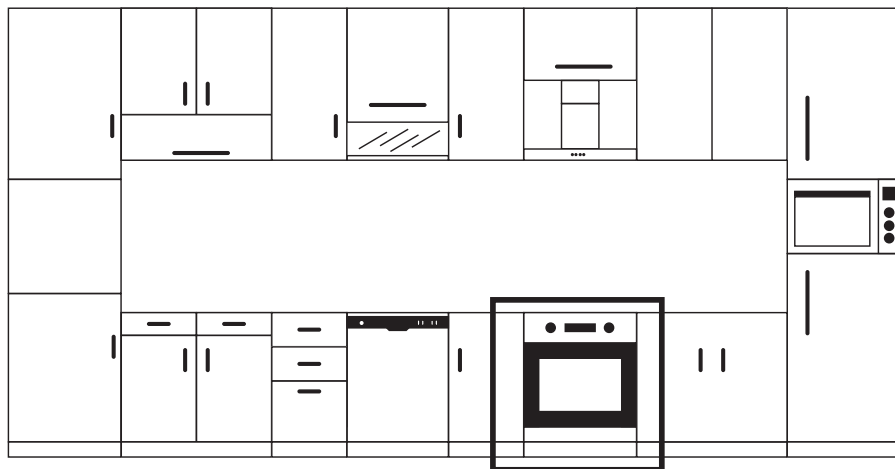


Figura 2



# Montimi

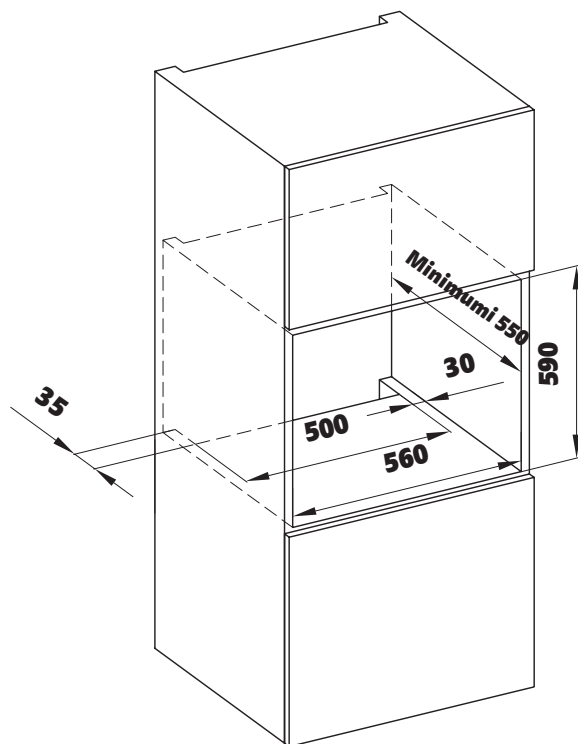
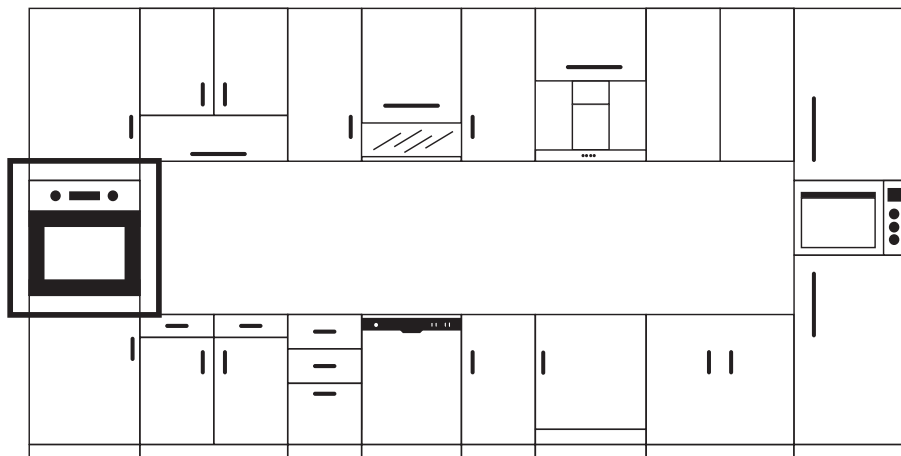


Figura 3

# Montimi

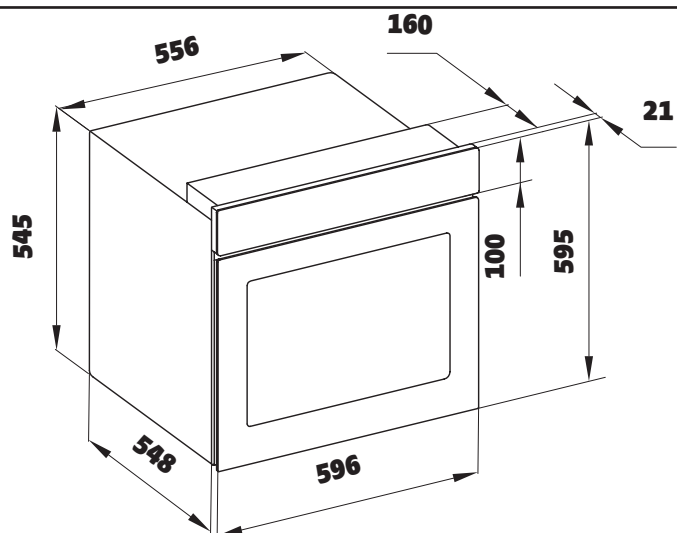


Figura 4

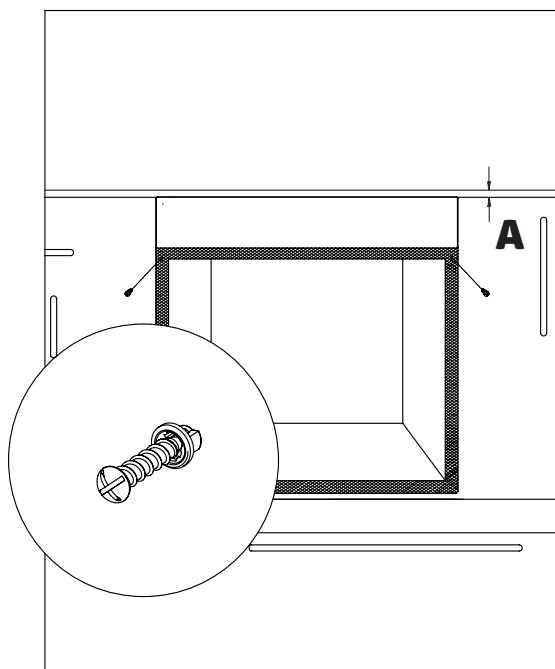
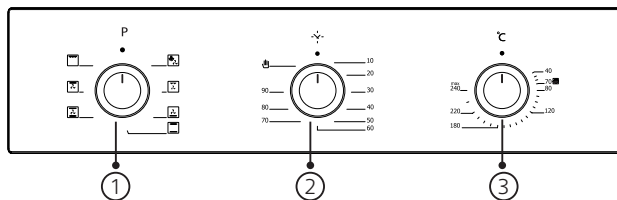


Figura 5

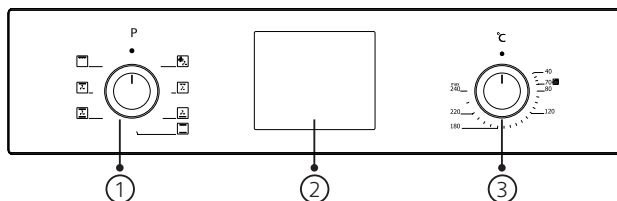
## PANELI I KONTROLLIT



1. Butoni i funksionit të gatimit

2. Kohëmatësi mekanik

3. Butoni i rregullimit të temperaturës (termostati)



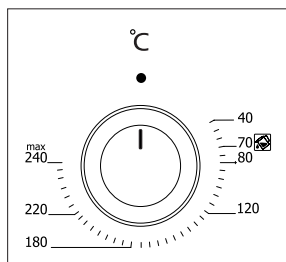
1. Butoni i funksionit të gatimit

2. Kohëmatësi dixhital

3. Butoni i rregullimit të temperaturës (termostati)

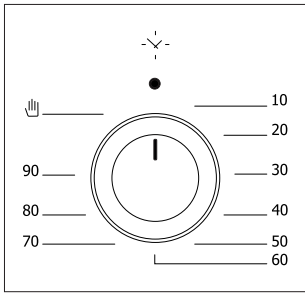
**PARALAJMËRIM:** Paneli i kontrollit më sipër është vetëm për qëllime ilustruese. Kini parasysh panelin e kontrollit të pajisjes.

### Butoni i Rregullimit Të Temperaturës (Termostati)



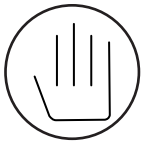
Përdoret për të caktuar temperaturën e gatimit për ushqimet që do të gatuhet në furrë. Pasi të keni futur ushqimet në furrë, mund të vendosni temperaturën e dëshiruar duke rrotulluar butonin. Shihni tabelën e gatimit për temperaturat e gatimit të ushqimeve të ndryshme. Drita e termostatit fiket kur furra arrin temperaturën e rregulluar.

## \* Butoni Mekanik i Kohëmatësit



Përdoret për të caktuar periudhën për gatimin në furrë. Kur mbaron koha e caktuar, energjia do të ndërpritet për elementet e nxehtësisë dhe do të dëgjoni një sinjal paralajmërues zanor. Kohëmatësi mekanik mund të caktohet në periudhën e dëshiruar me vlerë 0-90 minuta. Për periudha e gatimit, shikoni tabelat e gatimit.

## Gatimi manual



**PARALAJMËRIM:** Në gatimin manual, koha e gatimit ndiqet nga përdoruesi.

## \* Përdorimi i Butonit Me Kërcim

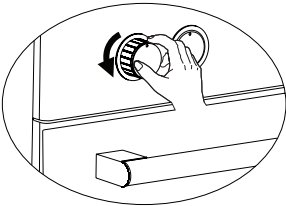


Figura 6

Siç tregohet në ilustrimin në anë, shtypni butonin në mënyrë që të dalë.

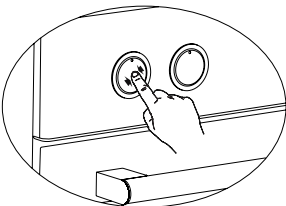


Figura 7

Kur çelësi tërhiqet mjaftueshëm, bëni rregullimet e nevojshme duke e rrotulluar djathtas ose majtas.

**Shënim:** Për modelet me një buton kërcyes, cilësimi mund të bëhet vetëm kur butoni është i dalë.

# FUNKSIONIMI I FURRËS

## Funksionimi Fillestar i Furrës

Pasi të keni bërë lidhjet e nevojshme të furrës tuaj sipas udhëzimeve, duhet të bëni sa më poshtë në funksionimin fillestar:

**1.** Hiqni çdo etiketë ose aksesori që është ngjitur brenda furrës. Nëse ka një fletë mbrojtëse në pjesën e përparme të pajisjes, hiqeni atë.

**2.** Fshijeni brendësinë e furrës me një leckë të lagur për të hequr pluhurin dhe mbetjet e paketimit. Brendësia e furrës duhet të jetë bosh. Vendoseni pajisjen në prizë.

**3.** Duke përdorur butonin e cilësimit të temperaturës, vendosni temperaturën e termostatit në temperaturën më të lartë (maks. 240.°C) dhe vëreni në punë për 30 minuta me derën e pajisjes të mbyllur. Një tym dhe aromë e lehtë mund të shfaqet ndërkohë kjo është një situatë normale.

**4.** Pasi furra të jetë ftohur, fshijeni pjesën e brendshme të furrës me ujë të ngrohtë me detergjent të butë dhe thajeni me një leckë të pastër. Tani mund ta përdorni furrën.

**5.** Nëse furra juaj ka funksion gatimi me avull; hiqni enën e ujit nga furra. Shkundni mirë enën e ujit përpara se të përdorni detergjent.

## Funksionimi Normal i Furrës

**1.** Për të filluar gatimin, përdorni butonin e kontrollit të temperaturës për të vendosur temperaturën në të cilën dëshironi të gatvani, në varësi të llojit të ushqimit, dhe butonin e kontrollit të funksionit të gatimit për të vendosur funksionin e dëshiruar të gatimit.

**2.** Mund ta vendosni kohën e gatimit në çdo kohë të dëshiruar duke përdorur butonin në modelet me kohëmatës mekanik. Kohëmatësi do t'i çaktivizojë ngrohësit kur të skadojë koha dhe do të lëshojë një bip paralajmërues kur bie zilha.

**3.** Kur koha e gatimit të skadojë sipas informacionit të futur; kohëmatësi fik ngrohësit dhe lëshon një sinjal zanor.

**4.** Pasi të përfundojë procesi i gatimit, sistemi i ftohjes së pajisjes do të vazhdojë të funksionojë. Mos e shkëputni energjinë e pajisjes, pasi është e nevojshme që pajisja të ftohet. Pas përfundimit të ftohjes, sistemi do të fiket automatikisht.

## **Përdorimi i Skarës**

**1.** Kur vendosni skarën në raftin e sipërm, ushqimet në skarë nuk duhet të prekin skarën.

**2.** Mund ta nxehni paraprakisht për 5 minuta gjatë përdorimit të skarës. Nëse është e nevojshme, mund t'i ktheni përmbys ushqimet.

**3.** Ushqimet duhet të jenë në qendër të skarës për të siguruar qarkullimin maksimal të ajrit në furrë.

### **Për Të Ndezur Skarën;**

**1.** Vendosni butonin e funksionit mbi simbolin e skarës.

**2.** Më pas caktojini në temperaturën e dëshiruar të skarës.


**PARALAJMËRIM:** Mbajeni të mbyllur derën e furrës gjatë përdorimit të skarës.

### **Për Të Fikur Skarën;**

Caktoni butonin e funksionit te pozicioni i fikjes.

Pas funksionimit të skarës, ngjitni dorezën plastike në vend duke e rrotulluar dhe nxirreni nga furra. Shtoni pak ujë në tavë për pastrim të lehtë.

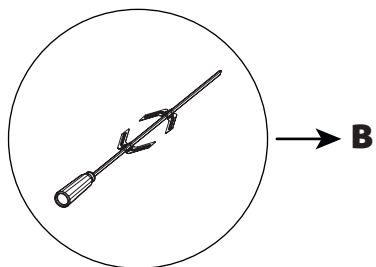
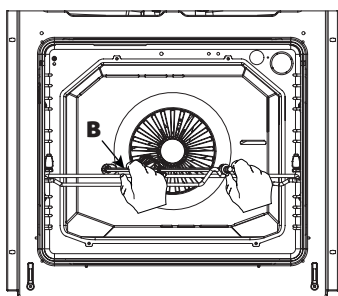
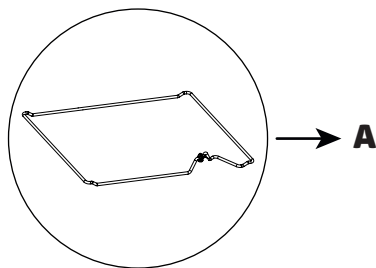
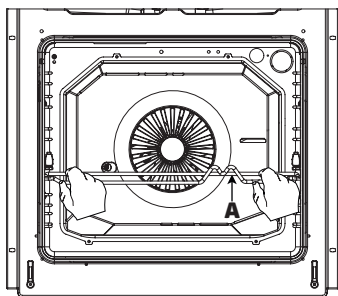
### **\* Funksionimi Përforcues (Ngrohja E Shpejtë Paraprake)**


Ky është funksioni i shpejtë i ngrohjes paraprake. Pas vendosjes së termostatit të pajisjes në temperaturën e zgjedhur, sigurohuni që temperatura e brendshme e furrës të rritet shpejt duke e çuar funksionin e gatimit në modalitetin e gatimit shumëfunksional (3D) (  ). Kur llamba e termostatit është fikur, furra vendoset në funksionin e gatimit.

## \* Përdoreni Për Pjekjen E Pulës

**PARALAJMËRIM:** Mos harroni të hiqni dorezën plastike nga heli duke e rrotulluar përpara se të mbyllni derën e furrës.

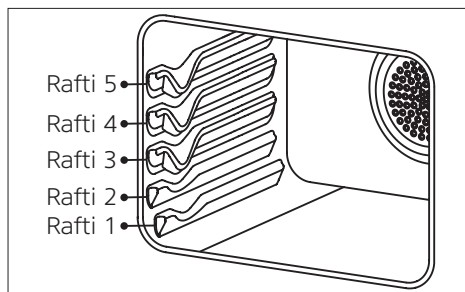
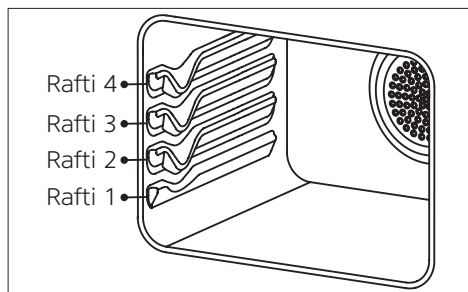
Piqeni pulën në hell si një të tërë. Për të pjekur në skarë një pulë në mënyrë të shëndetshme, vendoseni në qendër dhe fiksoni pulën në hell **(b)** me grepat e fiksimit të vendosura në të dy anët e hellit **(b)**. Vendosni hellin **(b)** në telin e pjekjes **(a)** dhe futeni në furrë dhe sigurohuni që fundi i hellit **(b)** të vendoset në dhomën e motorit të hellit.



Pasi të keni mbyllur derën, vendoseni furrën në pozicionin e skarës (  ) dhe vendoseni temperaturën e termostatit në nivelin maksimal të temperaturës duke përdorur butonin e cilësimit të temperaturës. Për të mbledhur yndyrën që derdhet gjatë gatimit, vendosni tavën në bazën e furrës. Shtoni pak ujë në tavë për pastrim të lehtë.

## POZICIONET E RAFTEVE

### Pozicionet Standarde Të Rafteve

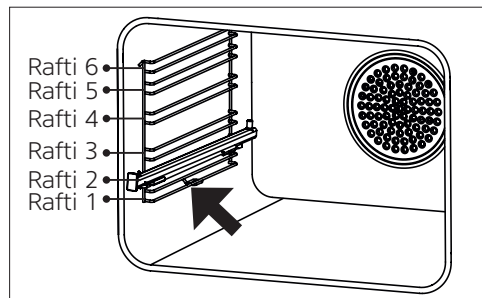
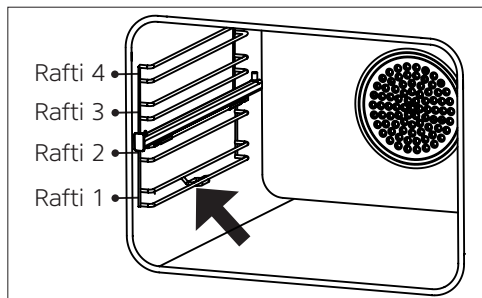


**Shënim:** Raftet standarde mund të jenë 4 ose 5, në varësi të konfigurimit të furrës suaj. Kushtojini vëmendje vetëm rafteve standarde të furrës suaj.

Pozicionet e rafteve tregohen në figurën më sipër. Duhet të vendosni një tavë të thellë ose një tavë standarde në raftet e sipërme dhe të poshtme.



## \* Pozicionet E Rafteve Me Tela



**Shënim:** Në varësi të konfigurimit të furrës suaj, mund të ketë 4 ose 6 raftet e teli. Kushtojini vëmendje vetëm rafteve me tela të furrës tuaj.

Është e rëndësishme që ta vendosni raftin e telit si duhet në furrë. Pozicionet e rafteve tregohen në figurën më sipër. Duhet të vendosni një tavë të thellë ose një tavë standarde në raftet e sipërme dhe të poshtme të telit.

## Instalimi Dhe Heqja E Rafteve Të Telit

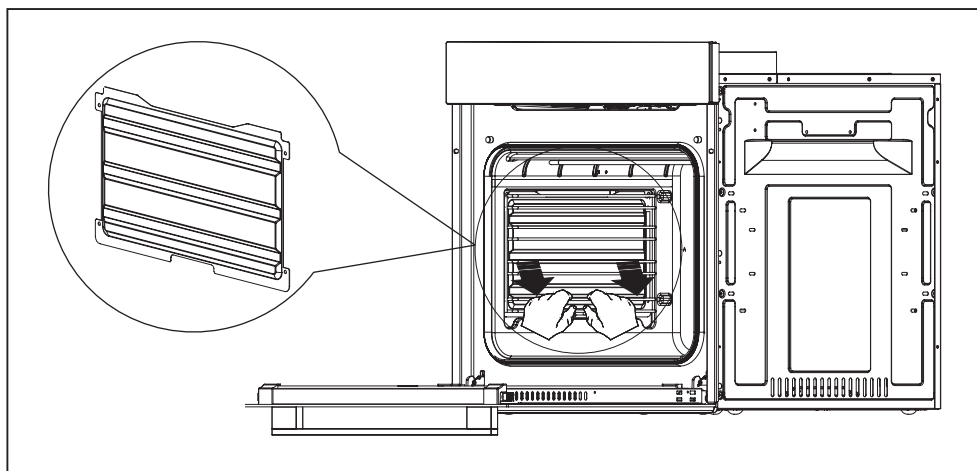
Shtypni kapëset që shfaqen me shigjeta në figurën më sipër, në fillim hiqni anën e poshtme dhe më pas anën e sipërme nga raftet e telit. Për të instaluar raftet e telit; kryeni procedurën për heqjen e raftit të telit në rend të kundërt.

## \* PANELI KATALITIK















Ndodhet pas rafteve të telit të furrës, në muret e djathta dhe të majta të pjesës së brendshme të furrës. Paneli katalitik largon erën e keqe dhe siguron përdorimin e pajisjes tuaj me performancën më të mirë. Me kalimin e kohës, era e vajit dhe e ushqimit depërton në muret e furrës të emaluar dhe elementët e ngrohjes. Paneli katalitik thith çdo erë ushqimi dhe vaji dhe i djeg ato gjatë gatimit për të pastruar furrën tuaj.

### Shkëputja E Panelit Katalitik

Për të hequr panelin katalitik; së pari hiqni raftet e telit. Pasi të hiqen raftet e telit, paneli katalitik do të jetë i lirë. Këshillohet që paneli katalitik të zëvendësohet një herë në 2-3 vjet



## \* FUNKSIONET DHE VEÇORITË E GATIMIT

	Ngrohja e poshtme dhe e sipërme punojnë së bashku. Ushqimi ngrohet poshtë dhe lart në të njëjtën kohë. Ky program mund të përdoret për të gatuar ushqime të tilla si ëmbëlsira, pica, biskota dhe kekë.
	Ngrohja e poshtme, ngrohja e sipërme dhe ventilatori punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. I përshtatshëm për gatimin e ushqimeve si ëmbëlsira, biskota, lazanja, mish.
	Ventilatori dhe ai turbo funksionojnë së bashku. I përshtatshëm për gatim në nivele të ndryshme të rafteve.
	Shumëfunktionale (3D). Gatimi me ngrohjen e poshtme - të sipërme, ventilatori dhe ai turbo punojnë së bashku. I përshtatshëm për gatim dhe skuqje. Ajri i nxehtë shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të njëtrajtshme në furrë nga ventilatori, ndërsa ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm punojnë njëkohësisht. I përshtatshëm për gatim me nxehtësi të fortë. Përdorni një tavë të vetme për gatimin.
	Skara është në përdorim. Përdoret për pjekjen e mishit si p.sh biftekeve dhe peshkut. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë dhe skarën në raftin e sipërm (shihni pozicionet e rafteve). Vendoseni tavën në raftin e poshtëm dhe hidhni në në tavë gjatë gatimit.
	Skara dhe ventilatori funksionojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoret për pjekjen e mishit si p.sh biftekeve dhe peshkut. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë dhe skarën në raftin e sipërm (shihni pozicionet e rafteve). Vendoseni tavën në raftin e poshtëm dhe hidhni në në tavë gjatë gatimit.
	Skara dhe ventilatori funksionojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoret për të pjekur në skarë mish në copa të vogla, si bifteket dhe peshkun. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë dhe skarën në raftin e sipërm (shihni pozicionet e rafteve). Vendoseni tavën në raftin e poshtëm dhe hidhni në në tavë gjatë gatimit.
	Ngrohja e sipërme dhe pjekja e pulës funksionojnë së bashku. Përdoret për ushqimin që gatuhet me rrotullim.
	Përdoret ngrohja e sipërme. Përdoret për ngrohjen ose pjekjen e ushqimeve në copa shumë të vogla.
	Përdoret ngrohja e poshtme. Zgjidhni këtë program drejt fundit të kohës së gatimit nëse edhe pjesa e poshtme e ushqimit që gatuhet duhet të jetë e pjekur.
	Furra nuk nxehet. Punojnë vetëm ventilatori dhe llamba. E përshtatshme për shkrirjen e ushqimeve të akullta.
	Ngrohja e ulët, ventilatori dhe turboja punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Është e përshtatshme për të gatuar pica.
	Ngrohja e ulët dhe ventilatori punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoreni për të gatuar ushqime si ëmbëlsira me fruta, etj.
	Ngrohja e sipërme dhe ventilatori punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoret për ngrohjen ose pjekjen e ushqimeve në copa shumë të vogla.
	Furra nuk nxehet. Punojnë vetëm ventilatori dhe llamba. E përshtatshme për shkrirjen e ushqimeve të akullta.
	Përdoret ngrohja e poshtme. Zgjidhni këtë program drejt fundit të kohës së gatimit nëse edhe pjesa e poshtme e ushqimit që gatuhet duhet të jetë e pjekur. Gjithashtu ky funksion përdoret për pastrimin me avull. (shihni pastrimin me avull)
	Përdoret për ndriçimin e furrës. Llamba funksionon automatikisht në të gjitha funksionet e gatimit.

**PARALAJMËRIM:** Funkzionet e gatimit mund të mos jenë të njëjta në çdo model. Kushtojini vëmendje vetëm funksioneve të gatimit të furrës tuaj.

## **REKOMANDIME DHE PARALAJMËRIME PËR GATIMIN**

Mund të gjeni informacione për llojet e ushqimeve që kemi testuar në laboratorët tanë dhe vlerat e gatimit që kemi përcaktuar në tabelat e mëposhtme. Kohët e gatimit mund të ndryshojnë sipas voltazhit të rrjetit elektrik, cilësisë, sasisë së përbërësve që gatohen dhe temperaturës. Ushqimet e gatuar me këto vlera mund të mos u përshtaten shijeve tuaja. Mund të zbuloni vlera të tjera duke eksperimentuar për të siguruar rezultate dhe shije të ndryshme që u përshtaten shijeve tuaja.

**PARALAJMËRIM:** Gatimi i pamonitoruar me vaj të ngurtë ose të lëngshëm në pajisje është i rrezikshëm, pasi mund të shkaktojë zjarr.

**PARALAJMËRIM:** Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur plotësisht pas vendosjes së ushqimeve brenda në furrë.

**PARALAJMËRIM:** Kur hapet dera mund të dalë avull. Bëni një hap prapa dhe prisni që të largohet avulli.

**PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, bëni një hap prapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga pjesa e brendshme. Ekziston rreziku i djegies.

**PARALAJMËRIM:** Mund të digjni duart për shkak të paneleve të brendshme të furrës, ushqimeve të derdhura, aksesorëve dhe avullit të nxehtë. Mbani doreza kuzhine gjatë nxjerrjes së ushqimeve të nxehta nga furra.


**PARALAJMËRIM:** Kur vendosni ose hiqni ushqimet nga furra etj. përdorni gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë për furra.

**PARALAJMËRIM:** Mos gatuani ushqime duke i vendosur direkt në tavë/skarë. Vendosini ushqimet në furrë në një aksesor të përshtatshëm.

**PARALAJMËRIM:** Tregoni kujdes kur përdorni alkool në ushqime. Alkooli do të avullojë në temperatura të larta dhe mund të marrë zjarr nëse bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.

**PARALAJMËRIM:** Mos ngrohni kanaçe të mbyllura dhe vazo qelqi. Presioni mund të shkaktojë shpërthimin e vazove.

**PARALAJMËRIM:** Mos e përdorni asnjëherë me temperatura më të larta të furrës nga temperatura maksimale e përdorimit që përcaktohet për letrën e pjekjes. Mos e vendosni letrën e pjekjes në bazën e furrës.



**PARALAJMËRIM:** Vendosni letrën e pjekjes bashkë me ushqime në furrën të ngrohur paraprakisht duke e vendosur brenda një ene ose në një aksesori të furrës (tavë, raft teli etj.).

**PARALAJMËRIM:** Për të shmangur rrezikun e prekjës së elementeve të nxehtësisë së furrës, hiqni pjesët e tepërta të letrës së pjekjes që varen nga aksesori ose ena përkatëse.















**PARALAJMËRIM:** Mos vendosni tava, pjata ose fletë alumini drejtpërdrejt në bazën e furrës. Nxehtësia e akumuluar mund ta dëmtojë bazën e furrës.

**PARALAJMËRIM:** Enët plastike mund të shkrihen në temperatura të larta dhe të dëmtojnë pajisjen. Mos përdorni enë plastike.

# TABELAT E GATIMIT

60 litra

**PARALAJMËRIM:** Duhet ta ngrohni furrën për 7-10 minuta para se të vendosni ushqimet në furrë.
























Ushqimi	Funksioni i gatimit	Temperatura e gatimit (°C)	Rafti i gatimit	Koha e gatimit (min.)
Tortë		170-180	2-3	30-35
Kifle e vogël		170-180	2	25-30
Byrek		180-200	2	35-45
Brumëra		180-190	2	20-25
Biskota		170-180	2	20-25
Kekë me mollë		180-190	1-2	50-70
Kekë sfungjer		150/150*	2	20-25
Pica		180-200	3	20-30
Lazanja		180-200	2-3	25-40
Makarona		100	2	50-60
Pulë skare **		200-220	3	25-35
Peshk në skarë**		200-220	3	25-35
Mish viçi i pjekur **		Maks.	3-4	15-20
Qofte skare **		Maks.	3-4	20-25

\* Pa ngrohje paraprake. Ne ju rekomandojmë të gatvani në 200 °C për gjysmën e parë të periudhës së gatimit dhe në 150 °C për gjysmën e mbetur.

\*\* Ushqimet duhet të kthehen përmbys pas gjysmës së periudhës së gatimit.

**80 litra**

**PARALAJMËRIM:** Duhet ta ngrohni furrën për 7-10 minuta para se të vendosni ushqimet në furrë.

Ushqimi	Funksioni i gatimit	Temperatura e gatimit (°C)	Rafti i gatimit	Koha e gatimit (min.)
Tortë	 / 	170-180	2-3	30-35
Kifle e vogël	 / 	170-180	2-3	25-30
Byrek	 / 	180-200	2-3	35-45
Brumëra		180-190	2-3	20-25
Biskota	 / 	170-180	2-3	20-25
Kekë me mollë	 / 	180-190	2-3	50-70
Kekë sfungjer	 / 	200/150*	2-3	20-25
Pica	 / 	180-200	3	20-30
Lazanja		180-200	2-3	25-40
Makarona	 / 	100	2-3	50-70
Pulë skare **	 / 	200-220	2-3	25-35
Peshk në skarë**		190 -200/-220	3-4	25-35
Mish viçi i pjekur **		Maks.	4-5	30-35
Qofte skare **		Maks.	4-5	25-30


\* Pa ngrohje paraprake. Ne ju rekomandojmë të gatvani në 200 °C për gjysmën e parë të periudhës së gatimit dhe në 150 °C për gjysmën e mbetur.

\*\* Ushqimet duhet të kthehen përmbys pas gjysmës së periudhës së gatimit.



## \* PJEKJA ME PLLAKËN E PICËS

**PARALAJMËRIM:** Duhet ta ngrohni furrën paraprakisht për 30 minuta përpara se ta vendosni picën në furrë.

Kur piqni me pllakën e picës, vendosni pllakën e picës mbi rrjetën e telit dhe nxeheni paraprakisht furrën në modalitetin e picës (turbo + ventilator + rezistenca e poshtme) (  ) ] në 230°C për 30 minuta. Pas përfundimit të nxehjes paraprake, pa hequr pllakën e picës, vendoseni picën mbi të me lopatën e furrës dhe piqeni në 180- 180 °C për 20- 25 minuta. Pas përfundimit të pjekjes, hiqni picën e ngrirë nga furra duke përdorur lopatën.

**PARALAJMËRIM:** Mos e vendosni pllakën e picës në një furrë të nxehtë paraprakisht.

**PARALAJMËRIM:** Pas përfundimit të pjekjes, mos e hiqni pllakën e furrës kur është e nxehtë dhe mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohta. Në rast të kundërt, pllaka e picës mund të kriset.

**PARALAJMËRIM:** Mos e ekspozoni pllakën e picës ndaj lagështisë.

**PARALAJMËRIM:** Mund të digjini duart për shkak të paneleve të brendshme të furrës, ushqimeve të derdhura, aksesoreve dhe avullit të nxehtë. Përdorni lopatën kur e hiqni picën nga furra.

## THARJA

**PARALAJMËRIM:** Mos e nxehni paraprakisht gjatë tharjes.

Ushqimi	Funksioni i gatimit	Temperatura e gatimit (°C)	Rafti i gatimit	Kohëzgjatja e gatimit (në orë)
Banane me feta	Funksionet e gatimit me ventilatorin	100	2	4-5
Mollë me feta	Funksionet e gatimit me ventilatorin	100	2	4-5
Portokall me feta	Funksionet e gatimit me ventilatorin	100	2	4-5

**PARALAJMËRIM:** Tharja duhet të kryhet vetëm në tavën e tharjes.

**PARALAJMËRIM:** Mos e hapni derën e furrës derisa të përfundojë procesi i tharjes.

**PARALAJMËRIM:** Sa më të holla fetat, aq më e shkurtër është koha e tharjes dhe aroma e ushqimeve ruhet më mirë.

**PARALAJMËRIM:** Mund të digjini duart për shkak të paneleve të brendshme të furrës, ushqimeve të derdhura, aksesoreve dhe avullit të nxehët. Mbani doreza kuzhine kur nxirrni frutat e thata nga furra.

## \* GATIMI ME AVULL

Për shkak se nuk gatuhet në ujë, vitaminat dhe mineralet ruhen gjatë gatimit me avull.

Gatimi me avull ruan shijet e ushqimit më mirë se gatimi normal. Gjithashtu, ushqimet ruajnë ngjyrat e tyre të freskëta dhe natyrale në këtë mënyrë.

Konsumi i ujit varet nga lloji i ushqimit dhe kohëzgjatja e gatimit.

Sipas opsionit të pajisjes, mund të kryeni gatim me avull me dy metoda të ndryshme.

**1.** Hiqeni enën e ujit duke e tërhequr në pikat e treguara nga shigjeta. Mbushni enën me ujë (shihni figurën 8) dhe rrëshqiteni në drejtim të shigjetës në pozicionin e fillimit për ta vendosur në vend (shihni figurën 9). (Shihni figurën 10) Pas 10 minutash ngrohjeje paraprake, rrëshqitni enën e ujit në drejtim të shigjetës derisa të dëgjoni një "kërcitje". (shikoni figurën 11)

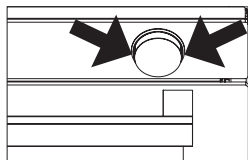


Figura 8

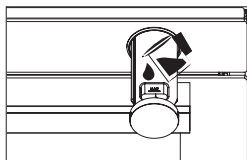


Figura 9

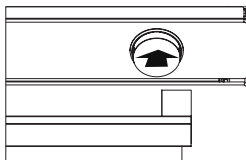


Figura 10

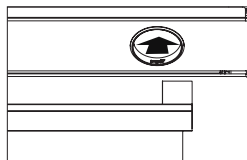


Figura 11

**PARALAJMËRIM:** Nëse pajisja ka funksionin e gatimit me avull; kontrolloni nëse ka ujë në depozitat e ujit kur e çoni pajisjen në një vend tjetër. Nëse ka ujë në depozita, duhet t'i zbrazni ato.

**PARALAJMËRIM:** Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë në shishe. Uji nuk duhet të zëvendësohet me solucione që janë të ndezshme, që përmbajnë alkool ose me grimca të ngurta. Asnjëherë mos përdorni ujë mineral apo lëngje të tjera!

**PARALAJMËRIM:** Mbushja maksimale është 250 mililitra dhe mbushja minimale është 65 mililitra.

**PARALAJMËRIM:** Kur mbushni enën me ujë, mos e tejkaloni kurrë pikën maksimale!

**PARALAJMËRIM:** Për çdo proces gatimi, kini parasysh sasinë e ujit për ushqimet siç tregohet në tabelën e gatimit.

**PARALAJMËRIM:** Mos e hiqni enën e ujit gjatë gatimit.












**PARALAJMËRIM:** Nëse është e mundur, përdorni enë me vrima për gatim me avull. Kjo siguron që avulli të arrijë ushqimin nga të gjitha anët dhe që ushqimi të gatuhet në mënyrë të barabartë.

**PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm enë që janë rezistente ndaj nxehtësisë (deri në 100°C) dhe avullit. Nëse dëshironi të përdorni enë plastike, kontaktoni me prodhuesin e enës për të parë nëse është e përshtatshme për furrë.

**PARALAJMËRIM:** Enët e trasha si enët e porcelanit, qeramikës apo baltës nuk janë shumë të përshtatshme për gatim me avull. Për shkak se janë të trasha, ato nuk e përcjellin mirë nxehtësinë dhe për këtë arsye koha e gatimit të treguar në tabela mund të jetë shumë më e gjatë.

## Tabela E Gatimit Me Avull

**PARALAJMËRIM:** Duhet ta ngrohni paraprakisht furrën për 10 minuta para se të fusni ushqimet në furrë.

Ushqimi	Kohëzgjatja i gatimit	Temperatura e gatimit (°C)	Rafti i gatimit	Koha e gatimit (min.)	Uji në sasi (ml.)
Biskota		170	3	20-25	100
Biskota me kripë		170	3	20-25	100
Brumëra		180	3	25-30	100
Simite		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Kofsha pule		200	3	40-45	150
Krahë pule		230	4	40-45	100
Pulë e plotë		190-230	3	60-70	250
Kofshë qengji me perime		170	3	80-90	250
Mishi viçi i pjekur		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

**PARALAJMËRIM:** Bëjeni gatimin me avull me një tavë të vetme

**PARALAJMËRIM:** Kur hapet dera mund të dalë avull. Bëni një hap prapa dhe prisni që të largohet avulli.

**PARALAJMËRIM:** Mund të digjni duart për shkak të paneleve të brendshme të furrës, ushqimeve të derdhura, aksesoreve dhe avullit të nxehtë. Kur hiqni ushqimet e nxehta nga furra, përdorni doreza furre që janë rezistente ndaj nxehtësisë.

**2.** Hapni kapakun e pajisjes (shihni figurën 12). Hiqni kapakun e rezervuarit të ujit dhe mbushni rezervuarin (shihni figurën 13). Më pas, mbyllni kapakun e rezervuarit të ujit (shihni figurën 14). Mbyllni kapakun e pajisjes dhe ngrohni paraprakisht për 10 minuta. Pas ngrohjes paraprake, mund të vendosni ushqimet në pajisje.

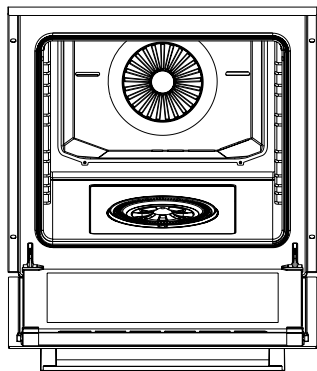


Figura 12

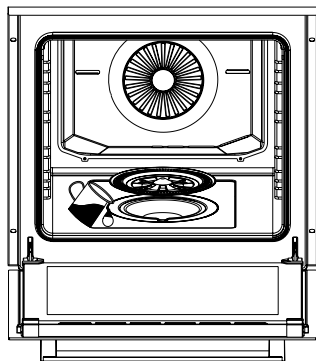


Figura 13

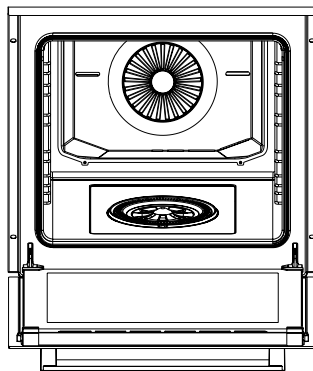



Figura 14

**PARALAJMËRIM:** Nëse pajisja ka funksionin e gatimit me avull; kontrolloni nëse ka ujë në depozitat e ujit kur e çoni pajisjen në një vend tjetër. Nëse ka ujë në depozita, duhet t'i zbrazni ato.

**PARALAJMËRIM:** Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë në shishe. Uji nuk duhet të zëvendësohet me solucione që janë të ndezshme, që përmbajnë alkool ose me grimca të ngurta. Asnjëherë mos përdorni ujë mineral apo lëngje të tjera!

**PARALAJMËRIM:** Mbushja maksimale është 200 mililitra dhe mbushja minimale është 80 mililitra.

**PARALAJMËRIM:** Për çdo proces gatimi, kini parasysh sasinë e ujit për ushqimet siç tregohet në tabelën e gatimit.





**PARALAJMËRIM:** Nëse është e mundur, përdorni enë me vrima për gatim me avull. Kjo siguron që avulli të arrijë ushqimin nga të gjitha anët dhe që ushqimi të gatuhet në mënyrë të barabartë.

**PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm enë që janë rezistente ndaj nxehtësisë (deri në 100°C) dhe avullit. Nëse dëshironi të përdorni enë plastike, kontaktoni me prodhuesin e enës për të parë nëse është e përshtatshme për furrë.

**PARALAJMËRIM:** Enët e trasha si enët e porcelanit, qeramikës apo baltës nuk janë shumë të përshtatshme për gatim me avull. Për shkak se janë të trasha, ato nuk e përcjellin mirë nxehtësinë dhe për këtë arsye koha e gatimit të treguar në tabela mund të jetë shumë më e gjatë.

## Tabela E Gatimit Me Avull

**PARALAJMËRIM:** Duhet ta ngrohni paraprakisht furrën për 10 minuta para se të fusni ushqimet në furrë.

Ushqimi	Funksioni i gatimit	Temperatura e gatimit (°C)	Rafti i gatimit	Koha e gatimit (min.)	Uji në sasi (ml.)
Bukë		200°C	2	20-30	80
Pulë		200°C	2	60-70	150
Salmon me perime		180°C	2	30-40	80
Kofsha pule		200°C	2	25-35	100
Brumëra		190°C	2	15-25	80
Kofshë qengji me perime		170°C	2	60-70	150
Simite		190°C	2	15-25	80
Entrecôte		180°C	2	40-50	150
Patate të mbushura		190°C	2	90-100	150

**PARALAJMËRIM:** Bëjeni gatimin me avull me një tavë të vetme.

**PARALAJMËRIM:** Kur hapet dera mund të dalë avull. Bëni një hap prapa dhe prisni që të largohet avulli.

**PARALAJMËRIM:** Mund të digjni duart për shkak të paneleve të brendshme të furrës, ushqimeve të derdhura, aksesorëve dhe avullit të nxehtë. Kur hiqni ushqimet e nxehta nga furra, përdorni doreza furre që janë rezistente ndaj nxehtësisë.



## Pastrimi i Ujit Të Mbledhur Në Fund Të Furrës

Në varësi të shpeshtësisë së gatimit me avull, pastrimit të lehtë me avull dhe fortësisë së ujit të përdorur, mund të krijohen njolla gëlqerore në vendin e mbledhjes së ujit në pjesën e poshtme të furrës. Pas çdo 2 ose 3 përdorimesh, për të tretur kalkun që mund të krijohen në vendin e mbledhjes së ujit në fund të furrës pas gatimit me avull - procese të thjeshta pastrimi me avull:


**1.** Vendosni 350 cc uthull të bardhë (norma e acidit të uthullës nuk duhet të jetë më shumë se 6%) në vendin e mbledhjes së ujit në pjesën e poshtme të furrës.

**2.** Lëreni uthullën të tretë kalkun në temperaturë ambienti për të paktën 30 minuta.

**3.** Pastroni vendin e mbledhjes së ujit me një pecetë të njomë dhe thajeni me një pecetë të thatë.











**PARALAJMËRIM:** Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acide ose kloride për të pastruar vendin e mbledhjes së ujit në pjesën e poshtme të furrës. Mos e pastroni duke gërvishtur kalkun që mund të shfaqet në vendin e mbledhjes së ujit në pjesën e poshtme të furrës. Përndryshe, produkti dëmtohet.

## \* GATIMI ME SKUQJE ME AJËR

Ndërsa skuqni me ajër, mund ta bëni gatimin sipas vlerave të specifikuara në tabelën e gatimit duke e kaluar furrën në modalitetin e skuqjes me ajër [poshtë-lart + ventilatori (  )].

### Tabela E Gatimit Për Skuqjen Me Ajër

**PARALAJMËRIM:** Duhet ta ngrohni furrën për 8-10 minuta para se të vendosni ushqimet në furrë.

Ushqimi	Funksioni i gatimit	Temperatura e gatimit (°C)	Rafti i gatimit	Koha e gatimit (min.)	Pesha në gram (g)
Biskota		170	2-3	10-15	-
Copa pule të ngrira		200	2-3	20-25	750
Patate të skuqura të ngrira		220	2-3	20-25	700
Djathë i skuqur		200	2-3	10-15	250
Biftek		180	2-3	10-15	1000
Qofte		180	2-3	10-15	1000
Pica		200	2-3	10-15	-
Kërpudha		200	2-3	15-20	1000
Role pule		180	2-3	25-30	1000
Gjoks pule		180	2-3	25-30	750

**PARALAJMËRIM:** Gatimi me skuqje me ajër duhet të bëhet vetëm në tavën e skuqjes me ajër.

**PARALAJMËRIM:** Kur hapet dera mund të dalë avull. Bëni një hap prapa dhe prisni që të largohet avulli.

**PARALAJMËRIM:** Mund të digjini duart për shkak të paneleve të brendshme të furrës, ushqimeve të derdhura, aksesoreve dhe avullit të nxehtë. Mbani doreza kuzhine gjatë nxjerrjes së ushqimeve të nxehta nga furra.

## MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

Pastrimi periodik zgjat jetën e pajisjes dhe zvogëlon problemet e shpeshta.

**PARALAJMËRIM:** Shkëputni lidhjen elektrike të pajisjes. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.

**PARALAJMËRIM:** Prisni derisa pajisja të ftohet përpara se ta pastroni. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie.

**PARALAJMËRIM:** Përdoruesi nuk duhet të heqë rezistencën gjatë pastrimit. Kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

**PARALAJMËRIM:** Avulli i një pajisjeje pastrimi me avull mund të depërtojë në pjesët që përçojnë rrymën elektrike dhe të shkaktojë qark të shkurtër. Mos përdorni asnjëherë një pajisje pastrimi me avull për pastrimin e furrës.

**PARALAJMËRIM:** Mos lani asnjëherë asnjë pjesë të pajisjes në lavastovilje! (me përjashtim të aksesorëve)

**PARALAJMËRIM:** Ena e ujit nuk duhet të zhytet në ujë dhe nuk duhet të lahet kurrë në lavastovilje! Mos përdorni sfungjerë ose furça shumë të forta kur pastroni enën e ujit.

**PARALAJMËRIM:** Fikeni pajisjen para se të hiqni mbrojtëset. Pas pastrimit, instaloni mbrojtëset sipas udhëzimeve.

**1.** Mos i pastroni pjesët e brendshme, panelin, tavat ose pjesët e tjera të pajisjes me mjete të forta si furça të ashpra, tel pastrimi ose thika. Mos përdorni detergjente ose agjentë gërryes e gërvishtës.

**2.** Fshini pjesët e brendshme të pajisjes me një pecetë me sapun, më pas shpëlajeni dhe thajeni plotësisht me një pecetë të butë.

**3.** Pastrojini sipërfaqet e xhamit me substanca të veçanta për pastrimin e xhamave.

**4.** Mos përdorni detergjente alifatike ose me hidrokarbone. Këto mund të shkaktojnë fryrjen e guarnicionit të derës së furrës.

**5.** Mos përdorni asnjëherë materiale të djegshme si acide, hollues ose gaze kur pastroni pajisjen.

**6.** Përdorni stearat kaliumi (sapun i butë) për papastërtitë dhe njollat.

**7.** Pastroni panelin e kontrollit me një pecetë të lagur dhe thajeni me një pecetë të thatë.

**8.** Pajisja duhet të pastrohet plotësisht pas çdo përdorimi. Kështu, mbetjet e ushqimit pastrohen me lehtësi dhe parandalohet djegia e tyre kur produkti përdoret përsëri më vonë.

**9.** Sigurohuni që të fshini plotësisht lëngjet e mbetura pas procesit të pastrimit dhe të pastroni menjëherë ushqimet e spërkatura gjatë gatimit.

**10.** Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

**11.** Pastroni dhe thani furrën dhe aksesorët e saj pas çdo përdorimi.

**12.** Mbyllni derën e furrës pasi të jetë tharë plotësisht pjesa e brendshme e pajisjes.

**13.** Pajisja duhet të pastrohet tërësisht për të shmangur aromat e këqija nëse nuk do të përdoret për një kohë të gjatë. Lëreni derën e furrës të hapur pas pastrimit.

**14.** Zëvendësoni gominën e derës së pajisjes kur krijohen pore ose kur plasaritet. Gominën e derës mund ta porosisni nga servisi i autorizuar.

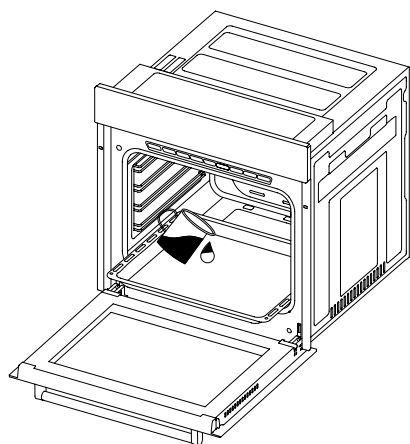
**15.** Pastroni raftet e telit në lavastovilje ose me detergjent për larjen e enëve dhe ujë të nxehtë.


**16.** Mos përdorni pastrues gërryes ose spatula të mprehta metalike për të pastruar xhamin pasi mund të shkaktohen gërvishtje në sipërfaqen e xhamit të derës dhe kjo mund të bëjë që xhami të thyhet.

**17.** Hiqni mbulesën e xhamit të llambës së furrës (shihni zëvendësimin e llambës) dhe fshijeni me një leckë të lagur me detergjent enësh dhe ujë të nxehtë. Pastrojeni me një leckë të butë.

### **\* Pastrimi Me Avull**

Lejon heqjen e papastërtive të zbutura falë avullit që krijohet në furrë.



- 1.** Hiqni të gjithë aksesoret nga furra.
- 2.** Hidhni në tavë gjysmë litër ujë dhe vendoseni tavën në fund të furrës.
- 3.** Vendoseni çelësin në modalitetin e pastrimit me avull (  ).
- 4.** Vendosni termostatin në 70 °C, dhe vëreni në punë furrën për 30 minuta.
- 5.** Pas përdorimit të furrës për 30 minuta, hapni derën dhe fshijeni sipërfaqen e brendshme të furrës me një pecetë të njomë.

**6.** Pastroni furrën duke përdorur detergjent enësh, ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë për papastërtitë që nuk dalin lehtë dhe fshijeni zonën që keni pastruar me një leckë të thatë.

## Pastrimi Dhe Montimi I Derës Së Furrës

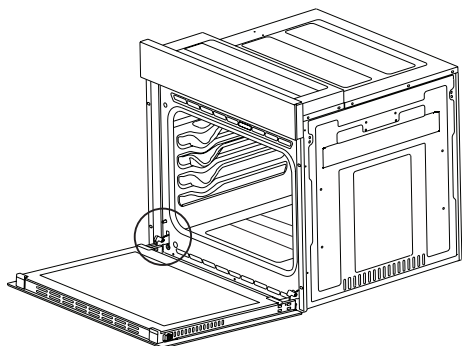


Figura 15

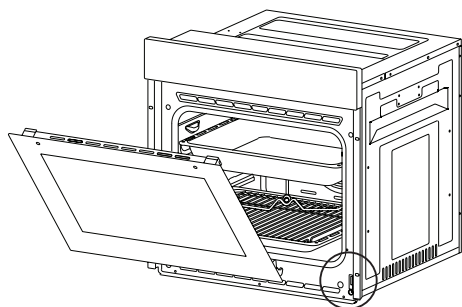


Figura 16

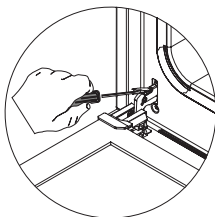


Figura 15,1

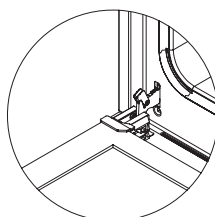


Figura 15,2

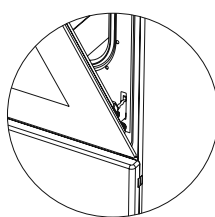


Figura 16,1

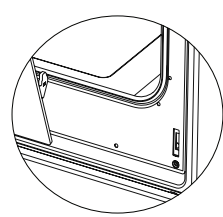


Figura 16,2

Hapeni plotësisht derën duke e tërhequr derën e furrës drejt jush. Më pas lironi bllokimin e menteshës duke e tërhequr lart me një kaçavidë. (Shikoni Fig. 15,1)

Vendoseni bllokimin e menteshës në këndin më të gjerë. (Shikoni Fig. 15,2)  
Vendosni në të njëjtin pozicion të dyja menteshat që lidhin derën e furrës me furrën.

Më pas mbylleni derën e furrës derisa të qëndrojë në bllokimin e menteshës. (Shikoni Fig. 16,1)

Për të hequr derën e furrës, mbajeni derën me të dyja duart kur është në një nivel afër pozicionit të mbyllur dhe tërhiqeni lart. (Shikoni Fig. 16,2)

Për të rivendosur derën e furrës, kryeni procedurën për heqjen e derës në rend të kundërt.

## Pastrimi i Xhamit Të Furrës

Furra juaj mund të jetë e ndryshme. Ndiqni hapin e duhur për furrën tuaj.

**1.** Shtypni kapëset plastike në anët majtas dhe djathtas siç tregohet në figurën 17 dhe ngrijeni profilin duke e tërhequr drejt vetes siç tregohet në figurën 18. Xhami do të lirohet pasi të hiqet profili siç tregohet në figurën 19. Tërhiqni me kujdes drejt vetes xhamin që është tashmë i lirë. Nëse duhet, xhami i mesit mund të hiqet në të njëjtën mënyrë. Xhami i jashtëm është i fiksuar në profilin e derës së furrës. Mund t'i pastroni me lehtësi xhamat pasi të jenë ndarë. Pas përfundimit të pastrimit dhe mirëmbajtjes, mund t'i zëvendësoni xhamat dhe profilin duke kryer procedurën e heqjes në rend të kundërt. Sigurohuni që xhami të jetë futur në drejtimin e duhur dhe që profili të jetë vendosur si duhet.

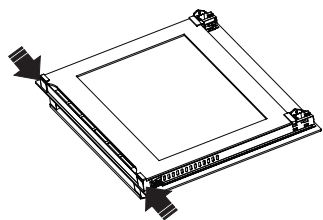


Figura 17

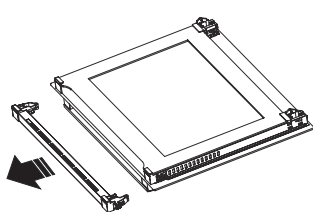


Figura 18

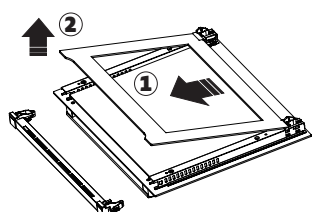


Figura 19

**2.** Hiqni vidat në anët majtas dhe djathtas siç tregohet në figurën 20. Hiqni profilin duke e tërhequr drejt vetes siç tregohet në figurën 21. Xhami do të lirohet pasi të hiqet profili siç tregohet në figurën 22. Tërhiqni me kujdes drejt vetes xhamin që është tashmë i lirë. Nëse duhet, xhami i mesit mund të hiqet në të njëjtën mënyrë. Xhami i jashtëm është i fiksuar në profilin e derës së furrës. Mund ta pastroni me lehtësi xhamin pasi të jetë liruar. Pas përfundimit të pastrimit dhe mirëmbajtjes, mund t'i zëvendësoni xhamat dhe profilin duke kryer procedurën e heqjes në rend të kundërt. Sigurohuni që xhami të jetë futur në drejtimin e duhur dhe që profili të jetë vendosur si duhet.

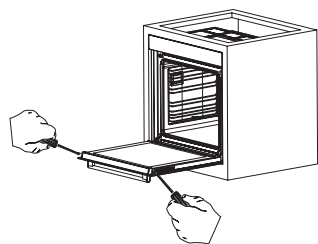


Figura 20

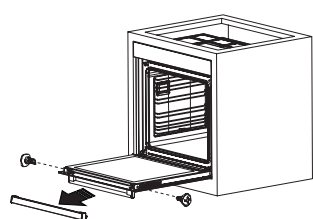


Figura 21

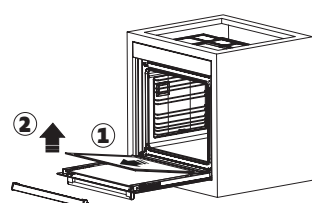


Figura 22

## ZËVENDËSIMI I LLAMBËS SË FURRËS

**PARALAJMËRIM:** Për të shmangur goditjen elektrike, fikni energjinë elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës!

**PARALAJMËRIM:** Për të shmangur djegiet, prisni që të ftohet para se të ndërroni llambën e furrës! Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

**PARALAJMËRIM:** Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për ndriçimin e shtëpive. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shohë ushqimin.

**PARALAJMËRIM:** Llambat e përdorura në këtë produkt duhet të jenë në gjendje të përballojnë kushtet ekstreme fizike, p.sh. temperaturat mbi 100° C.

**PARALAJMËRIM:** Në pajisjet me llamba halogjene; përdoruesi nuk duhet të shikojë llambën halogjene.



## Për Të Ndërruar Llambën;

1. Fikni energjinë elektrike.
2. Hiqni mbrojtësen e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës. (Shikoni Fig. 23) Përdorimi i dorezave plastike mund t'ju ndihmojë nëse keni vështirësi me rrotullimin.
3. Më pas hiqni llambën e furrës duke e rrotulluar (shihni fig. 24) nëse është e tipit **A**, ose duke e tërhequr (shihni fig. 25) nëse është e tipit **B**.
4. Vendosni një llambë të re me të njëjtat veçori.
5. Rivendosni xhamin mbrojtës dhe lidhjeni njësinë me rrjetin elektrik.

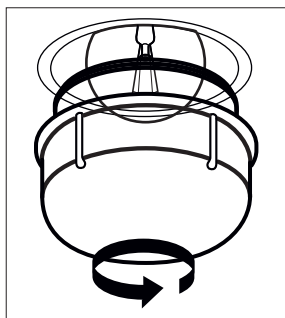


Figura 23

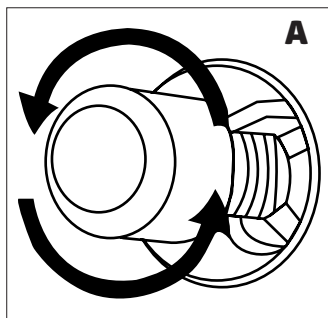


Figura 24

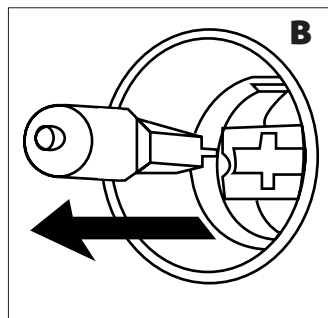


Figura 25

**Shënim:** Kjo pajisje ka një burim drite, klasa e efikasitetit të energjisë së të cilit është G.

## Për Të Ndërruar Llambën Katrore;

1. Fikni energjinë elektrike.
2. Hiqeni duke e tërhequr mbrojtësen e xhamit drejt jush.
3. Më pas hiqni llambën e furrës duke e nxjerrë jashtë.
4. Vendosni një llambë të re me të njëjtat veçori.
5. Rivendosni xhamin mbrojtës dhe lidhjeni njësinë me rrjetin elektrik.

## ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemet që ndeshni me produktin mund t'i zgjidhni duke kontrolluar pikat e mëposhtme para se të telefononi shërbimin teknik.

### Pikat E Kontrollit

Në rast se ndeshni një problem me furrën tuaj, në fillim kontrolloni tabelën më poshtë dhe provoni sugjerimet. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni me Qendrën e shërbimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Çfarë të bëni
<b>Furra nuk punon.</b>	Nuk ka energji elektrike.	Kontrolloni nëse furnizimi me energji elektrike është i disponueshëm.
<b>Furra ndalon gjatë gatimit.</b>	Spina del nga priza në mur.	Rivendosni prizën në spinën në mur.
<b>Fiket gjatë gatimit.</b>	Përdorim i vazhdueshëm shumë i gjatë.	Lëreni furrën të ftohet pas cikleve të gjata të gatimit.
	Ventilatori i ftohjes nuk punon.	Dëgjoni zhurmën nga ventilatori i ftohjes.
	Furra nuk është instaluar në një vend me ajrim të mirë.	Sigurohuni që janë ruajtur distancat e specifikuara në udhëzimet e përdorimit.
	Më shumë se një spinë në prizën në mur.	Përdorni vetëm një spinë për çdo prizë në mur.
<b>Pjesa e jashtme e furrës nxehet shumë gjatë përdorimit.</b>	Furra nuk është instaluar në një vend me ajrim të mirë.	Sigurohuni që janë ruajtur distancat e specifikuara në udhëzimet e përdorimit.
<b>Dera e furrës nuk hapet si duhet.</b>	Ushqimet e mbetura të bllokuara mes derës dhe hapësirës së brendshme.	Pastroni mirë furrën dhe provoni të hapni përsëri derën.
<b>Drita e brendshme është e zbehtë ose nuk punon.</b>	Llamba mund të jetë djegur.	Ndërrojeni me një llambë me të njëjtat specifikime.
	Një objekt i huaj mbulon llambën gjatë gatimit.	Pastroni sipërfaqen e brendshme të furrës dhe kontrolloni përsëri.
<b>Goditje elektrike kur prekni furrën.</b>	Energjia elektrike mund të mos ketë tokëzimin e duhur.	Sigurohuni që rrjeti elektrik ka një tokëzim të përshtatshëm.
	Mund të jeni duke përdorur një prizë pa tokëzim.	

<b>Problemi</b>	<b>Shkaku i mundshëm</b>	<b>Çfarë të bëni</b>
<b>Rrjedhje uji.</b>	Në varësi të ushqimeve, në disa raste mund të krijohet ujë ose avull. Ky nuk është një defekt i pajisjes.	Lëreni furrën të ftohet dhe më pas thajeni me një pecetë enësh.
<b>Avulli del nga një e çarë në derën e furrës.</b>		
<b>Uji i mbetur brenda në furrë.</b>		
<b>Ventilatori i ftohjes vazhdon të punojë pas përfundimit të gatimit.</b>	Ky ventilator funksionon automatikisht për një periudhë të caktuar kohe për të ajrosur brendësinë e furrës.	Ky nuk është një defekt i pajisjes; kështu që nuk keni pse të shqetësoheni.
<b>Furra nuk nxehet.</b>	Dera e furrës është e hapur.	Mbyllni derën dhe rifilloni punën.
	Kontrollet e furrës mund të mos jenë vendosur siç duhet.	Lexoni pjesën në lidhje me përdorimin e furrës dhe rivendosni parametrat e furrës.
	Siguresa mund të jetë djegur ose automati mund të jetë fikur.	Zëvendësoni siguresën ose rivendosni parametrat e automatit. Nëse kjo gjë përsëritet shpesh, telefononi një elektrikist.
<b>Nga produkti del tym gjatë funksionimit.</b>	Kur përdorni furrën për herë të parë.	Nga elementet e nxehtësisë del tym. Ky nuk është një defekt. Pas 2-3 ciklesh nuk do të ketë më tym.
	Ka ushqime mbi elementet e nxehtësisë.	Lëreni furrën të ftohet dhe pastroji ushqimet e mbetura mbi elemente.
<b>Ka një erë djegieje ose plastike kur përdorni furrën.</b>	Aksesorë plastikë ose aksesorë të tjerë jo rezistentë ndaj nxehtësisë të përdorur brenda në furrë.	Përdorni enë qelqi të përshtatshme për temperatura të larta.
<b>Furra nuk siguron një gatim të mirë.</b>	Dera mund të jetë hapur shumë shpesh gjatë gatimit.	Mos e hapni derën e furrës shumë shpesh nëse nuk po gatuani diçka që duhet të rrotullohet. Nëse e hapni derën shumë shpesh, temperatura e brendshme do të bjerë, gjë që mund të ndikojë në rezultatin e gatimit.

## RREGULLAT PËR MANOVRIMIN

- 1.** Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të mbajtur ose për të lëvizur pajisjen.
- 2.** Lëvizjen dhe transportin duhet t'i kryeni në paketimin original.
- 3.** Tregoni vëmendje maksimale gjatë ngarkimit/shkarkimit dhe manovrimit.
- 4.** Sigurohuni që paketimi të jetë i mbyllur në mënyrë të sigurt gjatë manovrimit dhe transportit.
- 5.** Mbrojeni nga faktorët e jashtëm (si lagështia, uji etj.) që mund ta dëmtojnë paketimin.
- 6.** Tregoni kujdes që të mos e dëmtoni pajisjen nga goditjet, përplasjet, rrëzimet etj. gjatë manovrimit dhe transportit dhe që të mos e thyeni apo deformoni gjatë përdorimit.

### Procedurat E Manovrimit Në Të Ardhmen

Produkti duhet të ruhet dhe të mbahet në kutinë e tij origjinale. Nëse kutia origjinale nuk është e disponueshme, produkti duhet të mbështillet me qese me filluska ose karton të trashë dhe të ngjitet fort me shirit ngjitës.

Mbulesa e produktit duhet të ngjitet në muret anësore.

Mos vendosni artikuj të tjerë mbi produkt dhe transportojeni produktin në pozicionin vertikal.

Mos e rrëzoni produktin gjatë transportit dhe mbrojeni atë nga goditjet.

Produkti duhet të mbahet në pozicion normal gjatë transportit.

Gjatë manovrimit, aksesorët e produktit duhet të fiksohen me shirit ngjitës në mënyrë që të mos dëmtohet produkti.

## REKOMANDIME PËR KURSIMIT E ENERGJISË

Detajet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në mënyrë ekonomike dhe ekologjike.

**1.** Përdorni enë me ngjyrë të errët dhe të emaluara që e përcjellin më mirë nxehtësinë në furrë.

**2.** Kur gatvani ushqimet, nëse receta ose manuali i përdoruesit tregojnë se kërkohet nxehtësi paraprake, ngrohni paraprakisht furrën.

**3.** Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë gatimit.

**4.** Përpquni që të mos përgatitni shumë gatime në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatvani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit.

**5.** Kur keni shumë gatime, gatvani njëra pas tjetrës. Furra nuk do të humbasë nxehtësi.

**6.** Fikeni furrën disa minuta para kohës së mbarimit të gatimit. Në një rast të tillë, mos e hapni derën e furrës.

**7.** Shkrini ushqimet e ngrira para se t'i gatvani.

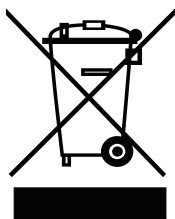
# PËRPUTHJA ME RREGULLORET WEEE DHE HEDHJA E PRODUKTIT TË PËRDORUR

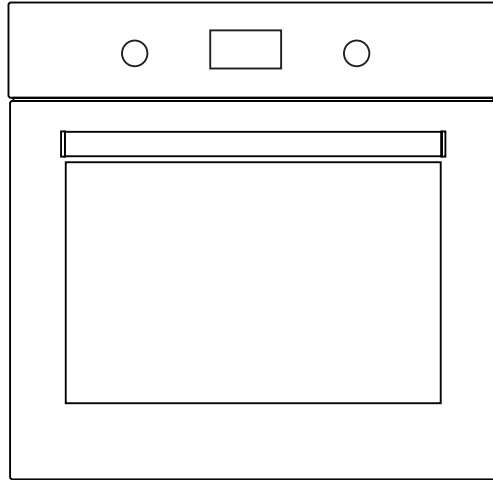
Hidheni paketimin në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin.

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EU në lidhje me pajisjet elektrike dhe elektronike të përdorura (WEEE). Udhëzimet përcaktojnë kuadrin për kthimin dhe riciklimin e pajisjeve të përdorura, të vlefshme në të gjithë BE-në.

## INFORMACIONET PËR PAKETIMIN

Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale të riciklueshme dhe të ripërdorshme me cilësi të lartë. Për këtë arsye, mos e hidhni këtë produkt me mbeturinat e tjera familjare në fund të ciklit të jetës. Çojeni atë në qendrën e grumbullimit për pajisjet elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Ndiemoni për të mbrojtur mjedisin dhe burimet natyrore duke ricikluar produktet e përdorura. Përpara se ta hidhni produktin, shkëputni spinën elektrike për sigurinë e fëmijëve dhe bëjeni atë të papërdorshme. Paketimi i produktit është i prodhuar me materiale të riciklueshme në përputhje me legjislacionin tonë kombëtar. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat shtëpiake ose mbetje të tjera, çojini ato në pikat e grumbullimit të paketimeve të specifikuara nga autoritetet vendore.





# **Forno A Incasso**

---

Elettrico

---

60 cm

---

Manuale d'uso

---



## **Gentile Cliente,**

Grazie per aver scelto un nostro prodotto.

Il nostro obiettivo è garantire ai nostri clienti che possano utilizzare in modo ottimale ed efficiente questo prodotto realizzato nelle nostre strutture moderne in condizioni rispettose dell'ambiente e precise rispetto al totale senso di qualità.

Ti consigliamo di leggere attentamente il manuale d'uso e di conservarlo correttamente prima di utilizzare il forno in modo che mantenga a lungo le sue caratteristiche originali.

**ATTENZIONE:** Questo manuale operativo è pensato per più modelli. L'apparecchio potrebbe non presentare alcune funzioni specificate nel manuale.

I nostri apparecchi sono stati progettati per un uso domestico. Non è stato pensato per un uso di tipo commerciale.

Le immagini presenti nel manuale sono schematiche e potrebbero non essere perfettamente corrispondenti col prodotto.

Questo prodotto è stato realizzato in moderne strutture eco-compatibili, senza danneggiare la natura.

Le funzioni recanti il simbolo \* sono optional.

**“Conforme al regolamento WEEE”**



## Indice

Avvisi importanti	186
Collegamento elettrico	194
Uso previsto	195
Introduzione all'apparecchio	196
Accessori	197
Caratteristiche tecniche	200
Ventola di raffreddamento	201
Impostazione dell'apparecchio	201
Pannello di controllo	208
Funzionamento del forno	210
Funzioni e caratteristiche di cottura	216
Raccomandazioni e avvisi per la cottura	217
Tabelle delle cotture	220
Manutenzione e pulizia	232
Sostituzione della lampadina del forno	237
Risoluzione dei problemi	239
Regole d'uso	241
Consigli per il risparmio energetico	242
Conformità con la normativa RAEE e lo smaltimento del prodotto	243
Informazioni sull'imballaggio	243

---

## IMPORTANTI AVVERTENZE

---

**1.** Leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

---

**2.** L'installazione e la riparazione dovrebbero essere eseguiti sempre da **"PERSONALE AUTORIZZATO"**. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

---

**3.** Le condizioni di configurazione di questo apparecchio sono specificare sull'etichetta identificativa o sulla piastra dei dati.

---

**4.** Questo apparecchio è stato pensato unicamente per un uso domestico.

---

**5. ATTENZIONE: Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.**

---

**6. ATTENZIONE: L'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.**

---

**7. ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.**

---

**8. ATTENZIONE: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.**

---

---

**9. ATTENZIONE: Pericolo di ustioni a causa del vapore surriscaldato! La pelle di un bambino è più sensibile alle alte temperature rispetto a quella di un adulto. I bambini non devono aprire la porta del forno mentre il forno è in funzione. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio finché non si è completamente raffreddato ed è stato evitato il pericolo di ustioni.**

---

**10. ATTENZIONE: Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperschio o una coperta antincendio.**

---

**11. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.**

---

**12. ATTENZIONE: Se il vetro dell'apparecchio è rotto, spegnere immediatamente qualsiasi elemento riscaldante e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione, non utilizzare l'apparecchio.**

---

**13. RISCHIO DI USTIONI: Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno.**

---

---

**14. RISCHIO DI USTIONI: Prima di chiudere il coperchio è necessario lasciar raffreddare la superficie calda.**

---

**15.** L'apparecchio non è adatto per l'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

---

**16.** Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

---

**17.** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, da persone con problemi fisici, uditivi o mentali o da persone con scarsa esperienza o conoscenza, a condizione che sia assicurata la supervisione o che l'apparecchio sia utilizzato in modo sicuro e che siano fornite informazioni per la comprensione dei pericoli connessi.

---

**18.** Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

---

**19.** Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

---

---

**20.** I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

---

**21.** Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

---

**22.** I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

---

**23.** Non posizionare oggetti accessibili ai bambini sull'apparecchio.

---

**24.** Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.


---

**25.** Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchiatura stessa. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchiatura.

---

**26.** Il manico del forno non è adatto a far asciugare gli strofinacci. Non appendere asciugamani, ecc. sul manico.

---



---

**27.** Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.

---

**28.** Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.

---

**29.** Non utilizzare l'apparecchio se rotto o visibilmente danneggiato.

---

**30.** Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro anteriore rotto o mancante.

---

**31.** L'utente non deve trasportare il forno da solo.

---

**32.** Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno, quando questo è aperto, pericolo di rovesciamento.

---

**33.** Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso o permettere ai bambini di sedersi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.

---

**34.** L'alimentazione del forno può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione a casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio autorizzato.

---

---

## Sicurezza Elettrica

---

**1. ATTENZIONE: Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.**

---

**2.** Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

---

**3.** Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.

---

**4.** Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

---

**5.** Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

---

**6.** Se si utilizza un apparecchio elettrico, ad es. uno sbattitore elettrico, vicino al forno, fare attenzione che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nella porta del forno. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

---

---

**7.** Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.

---

**8.** Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

---

**9.** Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.

---

**10.** Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti essi potrebbero venire danneggiati.

---

**11.** Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.

---

**12.** Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

---

**13.** Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

---

**14.** Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.

---



---

**15.** Nel forno a vapore il contenitore dell'acqua non deve essere immerso nell'acqua né lavato in lavastoviglie. Altrimenti sussiste il pericolo di scossa elettrica quando si inserisce il contenitore dell'acqua nel forno a vapore.

---

**16.** Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

---

**17.** L'elettrodomestico è dotato di un cavo **di tipo "Y"**.

---

**18.** Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

---

**19.** Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

---

## COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE

Questo forno deve essere installato e collegato correttamente, secondo le istruzioni del produttore e da parte dell'assistenza autorizzata.

L'apparecchio deve essere installato in un alloggiamento per forno, che fornisca un'alta ventilazione.

Le connessioni elettriche dell'apparecchio devono essere effettuate solo utilizzando prese dotate di messa a terra e sistema di messa a terra installato in conformità alle istruzioni. Se il luogo in cui deve essere installato l'apparecchio non è progettato per un sistema con messa a terra, contattare immediatamente un servizio autorizzato. Il produttore non sarà mai responsabile per danni causati da prese senza messa a terra, a cui l'apparecchio è stato collegato.

Il vostro piano cottura è conforme alla classe di protezione I. La spina del vostro forno è dotata di messa a terra; assicurati che anche la presa a cui collegherai la spina sia collegata a terra. La spina deve essere posizionata in modo tale da poter essere accessibile dopo l'installazione.

Il vostro forno è stato prodotto rispettando la tensione di alimentazione 220-240 V AC 50-60 Hz. alimentazione elettrica e richiede un fusibile da 16 A. Se la vostra rete elettrica non fornisce queste specifiche, contattate un elettricista o l'assistenza autorizzata.

Quando è necessario sostituire il fusibile, assicurarsi che il collegamento elettrico sia il seguente:

- Cavo marrone di fase (estremità della linea)
- Cavo blu conduttore neutro
- Cavo giallo-verde estremità di messa a terra

Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

**ATTENZIONE:** Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

**ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo cavo dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato per prevenire situazioni pericolose.

---

## **USO PREVISTO**

---

**1.** Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.

---

**2.** Questo prodotto può essere usato unicamente per cucinare. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

---

**3.** Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.

---

**4.** Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.

---

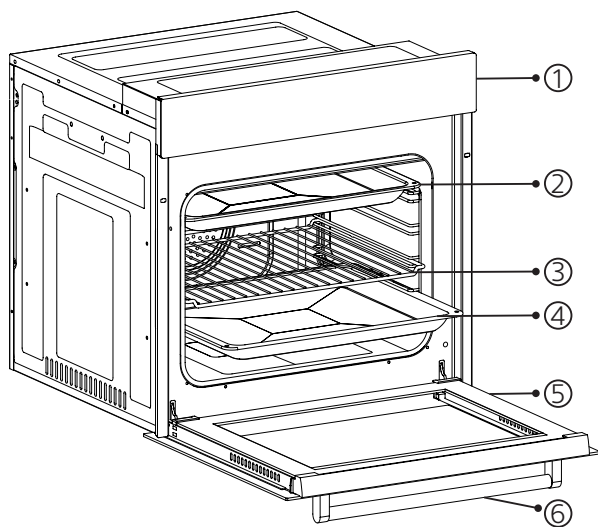
**5.** La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostitire, friggere e grigliare i cibi.

---

**6.** La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo prodotto, come definito, sono forniti dal produttore.

---

## INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO



**1.** Pannello di controllo

**2.** Teglia standard

**3.** Griglia


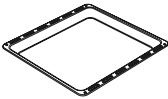
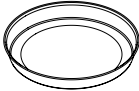

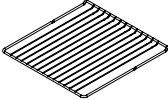


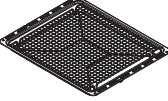


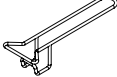
**\* 4.** Teglia alta

**5.** Sportello del forno.

**6.** Maniglia del forno

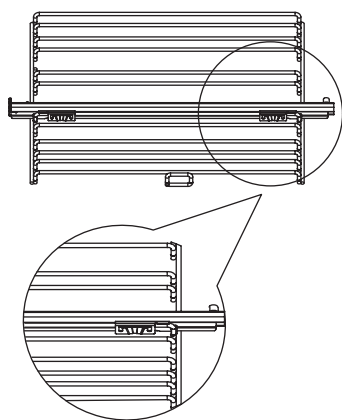
**ATTENZIONE:** L'immagine dell'apparecchio sopra ha solo scopo illustrativo. A seconda delle opzioni dell'apparecchio, l'immagine può variare. Considerare soltanto il proprio apparecchio.

## \* ACCESSORI (Opzionale)

	<p><b>Teglia alta</b></p> <p>Utilizzata per pasticceria secca, grandi arrosti, stufati. Per torte, piatti surgelati e piatti di carne; è possibile utilizzarlo anche come contenitore per la raccolta dei grassi in caso di arrostiture direttamente sulla griglia.</p>
	<p><b>Teglia standard / Teglia in vetro</b></p> <p>Utilizzata per pasticceria (biscotti, biscotti, ecc.) e cibi surgelati.</p>
	<p><b>Teglia circolare</b></p> <p>Utilizzata per pasticceria e surgelati.</p>
	<p><b>Teglia per asciugatura/friggitrice ad aria</b></p> <p>La funzione di asciugatura e la friggitrice ad aria vengono utilizzate per gli alimenti da cuocere.</p>
	<p><b>Griglia</b></p> <p>Utilizzata per arrostitire o per posizionare gli alimenti congelati, oppure gli alimenti da friggere o arrostitire sulla griglia desiderata.</p>
	<p><b>Guida telescopica</b></p> <p>Grazie alle guide telescopiche, vassoi o ripiani in filo metallico possono essere facilmente agganciati e rimossi.</p>
	<p><b>Arrosto di pollo</b></p> <p>Viene utilizzato per cibi destinati ad essere cotti mediante rotazione.</p>
	<p><b>Pancetta alla griglia</b></p> <p>Disporre la pancetta sulla griglia. Gli alimenti che potrebbero attaccarsi durante la cottura vengono cotti sulla griglia per pancetta. Ciò impedisce al cibo di entrare in contatto con il vassoio e di attaccarsi al suo interno.</p>
	<p><b>Griglia metallica all'interno del vassoio</b></p> <p>Posizionare la griglia interna sul vassoio. Gli alimenti che potrebbero attaccarsi durante la cottura, come le bistecche, vengono posizionati sulla griglia all'interno della teglia. Ciò impedisce al cibo di entrare in contatto con il vassoio e di attaccarsi al suo interno.</p>
	<p><b>Pietra per pizza e pala</b></p> <p>Adatti per la cottura di prodotti da forno, come la pizza, il pane, le frittelle e la rimozione di cibi cotti dal forno.</p>
	<p><b>Manico per la teglia</b></p> <p>Utilizzato per reggere le teglie.</p>

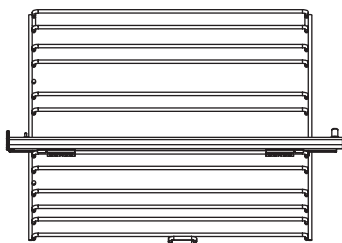
## \* Guide Telescopiche

Le guide telescopiche consentono di estrarre facilmente il vassoio e la griglia interna.



Le guide telescopiche, fornite come accessorio, possono essere montate facilmente sulle griglie laterali con due clip di fissaggio. Poiché ci sono binari destro e sinistro, assicurarsi di sapere quale binario si installerà su quale lato. Controllare i simboli a destra (**R**) e sinistra (**L**) sulle guide.

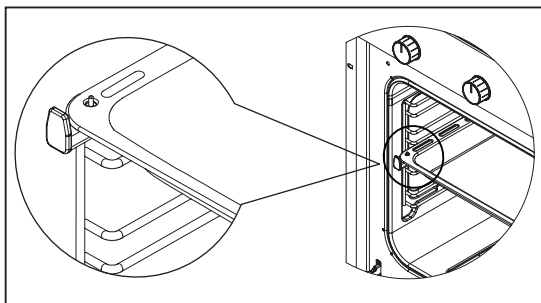
Il nostro consiglio per l'installazione è di estrarre completamente le griglie laterali dal forno e di installare le guide telescopiche sulle griglie laterali su una superficie piana. Installare la guida telescopica su quella superiore tra i due rack. Le guide possono essere facilmente montate e smontate. Dopo aver regolato la posizione delle guide telescopiche destra e sinistra, premere su di esse fino a inserirle nelle griglie laterali.



Controllare se le guide sono inserite completamente o meno guardando dietro la griglia.

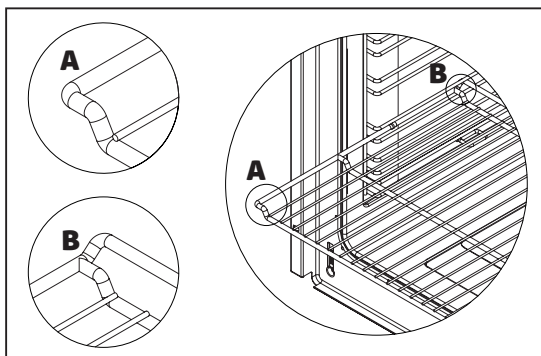
Dopo aver installato le guide telescopiche, montare nuovamente le griglie nel forno. Non utilizzare la griglia appena sotto la griglia su cui è fissata la guida telescopica.

## Posizionamento Appropriato Del Vassoio O Della Griglia Metallica Sulla Guida Telescopica



Grazie ai ripiani telescopici, le teglie o la griglia possono essere facilmente inserite e rimosse. Quando si utilizza il vassoio o la griglia con la guida telescopica, assicurarsi che i perni sul retro della guida telescopica appoggino sul retro del vassoio o della griglia.

## Utilizzo Della Griglia



È importante posizionare correttamente la griglia e la teglia sulle griglie e posizionare correttamente la griglia e/o la teglia sulla griglia. Il posizionamento corretto è mostrato nella figura adiacente. Posizionare il grill o la teglia tra le sue scanalature e assicurarsi del suo equilibrio prima di poggiarvi il cibo.

**Nota:** Non utilizzare la griglia appena sotto la griglia su cui è fissata la guida telescopica.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### 80 litri

Potenza della luce	15 -25 W		
Termostato	40-240 / Max °C		
Riscaldatore inferiore	1200 W		
Riscaldatore superiore	1200 W		
Riscaldatore turbo	1800 W		
Riscaldatore grill	Grill piccolo	1200 W	Griglia grande 2400 W
Tensione di alimentazione	220-240 V AC 50-60 Hz.		

### 60 litri

Potenza della luce	15 -25W		
Termostato	40-240 / Max °C		
Riscaldatore inferiore	1200 W		
Riscaldatore superiore	1000 W		
Riscaldatore turbo	1800 W		
Riscaldatore grill	Grill piccolo	1000 W	Griglia grande 2000 W
Tensione di alimentazione	220-240 V AC 50-60 Hz.		

**ATTENZIONE:** Al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

**ATTENZIONE:** I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.



## VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

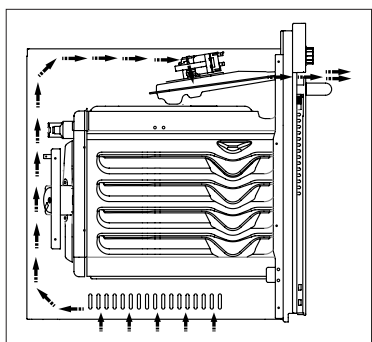


Figura 1

Durante il funzionamento del forno, la ventola di raffreddamento espelle il vapore in eccesso ed evita il surriscaldamento dell'apparecchio. Ciò è necessario per garantire il buon funzionamento e la buona cottura dell'apparecchio.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo il termine della cottura. Al termine del raffreddamento, la ventola si spegnerà automaticamente.


## IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

**ATTENZIONE:** È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

**ATTENZIONE:** Le regole degli standard locali relative alle installazioni elettriche devono essere seguite durante l'installazione del prodotto.

**ATTENZIONE:** Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.



**ATTENZIONE:** Mantenere aperti i canali di ventilazione.

### **Luogo Idoneo All'installazione**

L'apparecchio è progettato in modo tale da adattarsi agli incassi per forno disponibili in commercio. Lasciare una distanza di sicurezza tra il prodotto e le pareti della cucina o i mobili. Fare riferimento ai disegni per gli spazi adeguati. (vedi figura 2.3) (i valori sono in mm)

- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore. (Minimo 100°C)
- Gli armadi da cucina devono essere in piano con l'apparecchio e fissati al muro.
- Una griglia deve essere posizionata tra il forno e la mensola se c'è una mensola sotto il forno.

**ATTENZIONE:** Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia dei dispositivi di raffreddamento.

**ATTENZIONE:** Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

## **Installazione E Assemblaggio Del Forno Da Incasso**

Lo spazio operativo dell'apparecchio deve essere determinato prima di iniziare l'installazione.

L'apparecchio non deve essere installato in aree con alto flusso d'aria. Far maneggiare l'apparecchio da almeno due persone. Non trascinare l'apparecchio per evitare danni al terreno.

Rimuovere tutti i materiali di trasporto all'interno e all'esterno della confezione. Rimuovere tutti i materiali e i documenti all'interno del prodotto.

### **Installazione Sotto Bancone**

Il mobiletto deve essere conforme alle dimensioni specificate nella figura 2.

Nel vano posteriore del mobile deve essere garantito un o spazio con le dimensioni specificate nella figura per fornire la ventilazione necessaria.

Dopo l'installazione, lo spazio che deve essere lasciato tra il fondo del piano e la parte superiore dell'apparecchio è indicato con **"A"** in Fig. 5. La distanza serve per la ventilazione e deve essere chiuso.

### **Installazione In Mobiletto Alto**

Il mobiletto deve essere conforme alle dimensioni specificate nella figura 3.

Nella parte posteriore della cabina, e nella parte superiore e inferiore, devono essere garantite le distanze con le dimensioni specificate in figura, per fornire la ventilazione necessaria.

### **Condizioni D'installazione**

Le dimensioni dell'apparecchio sono indicate in figura 4.

Le superfici dei mobili da installare e i materiali di installazione da utilizzare devono resistere ad una temperatura di almeno 100 °C.

Per evitare che l'apparecchio cada, il mobiletto da installare deve essere fisso e la base dello stesso deve essere orizzontale.

La base deve essere abbastanza robusta da sopportare un carico di almeno 60 kg.



## **Installazione E Messa In Sicurezza Dell'apparecchiatura**

Posizionare il forno nel mobile con due o più persone.

Assicurarsi che il telaio del forno e la parte anteriore del mobile siano allineati correttamente.

Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato sotto il forno o essere bloccato o piegato tra il forno e il mobile.

Fissare il forno al mobile usando le viti fornite con l'apparecchio. Le viti devono essere installate facendole passare attraverso le parti di plastica attaccate al telaio dell'apparecchio come mostrato nella figura 5. Le viti non devono essere serrate troppo. In caso contrario, i fori delle viti potrebbero deteriorarsi.

Controllare che il forno non si muova dopo l'installazione. Se il forno non è stato installato secondo le istruzioni di installazione, vi è il rischio di ribaltamento durante il funzionamento.

### **Collegamenti Elettrici**

Il luogo in cui il prodotto deve essere installato deve avere una corretta installazione elettrica.

La tensione di rete deve essere conforme a quella indicata sulla targhetta del prodotto.

Il collegamento dell'apparecchio deve essere eseguito in conformità alle normative elettriche locali e nazionali.

Scollegare l'alimentazione di rete prima di iniziare l'installazione del prodotto. Non collegare il prodotto alla rete elettrica fino al termine dell'installazione.

# Montaggio

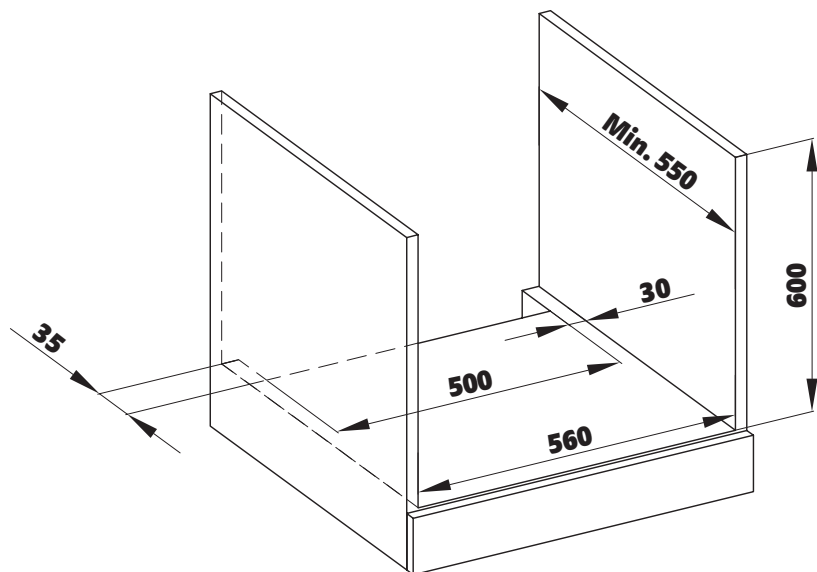
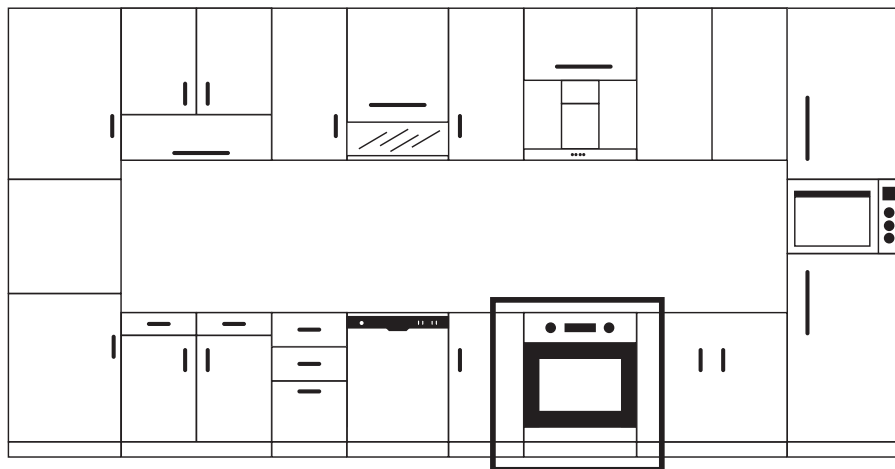


Figura 2

# Montaggio

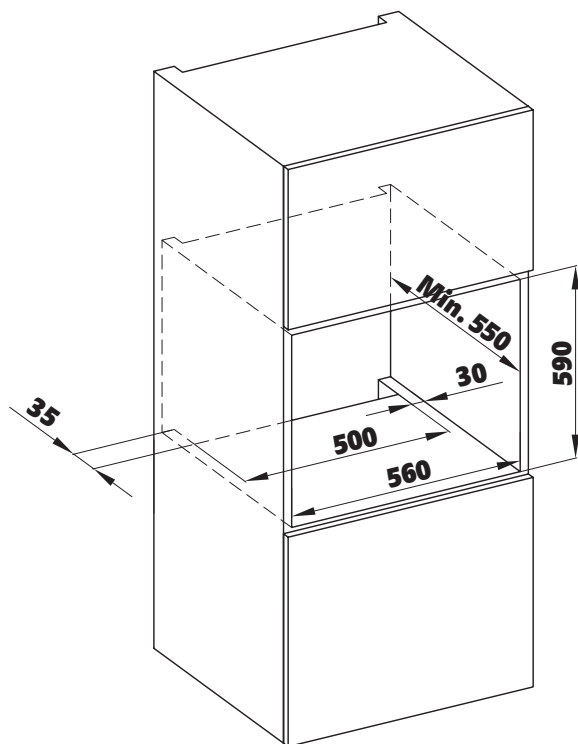
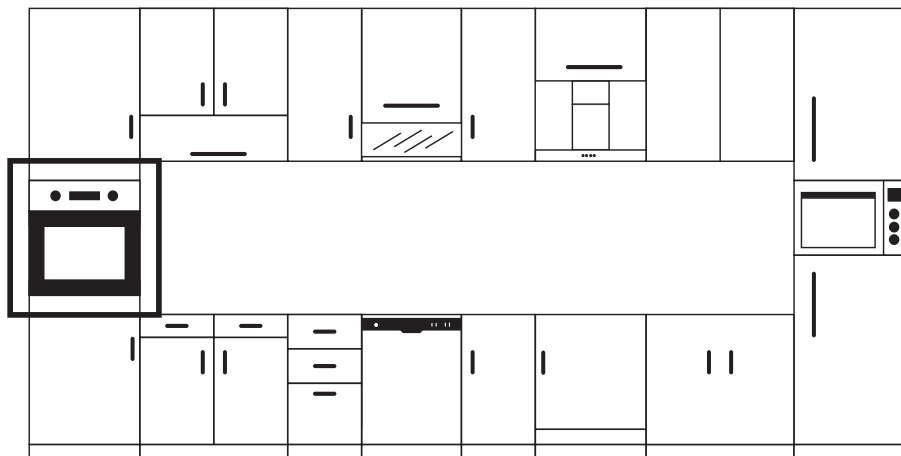


Figura 3

# Montaggio

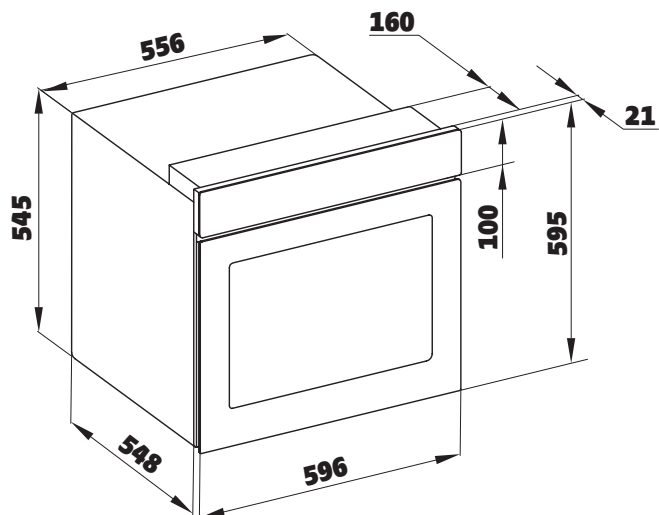


Figura 4

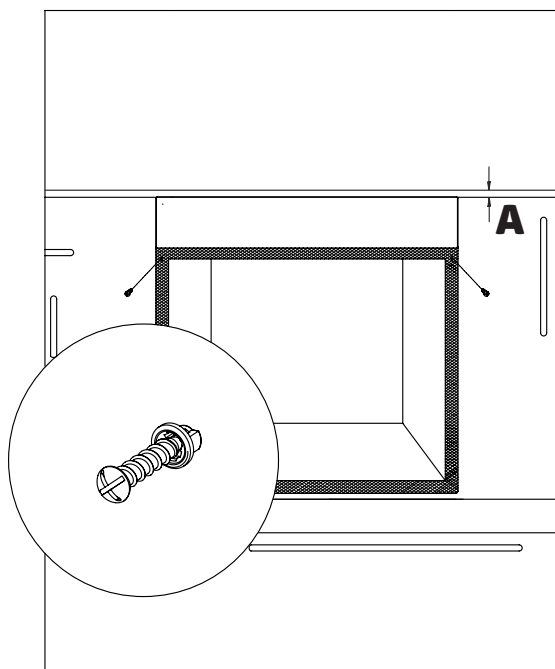
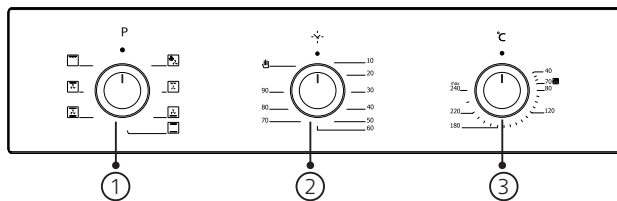


Figura 5

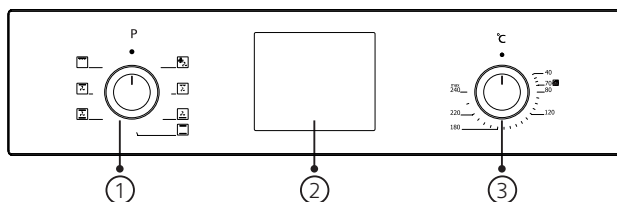
## PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante funzione di cottura

2. Timer meccanico

3. Pulsante di regolazione della temperatura (Termostato)



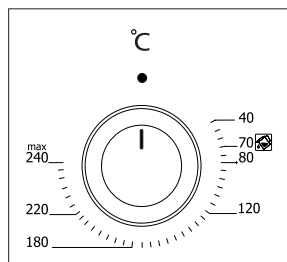
1. Pulsante funzione di cottura

2. Timer digitale

3. Pulsante di regolazione della temperatura (Termostato)

**ATTENZIONE:** Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.

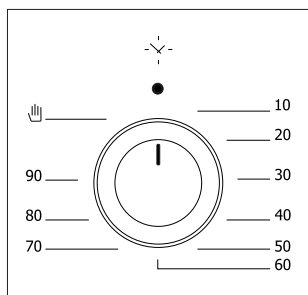
### Pulsante Di Regolazione Della Temperatura (Termostato)



Utilizzato per determinare la temperatura di cottura del piatto da cuocere nel forno. Dopo aver infornato la pietanza è possibile impostarla alla temperatura desiderata ruotando il pulsante. Consultare la tabella di cottura per le temperature di cottura dei diversi alimenti. La spia del termostato si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.



## \* Pulsante Timer Meccanico



Usato per determinare il tempo di cottura in forno. Quando il tempo impostato è scaduto, l'alimentazione ai riscaldatori viene interrotta e viene emesso un segnale acustico di avviso. Il timer meccanico può essere regolato sul periodo desiderato tra 0 e 90 minuti. Per i tempi di cottura, vedere le tabelle di cottura.

## Cottura Manuale



**ATTENZIONE:** Nella cottura manuale il tempo di cottura è seguito dall'utente.

## \* Utilizzo Del Pulsante Pop-Out

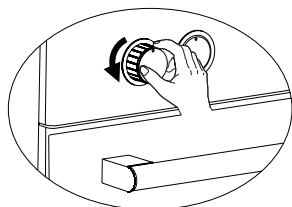


Figura 6

Come mostrato nell'illustrazione a lato, premere il pulsante in modo che fuoriesca.

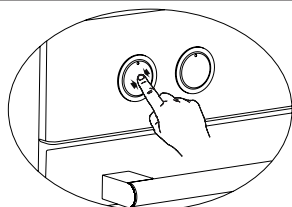


Figura 7

Quando la manopola è sufficientemente estratta, apportare le modifiche necessarie ruotandola verso destra o sinistra.

**Nota:** Per i modelli dotati di pulsante pop-up, l'impostazione può essere effettuata solo quando il pulsante è estratto.

# FUNZIONAMENTO DEL FORNO

## Funzionamento Iniziale Del Forno

Dopo aver effettuato i collegamenti necessari per il forno in base alle istruzioni, è necessario eseguire quanto segue in fase iniziale:

**1.** Togliere le etichette o gli accessori che sono apposti all'interno del forno. Se c'è una pellicola protettiva sulla parte anteriore dell'apparecchio, rimuoverla.

**2.** Pulire l'interno del forno con un panno umido per rimuovere la polvere e i residui della confezione. L'interno del forno deve essere vuoto. Collegare l'apparecchiatura.

**3.** Utilizzare il pulsante di impostazione della temperatura, configurare la temperatura del termostato fino alla temperatura massima (240 Max. °C) e azionarlo per 30 minuti con lo sportello chiuso. Nel frattempo potrebbe svilupparsi un leggero fumo e un odore; questa è una situazione normale.

**4.** Dopo che il forno si è raffreddato, pulirne l'interno con acqua tiepida con un detergente delicato e asciugarlo con un panno pulito. Adesso puoi usare il tuo forno.

**5.** Se il forno è dotato di funzione di cottura a vapore assistita; rimuovere il contenitore dell'acqua dal forno. Agitare bene il contenitore dell'acqua prima di utilizzare il detersivo.

## Utilizzo Normale Del Forno

**1.** Per iniziare la cottura, utilizzare il pulsante di controllo della temperatura per impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare, a seconda del tipo di alimento, e il pulsante di controllo della funzione di cottura per impostare la funzione di cottura desiderata.

**2.** È possibile impostare il tempo di cottura su qualsiasi orario desiderato utilizzando il pulsante nei modelli con timer meccanico. Il timer disecciterà i riscaldatori allo scadere del tempo e emetterà un segnale acustico di avviso sotto forma di squillo.

**3.** Quando il tempo di cottura è terminato in base alle informazioni inserite; il timer spegne i riscaldatori ed emette un segnale acustico.

**4.** Una volta completata la procedura di cottura, il sistema di raffreddamento dell'apparecchio deve continuare a funzionare. Non spegnere l'apparecchio, è necessario che si raffreddi. Al termine del raffreddamento, il sistema si spegne automaticamente.

## Utilizzo Della Griglia

**1.** Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, il cibo sulla griglia non deve toccarla.

**2.** È possibile preriscaldare per 5 minuti mentre si usa la griglia. Se necessario, è possibile capovolgere il cibo.

**3.** Il cibo deve essere al centro della griglia per fornire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

### Per Accendere Il Grill;

**1.** Posiziona il pulsante funzione sul simbolo del grill.

**2.** Quindi, impostarlo sulla temperatura del grill desiderata.


**ATTENZIONE:** Tenere la porta del forno chiusa durante la grigliatura.

### Per Spegnere Il Grill;

Impostare il pulsante funzione sulla posizione off.

Dopo l'operazione di grigliatura, agganciare il manico in plastica ruotandolo ed estrarlo dal forno. Aggiungere un po' d'acqua sul vassoio per una facile pulizia.

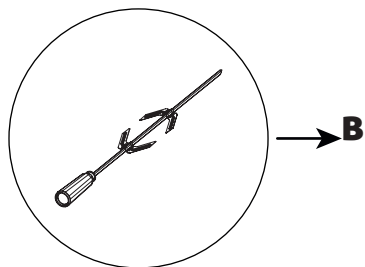
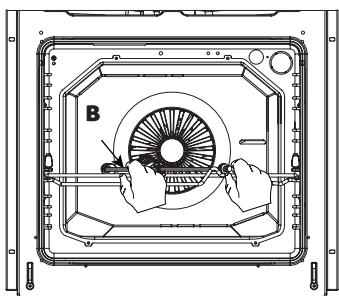
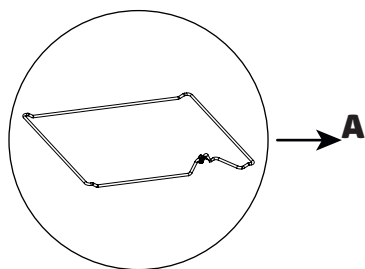
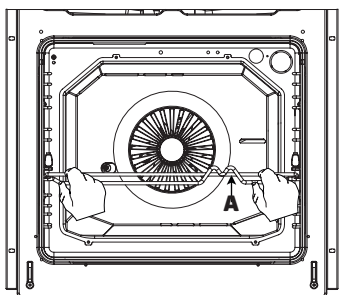
### Funzionamento Booster (Preriscaldamento Rapido)\*


Questa è la funzione di preriscaldamento rapido. Dopo aver impostato il termostato dell'apparecchio sulla temperatura selezionata, è necessario aumentare rapidamente la temperatura interna del forno portando la funzione di cottura in modalità cottura multifunzionale (3D) (  ). Quando la spia del termostato si spegne, il forno è impostato sulla funzione di cottura.

## \* Utilizzare Per Arrostire Il Pollo

**ATTENZIONE:** Ricordatevi di togliere il manico in plastica dallo spiedo ruotandolo prima di chiudere la porta del forno.

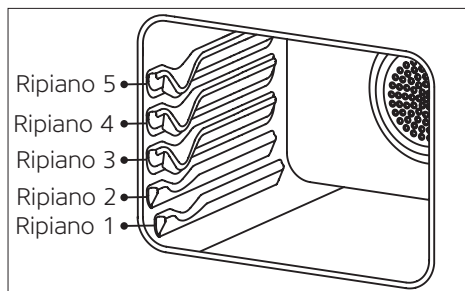
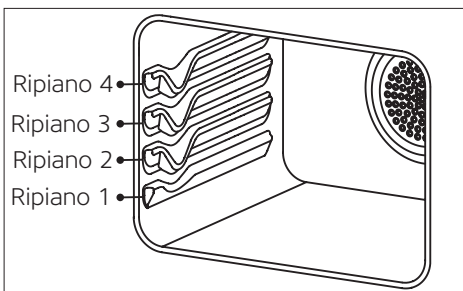
Infilare il pollo intero. Per grigliare un pollo in modo sano, centrarlo e fissarlo sullo spiedo **(b)** tramite i ganci di fissaggio situati su entrambi i lati dello spiedo **(b)**. Posizionare lo spiedo **(b)** sul filo del girarrosto **(a)** e infornare, assicurandosi che l'estremità dello spiedo **(b)** sia posizionata nella camera del motore del girarrosto.



Dopo aver chiuso lo sportello, impostare il forno nella posizione grill (  ) e portare la temperatura del termostato fino al livello di temperatura massimo utilizzando il pulsante di impostazione della temperatura. Per raccogliere l'olio fuoriuscito durante la cottura, appoggiare la teglia sulla base. Aggiungere un po' d'acqua sul vassoio per una facile pulizia.

## POSIZIONI DEL RACK

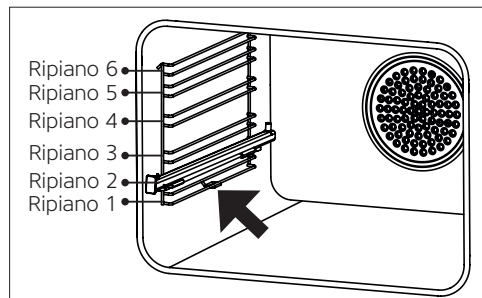
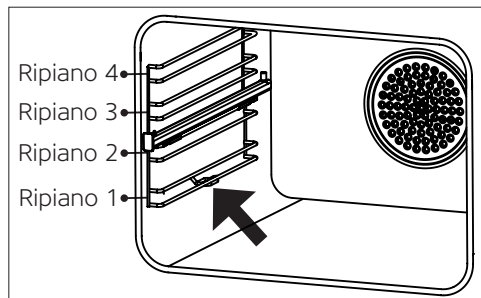
### Posizioni Standard Del Rack



**Nota:** Le griglie standard possono essere 4 o 5, a seconda della configurazione del vostro forno. Prestare attenzione solo alle griglie standard del vostro forno.

Le posizioni dei rack sono mostrate nelle figure sopra. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei cestelli inferiore e superiore.

## \* Posizioni Della Griglia



**Nota:** A seconda della configurazione del forno, possono essere presenti 4 o 6 griglie. Prestare attenzione solo alle griglie del forno.

È importante posizionare correttamente la griglia nel forno. Le posizioni dei rack sono mostrate nelle figure sopra. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei ripiani a filo inferiore e superiore.

### **Installazione E Rimozione Dei Ripiani A Filo**

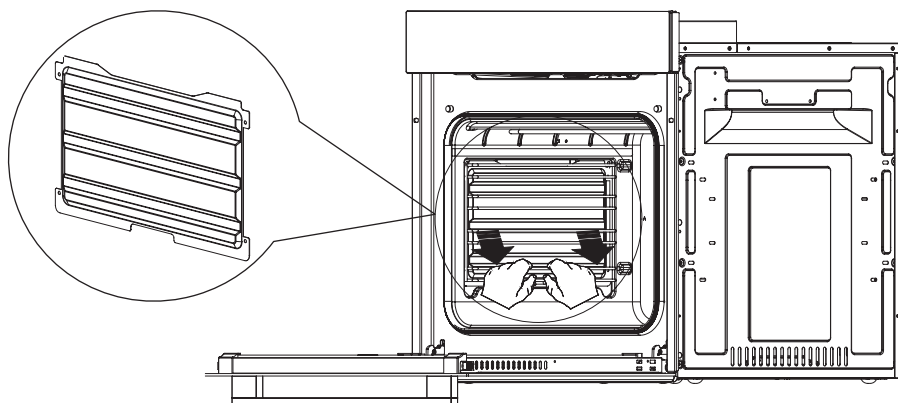
Premere le clip indicate dalle frecce nelle figure sopra, rimuovere prima il lato inferiore e poi quello superiore delle griglie. Per installare i ripiani a filo; invertire la procedura per la loro rimozione.

## \* PANNELLO CATALITICO

Si trova dietro le griglie del forno, sulle pareti destra e sinistra della cavità del forno. Il pannello catalitico rimuove l'odore sgradevole e consente l'utilizzo del dispositivo alla massima performance. Nel tempo, gli odori di olio e cibo permeano nelle pareti del forno smaltato e negli elementi riscaldanti. Il pannello catalitico assorbe gli odori di cibo e olio e li brucia durante la cottura per pulire il forno.

### Scollegamento Del Pannello Catalitico


Per rimuovere il pannello catalitico; rimuovere le griglie a filo. Una volta rimosse, il pannello catalitico sarà libero. Si consiglia di sostituire il pannello catalitico una volta ogni 2-3 anni



## \* FUNZIONI E CARATTERISTICHE DI COTTURA

	Le resistenze inferiore e superiore funzionano insieme. Il cibo viene riscaldato contemporaneamente verso il basso e verso l'alto. Questo programma può essere utilizzato per cuocere cibi come torte, pizza, biscotti e biscotti.
	Il riscaldamento inferiore, il riscaldamento superiore e la ventola funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita uniformemente e velocemente all'interno del forno grazie alla ventola. Adatto per la cottura di cibi come torte, biscotti, lasagne, carne.
	Turbo e ventola funzionano insieme. Adatto per cotture su diversi livelli di griglie.
	Multifunzionale (3D). Cottura Il riscaldamento inferiore-superiore, il turbo e la ventola lavorano insieme. Adatto per cucinare e friggere. L'aria calda viene distribuita in modo rapido e uniforme nel forno dalla ventola, mentre i riscaldatori superiore e inferiore funzionano contemporaneamente. Adatto per cotture con calore intenso. Utilizzare un ripiano singolo per cucinare.
	Grill in funzione. Utilizzato per grigliare carni come bistecche e pesce. Per grigliare, posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul ripiano superiore (vedere posizioni delle rastrelliere). Posizionare la teglia sul cestello inferiore e mettere l'acqua all'interno della teglia durante la grigliatura.
	Il grill e la ventola funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita uniformemente e velocemente all'interno del forno grazie alla ventola. Utilizzato per grigliare carni come bistecche e pesce. Per grigliare, posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul ripiano superiore (vedere posizioni delle rastrelliere). Posizionare la teglia sul cestello inferiore e mettere l'acqua all'interno della teglia durante la grigliatura.
	Il grill e la ventola funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita uniformemente e velocemente all'interno del forno grazie alla ventola. Utilizzato per grigliare piccole porzioni di carne come bistecche e pesce. Per grigliare, posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul ripiano superiore (vedere posizioni delle rastrelliere). Posizionare la teglia sul cestello inferiore e mettere l'acqua all'interno della teglia durante la grigliatura.
	Il riscaldamento superiore e l'arrosto di pollo lavorano insieme. Utilizzato per alimenti destinati ad essere cotti mediante rotazione.
	Viene attivato il riscaldamento superiore. Utilizzato per riscaldare o arrostitire pezzi di cibo molto piccoli.
	Viene attivato il riscaldamento inferiore. Selezionare questo programma verso la fine del tempo di cottura se si desidera arrostitire anche il fondo del cibo da cuocere.
	Il forno non è riscaldato. Funzionano solo la ventola e la lampada. Adatto per scongelare cibi ghiacciati.
	Riscaldamento inferiore, ventola e turbo lavorano insieme. L'aria calda viene distribuita uniformemente e velocemente all'interno del forno grazie alla ventola. Utile per la cottura della pizza.
	Il riscaldamento inferiore e la ventola funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita uniformemente e velocemente all'interno del forno grazie alla ventola. Usarlo per cucinare cibi come torte di frutta, ecc.
	Il riscaldamento superiore e il ventilatore funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita uniformemente e velocemente all'interno del forno grazie alla ventola. Utilizzato per riscaldare o arrostitire pezzi di cibo molto piccoli.
	Il forno non è riscaldato. Funzionano solo la ventola e la lampada. Adatto per scongelare cibi ghiacciati.
	Viene attivato il riscaldamento inferiore. Selezionare questo programma verso la fine del tempo di cottura se si desidera arrostitire anche il fondo del cibo da cuocere. Questa funzione è utilizzata anche per la pulizia a vapore. (vedere pulizia a vapore)
	Serve per illuminare il forno. La luce funziona automaticamente in tutte le funzioni di cottura.





**ATTENZIONE:** Le funzioni di cottura potrebbero non essere le stesse in tutti i modelli. Prestate attenzione solo alle funzioni di cottura del proprio forno.

## **CONSIGLI E AVVERTENZE DI COTTURA**


Nelle tabelle seguenti puoi trovare le informazioni sui tipi di alimenti che abbiamo testato nei nostri laboratori e di cui abbiamo determinato i valori di cottura. I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione del circuito, della qualità, della quantità degli ingredienti da cuocere e della temperatura. I pasti che cucini utilizzando questi valori potrebbero non piacere ai tuoi gusti. Puoi scoprire valori diversi facendo esperimenti per ottenere sapori e risultati diversi che rispondono ai tuoi gusti.

**ATTENZIONE:** La cottura incustodita con olio solido o liquido nell'apparecchio è pericolosa e può provocare un incendio.

**ATTENZIONE:** Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.

**ATTENZIONE:** Il vapore caldo può fuoriuscire quando lo sportello è aperto. Fare un passo indietro e attendere che il vapore scompaia.

**ATTENZIONE:** Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno, per evitare il rischio di bruciarsi.



**ATTENZIONE:** Le mani potrebbero bruciarsi a causa dei pannelli interni del forno, dei pasti versati, degli accessori e del vapore caldo. Indossare guanti da cucina mentre si toglie il pasto caldo dal forno.

**ATTENZIONE:** Quando si mette o toglie il cibo dal forno, ecc. utilizzare guanti da forno resistenti al calore.


**ATTENZIONE:** Non cuocere il cibo posizionandolo direttamente sulla teglia/griglia. Mettere il cibo nel forno in un accessorio adatto.

**ATTENZIONE:** Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.

**ATTENZIONE:** Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.

**ATTENZIONE:** Non utilizzarlo mai a temperature del forno più elevate della temperatura massima di utilizzo indicata sulla carta da forno. Non posizionare la carta da forno sulla base del forno.

**ATTENZIONE:** Posizionare la carta da forno insieme con il cibo in un forno pre-riscaldato mettendoli all'interno di una teglia o su un accessorio da forno (vassoio, griglia metallica ecc.).



**ATTENZIONE:** Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.




















**ATTENZIONE:** Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.

**AVVERTENZA:** Le stoviglie di plastica possono sciogliersi ad alte temperature e danneggiare l'apparecchio. Non utilizzare piatti di plastica.

# TABELLA PER LA COTTURA

60 litri

**ATTENZIONE:** È necessario preriscaldare il forno per 7-10 minuti prima di infornare la pietanza.
























Alimenti	Funzione cottura	Temperatura di cottura in °C	Griglia di cottura	Tempo di Cottura (min.)
Torta	 / 	170-180	2-3	30-35
Piccoli muffin	 / 	170-180	2	25-30
Crostata	 / 	180-200	2	35-45
Pasticceria		180-190	2	20-25
Biscotti		170-180	2	20-25
Torta di mele	 / 	180-190	1-2	50-70
Torta con lievito in polvere		150/150*	2	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50-60
Pollo alla griglia**		200-220	3	25-35
Pesce alla griglia **		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	3-4	15-20
Polpette alla griglia **		Max.	3-4	20-25

\* Non pre-riscaldare. Si consiglia di cuocere a 200 °C per la prima metà del periodo di cottura, e a 150 °C per la restante metà.

\*\* Il cibo deve essere girato a metà cottura.

**80 litri**

**ATTENZIONE:** È necessario preriscaldare il forno per 7-10 minuti prima di infornare la pietanza.


Alimenti	Funzione cottura	Temperatura di cottura in °C	Griglia di cottura	Tempo di tempo (min.)
Torta	 / 	170-180	2-3	30-35
Piccoli muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Crostata	 / 	180-200	2-3	35-45
Pasticceria		180-190	2-3	20-25
Biscotti	 / 	170-180	2-3	20-25
Torta di mele	 / 	180-190	2-3	50-70
Torta con lievito in polvere	 / 	200/150*	2-3	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon	 / 	100	2-3	50-70
Pollo alla griglia**	 / 	200-220	2-3	25-35
Pesce alla griglia **		190 -200/-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Polpette alla griglia **		Max.	4-5	25-30

\* Non pre-riscaldare. Si consiglia di cuocere a 200 °C per la prima metà del periodo di cottura, e a 150 °C per la restante metà.

\*\* Il cibo deve essere girato a metà cottura.

## \* COTTURA PIZZA SU PIETRA

**ATTENZIONE:** È necessario preriscaldare il forno per 30 minuti prima di infornare la pizza.

Quando si cuoce con la pietra per pizza, posizionare la pizza su una gratella e preriscaldare il forno in modalità pizza [turbo +ventola + resistenza inferiore (  ) ] a 230°C per 30 minuti. Una volta completato il pre-riscaldamento, senza rimuovere la pietra per pizza, metterci sopra la pizza con la pala e infornare a 180-200°C per 20-25 minuti. Una volta completata la cottura, togliere la pizza cotta dal forno usando la pala.

**ATTENZIONE:** Non mettere la pietra per la cottura della pizza in un forno preriscaldato.

**ATTENZIONE:** Una volta completata la cottura, non rimuovere la pietra per pizza quando è calda e non collocarla su superfici fredde. Altrimenti, la pietra per pizza potrebbe incrinarsi.

**ATTENZIONE:** Non esporre la pietra per pizza all'umidità.

**ATTENZIONE:** Le mani potrebbero bruciarsi a causa dei pannelli interni del forno, dei pasti versati, degli accessori e del vapore caldo. Utilizzare la pala per pizza quando la si rimuove dal forno.

## ESSICCAZIONE

**ATTENZIONE:** Non preriscaldare durante l'essiccazione.

Alimenti	Funzione Cottura	Temperatura di cottura in °C	Rack di cottura	Durata della cottura (ore)
Banana tagliata a fette	Funzioni di cottura con ventola	100	2	4-5
Mela tagliata a fette	Funzioni di cottura con ventola	100	2	4-5
Arancia tagliata a fette	Funzioni di cottura con ventola	100	2	4-5

**ATTENZIONE:** L'essiccazione deve essere effettuata solo nel vassoio di essiccazione.

**ATTENZIONE:** Non aprire lo sportello del forno fino a quando il processo di essiccazione non è completato.

**ATTENZIONE:** Più sottili sono le fette, più veloce è la durata dell'essiccazione e l'aroma del cibo è meglio mantenuto.

**ATTENZIONE:** Le mani potrebbero bruciarsi a causa dei pannelli interni del forno, dei pasti versati, degli accessori e del vapore caldo. Indossare guanti da cucina quando si toglie la frutta secca dal forno.

## \* COTTURA CON VAPORE

Poiché non viene cotto in acqua, le vitamine e i minerali vengono trattenuti durante la cottura a vapore.

La cottura assistita a vapore preserva i sapori dei cibi meglio della cottura normale. Inoltre, in questo modo gli alimenti mantengono i loro colori freschi e naturali.

Il consumo di acqua dipende dal tipo di alimento e dalla durata del tempo di cottura.

A seconda dell'opzione dell'apparecchio, è possibile eseguire la cottura supportata dal vapore con due metodi diversi.

**1.** Rimuovere il contenitore dell'acqua estraendolo nei punti indicati dalla freccia. Riempire il contenitore dell'acqua (vedere figura 8) e farlo scorrere nella direzione della freccia fino alla posizione iniziale per posizionarlo (vedere figura 9). (Vedi Figura 10) Dopo 10 minuti di preriscaldamento, far scorrere il contenitore dell'acqua nella direzione della freccia finché non si sente un "clic". (Vedere figura 11)

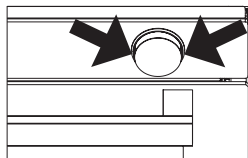


Figura 8

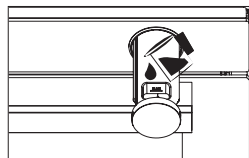


Figura 9

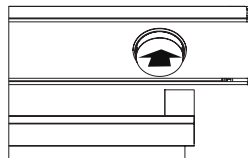


Figura 10

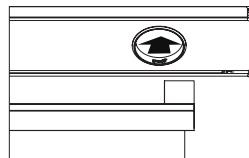


Figura 11

**ATTENZIONE:** Se l'apparecchio dispone della funzione di cottura supportata dal vapore; controllare se c'è acqua nei serbatoi dell'acqua mentre si trasporta l'apparecchio in un altro luogo. Se c'è acqua nei serbatoi è necessario svuotarli.

**ATTENZIONE:** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. L'acqua non deve essere sostituita con soluzioni infiammabili, contenenti alcol o con particelle solide. Non utilizzare mai acqua minerale o altri liquidi!





**ATTENZIONE:** La ricarica massima è di 250 millilitri e la ricarica minima è di 65 millilitri.

**ATTENZIONE:** Quando si riempie il serbatoio dell'acqua non superare mai la tacca di massimo!

**ATTENZIONE:** Per ogni cottura rispettare la quantità di acqua per gli alimenti come indicato nella tabella di cottura.

**ATTENZIONE:** Non rimuovere il contenitore dell'acqua mentre è in corso la cottura.












**ATTENZIONE:** Se possibile, utilizzare stoviglie forate per la cottura a vapore. Ciò garantisce che il vapore raggiunga il cibo da tutti i lati e che il cibo si cuocia in modo uniforme.

**ATTENZIONE:** Utilizzare solo contenitori resistenti al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera utilizzare contenitori di plastica, verificare con il produttore del contenitore se è adatto al forno.

**ATTENZIONE:** Pentole spesse come porcellana, ceramica o terracotta non sono molto adatte alla cottura a vapore. Essendo spessi non conducono bene il calore e quindi i tempi di cottura indicati nelle tabelle potrebbero essere molto più lunghi.

## Tabella Di Cottura Supportata Da Vapore

**ATTENZIONE:** È necessario preriscaldare il forno per 10 minuti prima di infornare la pietanza.

Alimenti	Funzione cottura	Temperatura di cottura in (°C)	Griglia di cottura	Tempo di cottura (min.)	Quantità di acqua (ml.)
Biscotti		170	3	20-25	100
Biscotti salati		170	3	20-25	100
Pasticceria		180	3	25-30	100
Panini rotondi		180	3	25-30	100
Salmone		180	3	40-45	100
Coscia di pollo		200	3	40-45	150
Alette di pollo		230	4	40-45	100
Pollo intero		190-230	3	60-70	250
Stinco di agnello con verdure		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

**ATTENZIONE:** Eseguire la cottura a vapore assistita con una singola teglia

**ATTENZIONE:** Il vapore caldo può fuoriuscire quando lo sportello è aperto. Fare un passo indietro e attendere che il vapore scompaia.

**ATTENZIONE:** Le mani potrebbero bruciarsi a causa dei pannelli interni del forno, dei pasti versati, degli accessori e del vapore caldo. Mentre si rimuove il cibo caldo dal forno, usare dei guanti resistenti al calore.

**2.** Aprire il coperchio dell'apparecchio (vedi figura 12). Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempire il serbatoio (vedere figura 13). Quindi, chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua (vedere figura 14). Chiudere il coperchio dell'apparecchio e preriscaldarlo per 10 minuti. Dopo il preriscaldamento è possibile inserire gli alimenti nell'apparecchio.

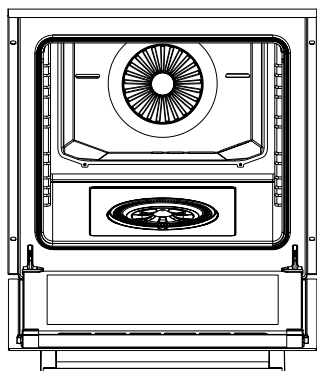


Figura 12

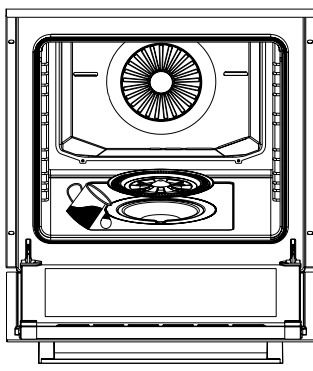


Figura 13

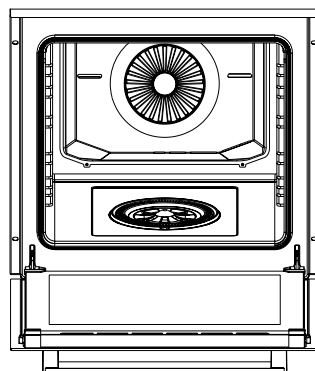



Figura 14

**ATTENZIONE:** Se l'apparecchio dispone della funzione di cottura supportata dal vapore; controllare se c'è acqua nei serbatoi dell'acqua mentre si trasporta l'apparecchio in un altro luogo. Se c'è acqua nei serbatoi è necessario svuotarli.

**ATTENZIONE:** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. L'acqua non deve essere sostituita con soluzioni infiammabili, contenenti alcol o con particelle solide. Non utilizzare mai acqua minerale o altri liquidi!

**ATTENZIONE:** La ricarica massima è di 200 millilitri e la ricarica minima è di 80 millilitri.



**ATTENZIONE:** Per ogni cottura rispettare la quantità di acqua per gli alimenti come indicato nella tabella di cottura.

**ATTENZIONE:** Se possibile, utilizzare stoviglie forate per la cottura a vapore. Ciò garantisce che il vapore raggiunga il cibo da tutti i lati e che il cibo si cuocia in modo uniforme.

**ATTENZIONE:** Utilizzare solo contenitori resistenti al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera utilizzare contenitori di plastica, verificare con il produttore del contenitore se è adatto al forno.

**ATTENZIONE:** Pentole spesse come porcellana, ceramica o terracotta non sono molto adatte alla cottura a vapore. Essendo spessi non conducono bene il calore e quindi i tempi di cottura indicati nelle tabelle potrebbero essere molto più lunghi.

## Tabella Di Cottura Supportata Da Vapore

**ATTENZIONE:** È necessario preriscaldare il forno per 10 minuti prima di infornare la pietanza.

Alimenti	Funzione cottura	Temperatura di cottura in °C	Griglia di cottura	Tempo di cottura (min.)	Quantità di acqua (ml.)
Pane		200°C	2	20-30	80
Pollo		200°C	2	60-70	150
Salmone con verdure		180°C	2	30-40	80
Coscia di pollo		200°C	2	25-35	100
Pasticceria		190°C	2	15-25	80
Stinco di agnello con verdure		170°C	2	60-70	150
Panini rotondi		190°C	2	15-25	80
Entrecôte		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

**ATTENZIONE:** Eseguire la cottura a vapore assistita con una singola teglia.

**ATTENZIONE:** Il vapore caldo può fuoriuscire quando lo sportello è aperto. Fare un passo indietro e attendere che il vapore scompaia.

**ATTENZIONE:** Le mani potrebbero bruciarsi a causa dei pannelli interni del forno, dei pasti versati, degli accessori e del vapore caldo. Mentre si rimuove il cibo caldo dal forno, usare dei guanti resistenti al calore.


## Pulizia Della Macchia D'acqua Sul Fondo Del Forno

A seconda della frequenza della cottura con supporto vapore-pulizia a vapore facile e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vasca d'acqua sul fondo del forno possono formarsi macchie di calcare. Dopo ogni 2 o 3 utilizzi, per sciogliere il calcare che si può formare nella pozza d'acqua sul fondo del forno dopo la cottura con supporto vapore-facile pulizia a vapore:

- 1.** Mettere 350 cc di aceto bianco (il tasso di acidità dell'aceto non deve essere superiore al 6%) nella pozza d'acqua sul fondo del forno.
- 2.** Lasciare che l'aceto sciogla il calcare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.
- 3.** Pulire la vasca dell'acqua con un panno morbido umido e asciugarla con un panno asciutto.











**ATTENZIONE:** Non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri per pulire la pozza d'acqua sul fondo del forno. Non pulire raschiando via il calcare che potrebbe formarsi nella pozza d'acqua sul fondo del forno. In caso contrario, il prodotto verrà danneggiato.

## \* COTTURA CON FRIGGITRICE AD ARIA

Mentre la friggitrice cuoce, è possibile cuocere secondo i valori specificati nella tabella di cottura impostando il forno sulla modalità friggitrice [fondo-superiore + ventola(  )].

### Tabella Per La Cottura Con Friggitrice Ad Aria

**ATTENZIONE:** È necessario preriscaldare il forno per 8-10 minuti prima di infornare la pietanza.

Alimenti	Funzione Cottura	Temperatura di cottura in °C	Griglia di cottura	Tempo di cottura (min.)	Peso in grammi (g)
Biscotti		170	2-3	10-15	-
Nugget di pollo congelati		200	2-3	20-25	750
Patatine fritte congelate		220	2-3	20-25	700
Patatine halloumi		200	2-3	10-15	250
Bistecca		180	2-3	10-15	1000
Polpette		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Funghi		200	2-3	15-20	1000
Involtili di pollo		180	2-3	25-30	1000
Petto di pollo		180	2-3	25-30	750

**ATTENZIONE:** La cottura con la friggitrice ad aria deve essere eseguita solo nel vassoio della friggitrice.

**ATTENZIONE:** Il vapore caldo può fuoriuscire quando lo sportello è aperto. Fare un passo indietro e attendere che il vapore scompaia.

**ATTENZIONE:** Le mani potrebbero bruciarsi a causa dei pannelli interni del forno, dei pasti versati, degli accessori e del vapore caldo. Indossare guanti da cucina mentre si toglie il pasto caldo dal forno.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia periodica prolunga la vita dell'apparecchio e riduce i problemi frequenti.

**ATTENZIONE:** Scollegare l'elettricità dall'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.

**ATTENZIONE:** Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni.

**ATTENZIONE:** L'utente non deve spostare la resistenza durante la pulizia. Può causare shock elettrico.

**ATTENZIONE:** Il vapore di un apparecchio per la pulizia a vapore può infiltrarsi nelle parti conduttrici di elettricità e provocare un cortocircuito. Non utilizzare mai un dispositivo di pulizia a vapore per la pulizia del forno.

**ATTENZIONE:** Non lavare mai nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie! (esclusi gli accessori)

**ATTENZIONE:** Il contenitore dell'acqua non deve essere immerso nell'acqua e non deve mai essere lavato in lavastoviglie! Non utilizzare spugne o spazzole molto dure per pulire il contenitore dell'acqua.

**ATTENZIONE:** Spegnerne l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.



**1.** Non pulire le parti interne, il pannello, i vassoi e altre parti dell'apparecchio con strumenti appuntiti come spazzole in setola, lana d'acciaio o coltelli. Non usare materiali abrasivi, agenti graffianti o detergenti.

**2.** Dopo aver pulito le parti interne dell'apparecchio con un panno insaponato, risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

**3.** Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro.

**4.** Non utilizzare detersivi alifatici o idrocarbonati. Questi potrebbero causare il rigonfiamento della guarnizione della porta del forno.

**5.** Non usare materiali infiammabili come acidi, diluenti o gas per la pulizia dell'apparecchio.

**6.** Utilizzare stearato di potassio (sapone morbido) per sporco e le macchie.

**7.** Pulire il pannello di controllo con un panno umido e asciugarlo con un panno asciutto.

**8.** Il prodotto deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo verranno puliti facilmente e si eviterà che i residui brucino quando l'apparecchio viene utilizzato in seguito.

**9.** Assicurarsi di asciugare completamente i residui di liquidi dopo il processo di pulizia e di pulire immediatamente gli schizzi di cibo durante la cottura.

**10.** Alcuni detersivi o detergenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, detersivi in polvere, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**11.** Pulire e asciugare il forno e i suoi accessori dopo ogni utilizzo.

**12.** Chiudere la porta del forno dopo che l'interno dell'apparecchio si è asciugato completamente.

**13.** L'apparecchio deve essere pulito accuratamente per evitare cattivi odori se non verrà utilizzato per un lungo periodo. Lasciare aperta la porta del forno dopo la pulizia.

**14.** Sostituire la guarnizione della porta dell'elettrodomestico quando si formano dei pori o quando si rompe. È possibile ordinare la guarnizione della porta presso l'assistenza autorizzata.

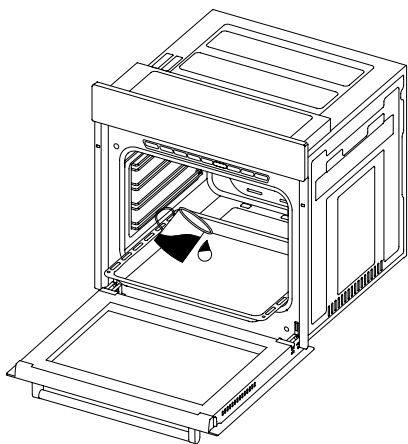
**15.** Pulire le griglie in lavastoviglie o con un detersivo per piatti e acqua calda.

**16.** Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.

**17.** Togliere il coperchio in vetro della lampada del forno (vedi sostituzione lampada) e pulire con un panno inumidito con detersivo per piatti e acqua calda. Pulirlo con un panno morbido.


### \* Pulizia A Vapore

Permette la rimozione dello sporco ammorbidito grazie al vapore che si forma nel forno.



**1.** Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

**2.** Mettere mezzo litro d'acqua nel vaso e posizionarlo sul fondo del forno.

**3.** Portare l'interruttore in modalità pulizia (  ) a vapore.

**4.** Impostare il termostato su 70 °C, e azionare il forno per 30 minuti.

**5.** Dopo aver azionato il forno per 30 minuti, aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con un panno umido.

**6.** Pulire il forno con detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido per lo sporco resistente e pulire l'area pulita con un panno asciutto.

## Pulizia E Montaggio Dello Sportello Del Forno

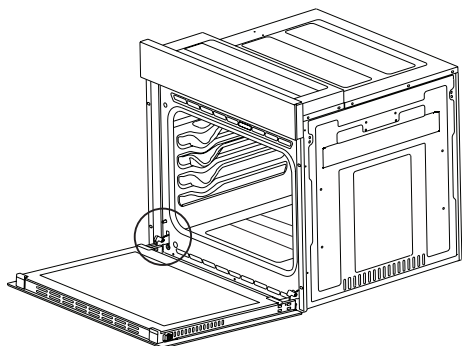


Figura 15

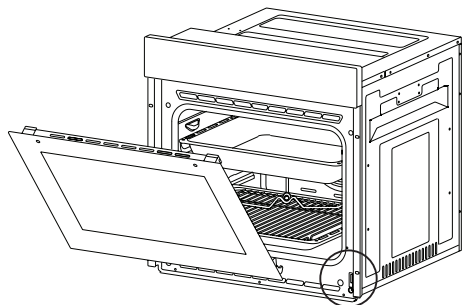


Figura 16

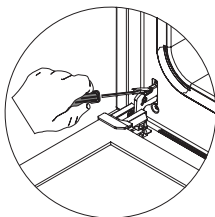


Figura 15.1

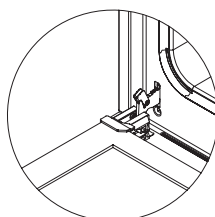


Figura 15.2

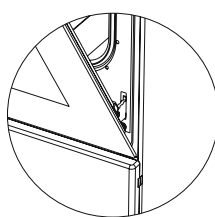


Figura 16.1

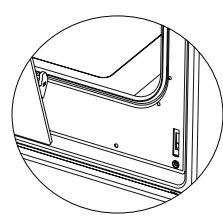


Figura 16.2

Aprire completamente la porta tirando la porta del forno verso di sé. Quindi sbloccare il blocco della cerniera tirandolo verso l'alto con un cacciavite. (Si veda la Fig. 15.1)

Impostare il blocco della cerniera sull'angolo più ampio. (Vedere Fig. 15.2) Portare entrambe le cerniere che collegano la porta del forno al forno nella stessa posizione.

Chiudere quindi la porta del forno fino a quando non appoggia contro il blocco della cerniera. (Si veda la Fig. 16.1)

Per rimuovere la porta del forno, tenerla con entrambe le mani quando è quasi al livello della posizione chiusa e tirarla verso l'alto. (Si veda la Fig. 16.2)

Per sostituire nuovamente lo sportello del forno invertire la procedura di rimozione.

## Pulire il Vetro Del Forno

Il forno potrebbe essere diverso. Seguire il passaggio appropriato per il proprio forno.

**1.** Premere i fermi in plastica sul lato sinistro e destro come mostrato in figura 17 e sollevare il profilo tirandolo verso di sé come mostrato in figura 18. Il vetro è libero dopo aver rimosso il profilo come mostrato in figura 19. Tirare con cautela il vetro che si è disinserito verso di sé. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso modo. Il vetro esterno è fissato al profilo dello sportello del forno. I vetri possono essere facilmente puliti dopo che sono stati separati. Una volta completata l'operazione di pulizia e manutenzione è possibile sostituire i vetri e il profilo eseguendo la procedura di rimozione in senso inverso. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta e che il profilo si adatti correttamente.

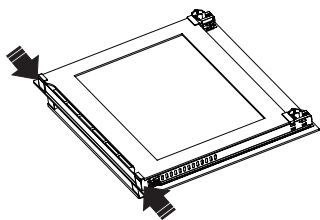


Figura 17

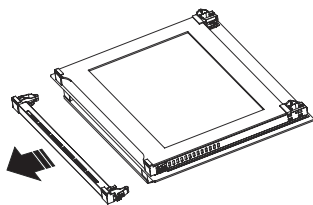


Figura 18

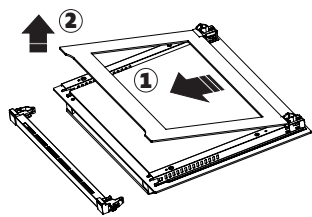


Figura 19

**2.** Rimuovere le viti sul lato sinistro e destro come mostrato in Figura 20. Rimuovere il profilo tirandolo verso di sé come mostrato in Figura 21. Il vetro è libero dopo aver rimosso il profilo come mostrato in figura 22. Tirare con cautela il vetro che si è disinserito verso di sé. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso modo. Il vetro esterno è fissato al profilo dello sportello del forno. I vetri possono essere facilmente puliti dopo che sono stati separati. Una volta completata l'operazione di pulizia e manutenzione è possibile sostituire i vetri e il profilo eseguendo la procedura di rimozione in senso inverso. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta e che il profilo si adatti correttamente.

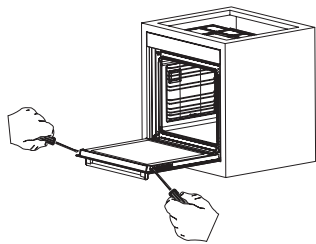


Figura 20

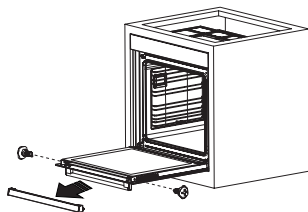


Figura 21

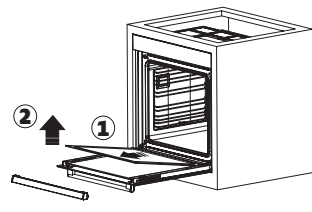


Figura 22

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO**

**ATTENZIONE:** Per evitare scosse elettriche, spegnere il collegamento elettrico prima di sostituire la lampada del forno!

**ATTENZIONE:** Per evitare scottature, attendere che si raffreddi prima di sostituire la lampada del forno! Le superfici calde possono causare ustioni!

**ATTENZIONE:** La lampadina utilizzata in questo prodotto non è adatta all'illuminazione domestica. Lo scopo di questa luce è aiutare l'utente a vedere il cibo.

**ATTENZIONE:** Le lampadine utilizzate in questo prodotto devono essere in grado di resistere a condizioni fisiche estreme, ad es. temperature superiori a 100° C.

**ATTENZIONE:** Nei dispositivi con lampade alogene; l'utente non deve guardare la lampada alogena.

## Per Sostituire La Lampadina;

1. Spegner la corrente.
2. Rimuovere la protezione in vetro ruotandola in senso antiorario. (Vedere la Fig. 23) Usare guanti di plastica può aiutare se si ha difficoltà a ruotarla.
3. Quindi rimuovere la lampadina del forno ruotandola (vedere fig. 24) se di tipo **A**, o tirandola (vedere fig. 25) se di tipo **B**.
4. Inserire una nuova lampadina con le stesse caratteristiche.
5. Sostituire il vetro protettivo e collegare l'unità alla rete elettrica.

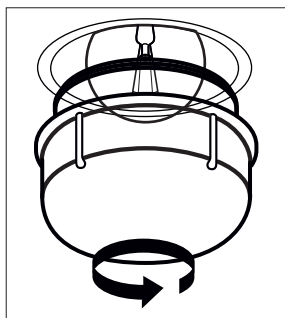


Figura 23

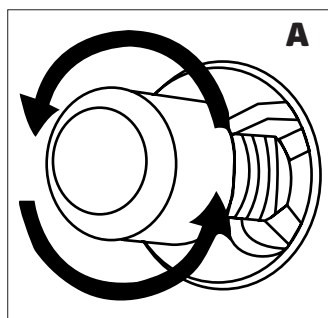


Figura 24

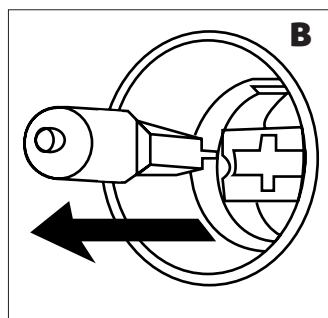


Figura 25

**Nota:** Questo apparecchio contiene una sorgente luminosa la cui classe di efficienza energetica è G.

## Per Sostituire La Lampada Quadrata;

1. Spegner la corrente.
2. Rimuovere tirando la protezione del vetro verso di sé.
3. Quindi rimuovere la lampada del forno estraendola.
4. Inserire una nuova lampadina con le stesse caratteristiche.
5. Sostituire il vetro protettivo e collegare l'unità alla rete elettrica.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

### Aspetti da controllare

Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, per prima cosa controlla la tabella qui sotto e prova ad applicarne i suggerimenti. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza.

<b>Problema</b>	<b>PossibileCausa</b>	<b>Cosa Fare</b>
<b>Il forno non funziona.</b>	Alimentazione non disponibile.	Controllare che sia presente l'alimentazione.
<b>Il forno si arresta durante la cottura.</b>	La spina esce dalla presa a muro.	Reinserire la spina nella presa a parete.
<b>Si spegne durante la cottura.</b>	Operazione continua troppo lunga.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il suono proveniente dalla ventola di raffreddamento.
	Forno non installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze specificate nelle istruzioni operative siano rispettate.
	Più di una spina in una presa a muro.	Utilizzare solo una spina per ogni presa a muro.
<b>Le componenti esterne del forno si surriscaldano molto in fase di utilizzo.</b>	Forno non installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze specificate nelle istruzioni operative siano rispettate.
<b>La porta del forno non si apre correttamente.</b>	Residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire lo sportello.
<b>La luce interna è debole o non funziona.</b>	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire con una lampada con le stesse specifiche.
	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
<b>Scossa elettrica quando si tocca il forno.</b>	L'alimentazione potrebbe non essere messa a terra correttamente.	Assicurarsi che l'alimentazione sia messa a terra correttamente.
	Si potrebbe utilizzare una presa senza messa a terra.	

<b>Problema</b>	<b>PossibileCausa</b>	<b>Cosa Fare</b>
<b>Acqua che gocciola.</b>	A seconda degli alimenti, in alcuni casi può formarsi acqua o vapore. Questo non costituisce un difetto del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
<b>Vapore che esce da una fessura sulla porta del forno.</b>		
<b>Acqua che rimane all'interno del forno.</b>		
<b>La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo il termine della cottura.</b>	Questa ventola funziona automaticamente per un certo periodo di tempo per ventilare l'interno del forno.	Ciò non rappresenta un difetto dell'elettrodomestico; quindi non occorre preoccuparsi.
<b>Il forno non si riscalda.</b>	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non possono essere configurati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Il fusibile potrebbe essere bruciato o l'interruttore potrebbe essere scattato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
<b>Durante il funzionamento esce fumo dal prodotto.</b>	Quando si usa il forno per la prima volta.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
<b>Durante l'utilizzo del forno si avverte odore di bruciato o di plastica.</b>	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Utilizzare contenitori di vetro adatti alle alte temperature.
<b>Il forno non cuoce bene.</b>	La porta potrebbe essere aperta troppo spesso durante la cottura.	Non aprire la porta del forno troppo spesso a meno che non si stia cucinando qualcosa che deve essere ruotato. Se si apre la porta troppo spesso, la temperatura interna diminuirà, il che potrebbe influenzare il risultato della cottura.



## REGOLE DI MOVIMENTAZIONE

- 1.** Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
- 2.** Effettuarne il movimento e il trasporto nella confezione originale.
- 3.** Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
- 4.** Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
- 5.** Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
- 6.** Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

### Procedure Di Gestione Future

Il prodotto deve essere conservato e trasportato nella sua scatola originale. Se la scatola originale non è disponibile, il prodotto deve essere avvolto con pluriball o cartone spesso e fissato con nastro adesivo.

Il coperchio del prodotto deve essere fissato sulle pareti laterali.

Non appoggiare altri oggetti sul prodotto e trasportarlo in posizione verticale.

Non far cadere il prodotto durante il trasporto e proteggerlo dagli urti.

Il prodotto deve essere mantenuto in posizione normale durante il trasporto.

Durante la movimentazione, gli accessori del prodotto devono essere fissati con un nastro adesivo per non danneggiare il prodotto.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

- 1.** Utilizzare contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
- 2.** Mentre si cuoce il cibo, se la ricetta o il manuale utente indica che è necessario il preriscaldamento, preriscaldare il forno.
- 3.** Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.
- 4.** Cerca di non cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinarli nello stesso momento posizionando due fornelli sulla griglia.
- 5.** Cuocere più piatti in successione. Il forno non perderà calore.
- 6.** Spegnere il forno pochi minuti prima della scadenza del tempo di cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
- 7.** Scongelare il cibo surgelato prima di cucinarlo.

## **CONFORMITA' CON LA NORMATIVE RAEE E LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO**

Smaltire l'imballaggio in modo rispettoso dell'ambiente.

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la Direttiva europea 2012/19 / UE relativa agli apparecchi elettrici ed elettronici usati (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE). Le linee guida determinano il contesto di riferimento il reso e il riciclaggio delle apparecchiature usate, contesto vigente in tutta l'Unione Europea.

### **INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO**

Questo prodotto è stato fabbricato con parti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, non smaltire questo prodotto con altri rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Portarlo presso un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Sarà possibile rivolgersi alla propria amministrazione locale per informazioni sui punti di raccolta. Contribuire a proteggere l'ambiente e le risorse naturali riciclando i prodotti usati. Prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina elettrica per la sicurezza dei bambini e renderla inutilizzabile. L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con la nostra legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti dell'imballaggio con i normali rifiuti domestici o con altri rifiuti, smaltirli presso i punti di raccolta dedicati indicati dalle autorità locali.

