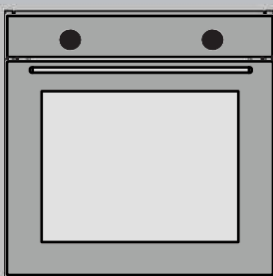




Hagen



PSET60E-002BG

Built-in Oven - User Manual

Einbauofen - Bedienungsanleitung

Forno da incasso - Guida utente

Furra e integrar - Manuali i per doruesit

Dear Our Precious Customer,

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

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

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

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

CONTENT

1.Important Safety Warnings 	4
General Warnings	4
Electrical Hazard	5
Risk of Injury.....	6
Intended Use	6
2.Environmental Protection 	7
Saving Energy	7
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product	8
Technical Specifications	8
3.Introducing the Appliance 	9
General Overview.....	9
Control Panel.....	10
Heating Types and Functions	11
4.Use of the Oven 	12
First use.....	13
Clock Setting	13
First Heating	14
Daily Use	14
Using the Digital Timer	15
Alarm Setup	18
5.Accessories 	20
Use of Accessories	21
6.Cooking Recommendations 	23
7.Maintenance and Cleaning 	25
Steam Cleaning Feature.....	25
Removing And Attaching The Oven Door.....	26
Removing And Attaching The Glasses	27
Removing And Attaching The Wire Racks.....	28
Replacing the Oven Lamp	29
8.Troubleshooting 	29

1.Important Safety Warnings

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



General Notes

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

Electrical Hazard

 There is a risk of electrocution.

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

 Do not try to extinguish the fire with water.

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

Risk of Injury

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

Intended Use

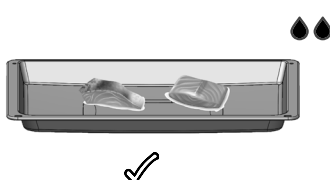
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes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

2. Environmental Protection

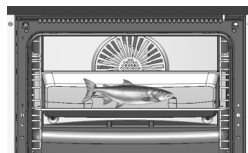
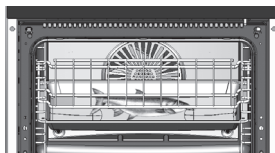
Saving Energy

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

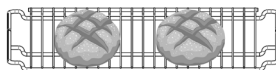
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



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



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



Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



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

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

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

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

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

Technical Features

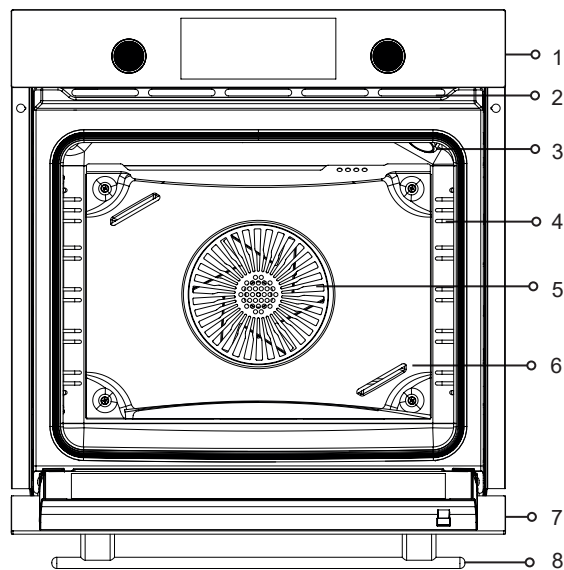
Voltage/Frequency	220-240V~50-60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1200 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Static-ElectroTurbo oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W

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

① The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3.Introducing the Appliance

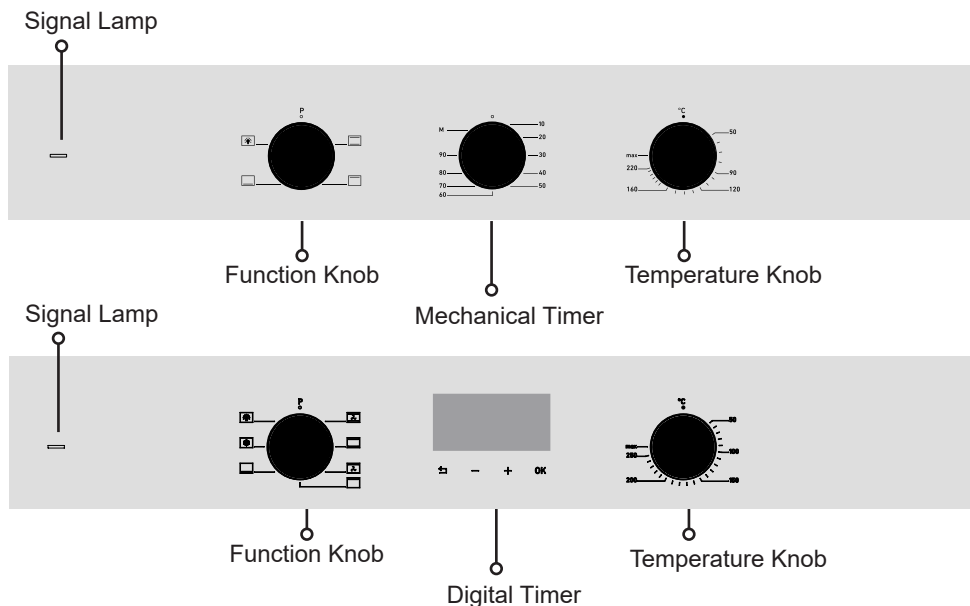
General Overview



1-Control Panel	5-Fan
2-Air Vents*	6-Fan Protection Sheet **
3-Oven Illumination***	7-Cover
4-Racks****	8-Handle

***Air Vents** may be open/closed depending on your model.
It may not be available depending on your ****FPS** model.
The position of the *****Oven Illumination** may vary.
******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel



Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

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

Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

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

Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Digital Timer

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

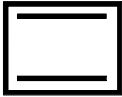
Signal Lamp

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

Turning Off The Electric Oven

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

Heating Types And Functions

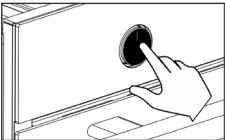
	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
 = 	Fan Supported Upper Heating	Upper heating and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. “This mode is the highest mode for energy efficiency.”
	Upper Heating	Only Upper heating is turned on. If the top of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

① The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

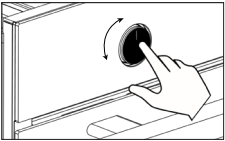
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

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

Pop-out Button Use

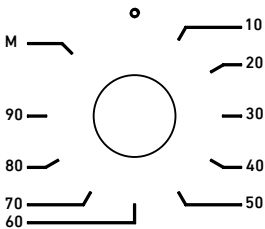


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



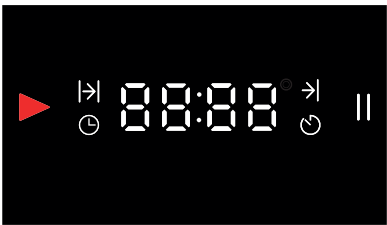
- You can adjust the button by turning it when it is outside.

Use of Mechanical Timer



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

4.Use of The Oven



⏮ - + OK

▶	“In progress” indicator		Pause indicator
>	Cooking duration indicator	⏮	Back button
>	Cooking completion indicator	OK	OK button
⌚	Clock setting indicator	+	Time increasing button
⌚	Alarm indicator	-	Time decreasing button

First Use

Clock Setting

① Apply the clock setting before starting to use the oven.

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

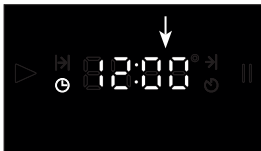
①   buttons, you can change the time more quickly.

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

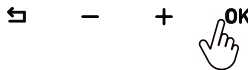
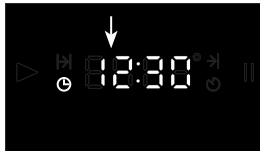
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

① As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

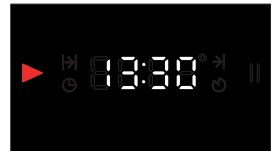
① In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with   **OK** button.



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

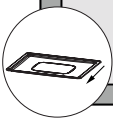


The time of the day appears.

The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from '**Settings Mode**'.

First Heating

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

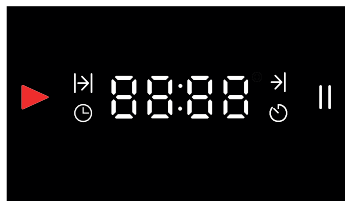
 The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

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

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

Use of Digital Timer

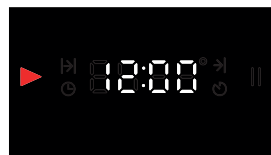


It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏏ - + OK

Automatic Cooking Programme

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



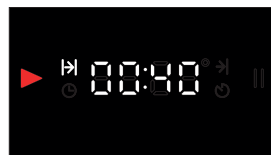
⏏ - + OK

⏏ press and hold
OK button until
indicator appears.



⏏ - + OK

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



⏏ - + OK

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

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

Pause Mode

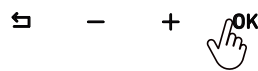
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.

 Operation continues while the commutator is turned on.

Setting The Cooking Ending Time Forward

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

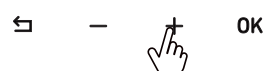
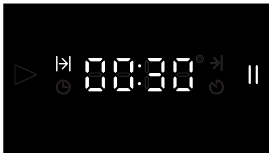
By entering cooking duration;



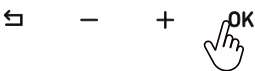
 press and hold **OK** button until indicator appears.



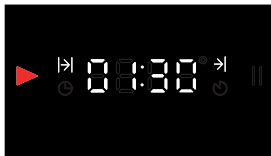
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



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



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



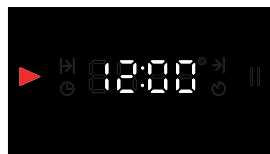
Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

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

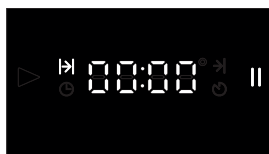
We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, || indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on ↵ or OK button.

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

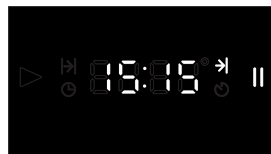
without entering cooking time;



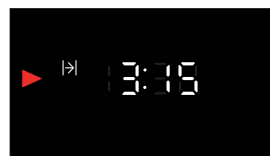
⇒ press and hold OK button until indicator appears.



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



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



Cooking screen;

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

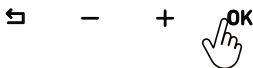
Manual Cooking Mode

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

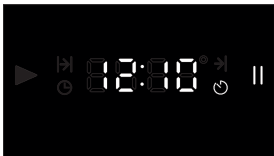
- ❗ In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup ⌚

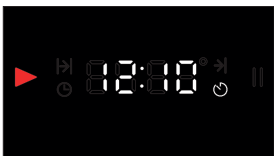
Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the ➡ indicator appears, press and hold OK button.



OK with button ⌚ move forward until the indicator appears.



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



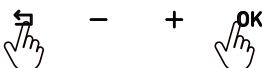
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.

Turning Off The Alarm

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

Setting Mode

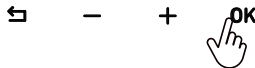
Alarm Tune Setting (AL)



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

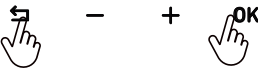


With -/+ buttons, proceed to FL option and confirm it with OK button.



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

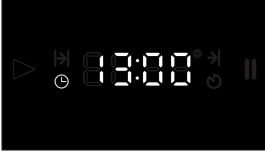
Changing The Time (CL)



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



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



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

Changing The Tone (So)



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

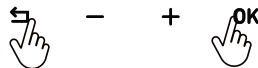


With $-/+$ buttons, proceed to option and confirm it with OK button.

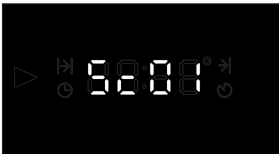


With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

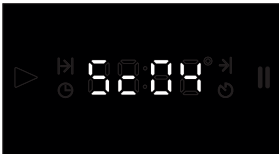
Changing The Brightness of The Screen (Sc)



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



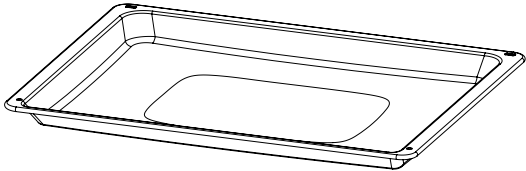
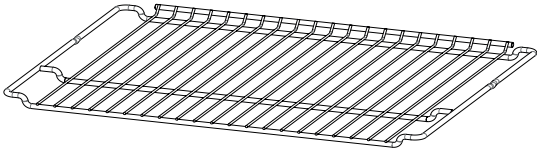
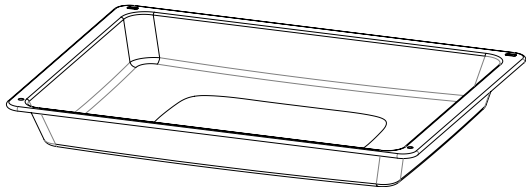
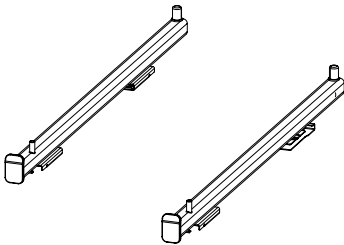
With $-/+$ buttons, proceed to option and confirm it with OK button.



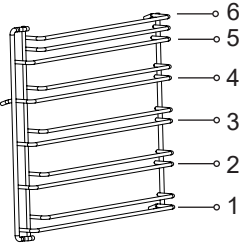
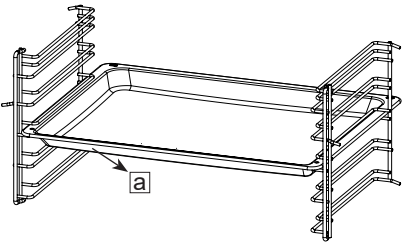
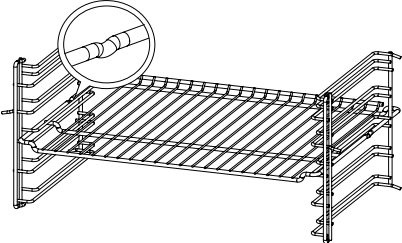
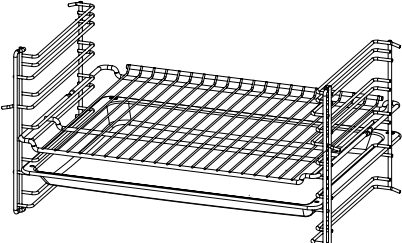
With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

5.Accessories

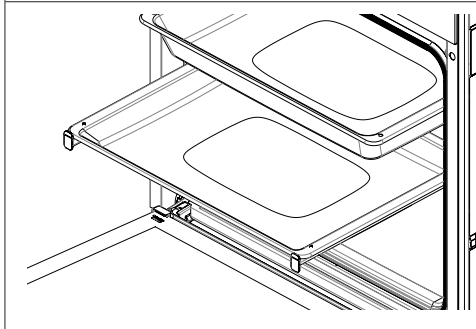
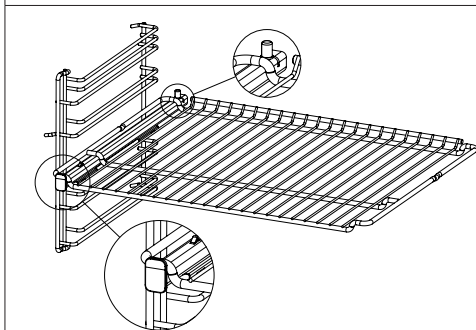
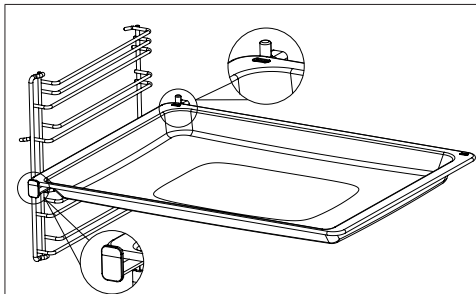
- ① The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ① Use the original accessories, which are designed for the appliance.

	Standard Tray It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.
	Wire Rack It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.
	Deep Tray You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.
	Telescopic Rail Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.

Use of Accessories

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

Use of Telescopic Rail



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

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

6. Cooking suggestions

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

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

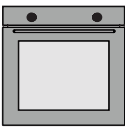
*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
			3	160	25...30
Puff pastry (cheese)	Standard Tray		2	200	35...40
			2	190	25...30
Puff pastry (spinach)	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15

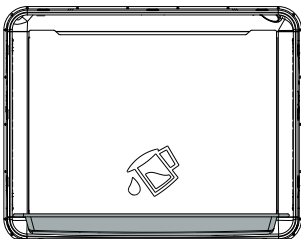
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30 min. max, then 60 min. 190	90...95
			2-3	25min.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

7.Maintenance and Cleaning

- ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.
- ⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.
- You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

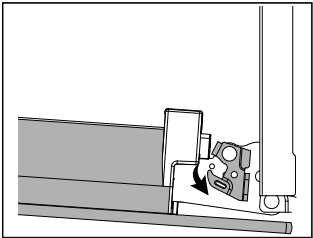
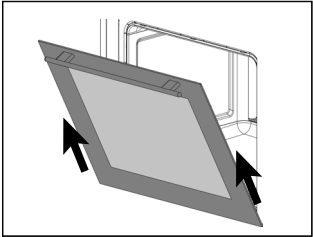
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use.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

Steam Cleaning

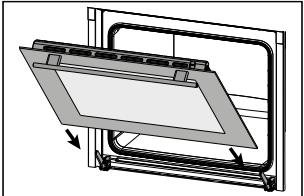
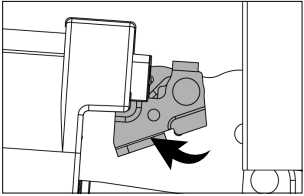


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function ,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing The Oven Door

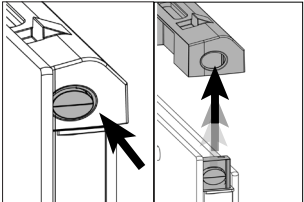
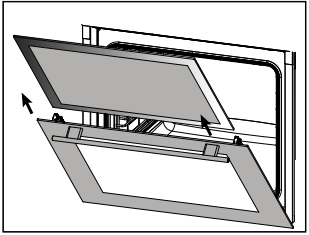
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

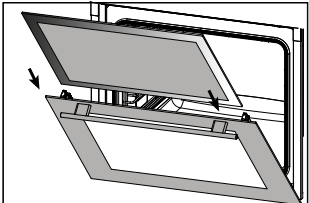
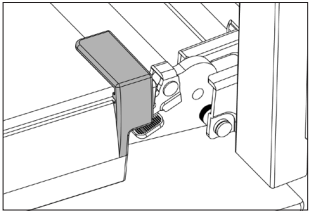
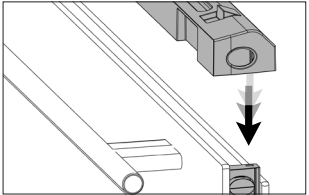
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Removing The Glasses

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

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

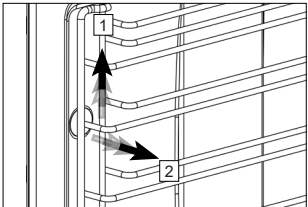
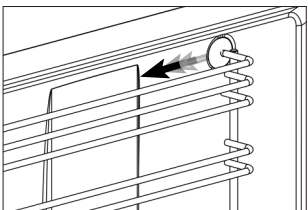
Attaching The Glasses

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

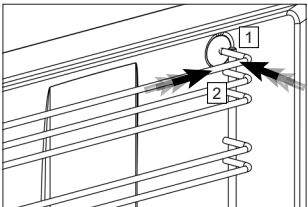
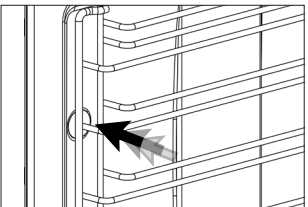
Removing The Wire Racks

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

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

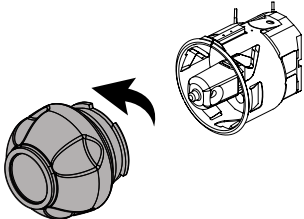
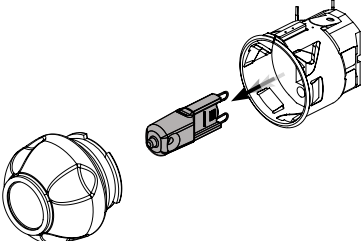
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

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

Replacing the Oven Lamp

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

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

8.Troubleshooting

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

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

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	• The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied.	• Check the door and make sure that it is closed entirely. • Switch the oven to a specified temperature and/or the function.

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Symbol	Bedeutung
	Wichtige Informationen
	Warnung - Vorsicht
	Stromschlaggefahr
	Brandgefahr

1. Wichtige Sicherheitshinweise 	34
Allgemeine Warnungen	34
Elektrische Gefahren	35
Verletzungsgefahr	36
Verwendungszweck	36
2. Umweltschutz 	37
Energieeinsparung	37
Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten	38
Technische Eigenschaften	38
3. Einführungen 	39
Übersicht	39
Bedienungstafel	40
Heizarten und Funktionen	41
4. Verwendung des Backofens 	42
Erstanwendung	43
Zeiteinstellung	43
Erstes Aufheizen	44
Tägliche Nutzung	44
Verwendung des Digitalen Timers	45
Alarmeinrichtung	48
5. Zubehör 	50
Verwendung von Zubehör	51
6. Backempfehlungen 	53
7. Pflege und Reinigung 	55
Dampfreinigungsfunktion	55
Aus- und Einbau der Backofentür	56
Aus- und Einbau von Scheiben	57
Entfernen und Anbringen von Röstern	58
Auswechseln der Backofenlampe	59
8. Fehlerbehebung 	59

1. Wichtige Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Warnungen

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

Elektrische Gefahren

 Es besteht Stromschlaggefahr.

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

 Versuchen Sie Flammen nicht mit Wasser zu löschen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und decken Sie die Flamme mit einer Löschdecke o.ä. ab, damit die Flamme nicht mit der Luft in Berührung kommt.

Verletzungsgefahr

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

Verwendungszweck

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

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

2. Umweltschutz

Energieeinsparung

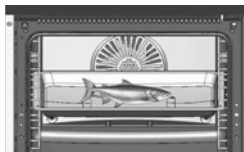
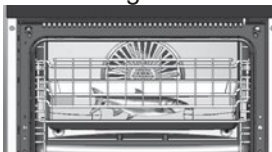
Zu den Dingen, die beim Backen im Backofen zu tun sind, gehört in erster Linie das Vorheizen. Das Vorheizen sollte nur bei Bedarf erfolgen.

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

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



- Stellen Sie kein unnötiges Zubehör in den Backraum.



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



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



Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten



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

Elektronische Produkte, die keiner kontrollierten Abfallsammlung unterzogen werden, stellen aufgrund der enthaltenen Schadstoffe eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar. Informationen zur Entsorgung des Produkts erhalten Sie von Ihrem autorisierten Händler oder der Müllsammelstelle Ihrer Gemeinde. Vor der Entsorgung des Produkts Netzstecker ziehen und ggf. Türschloss aufbrechen, damit Kinder nicht gefährdet werden.

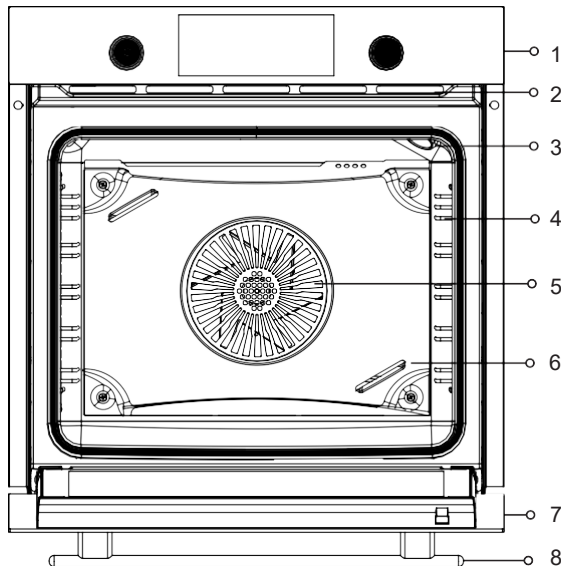
Technische Eigenschaften	
Spannung/Frequenz	220-240V~50-60 Hz
Kabellänge	mit Typ-F-Stecker 3x1,50x1200mm
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/595 mm/547 mm
Hauptofen	Elektro-Turbo-Ofen
Lampenleistung	25 W
Thermostat	50-Max°C
Unterer Grill	1200 W
Oberer Grill	1100 W

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

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

3. Einführung

Übersicht



1-Bedienfeld

5-Lüfter

2-Belüftungslöcher*

6-Lüfterschutzblech**

3-Ofenbeleuchtung***

7-Deckel

4-Regale****

8-Griff

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

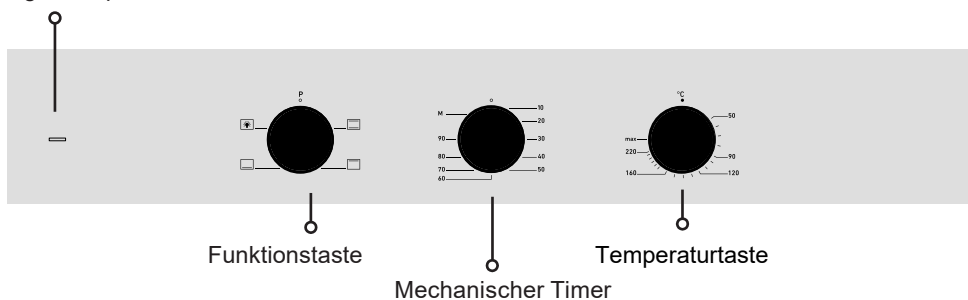
****Das Lüfterschutzblech** ist je nach Modell möglicherweise nicht verfügbar.

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

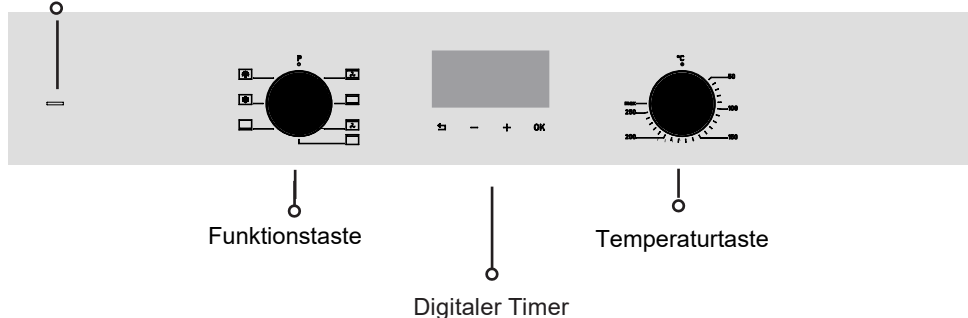
**** **Die Regale** können je nach Modell variieren. Der Rost ist als Beispiel dargestellt.

Bedienfeld

Signallampe



Signallampe



Funktionstaste

Mit dem Funktionswahlschalter wird der Heiz-/Backmodus eingestellt.

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

Temperaturtaste

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

Mechanischer Timer

Damit können Sie die Zeit für das Backen einstellen. Die Funktions- und Temperaturtaste muss ebenfalls eingestellt werden.

Digitaler Timer

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

Signallampe

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

Ausschalten des Elektrobackofens

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

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

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

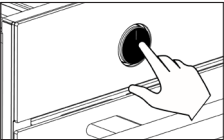
Heizarten und Funktionen

	Oberes und unteres Heizen mit Lüfter	Unten + Oben und Lüfter sind offen. Geeignet für Lebensmittel wie Fleisch, Kuchen, Trockengebäck. Mit Hilfe des Ventilators wird die Luftzirkulation im Backofen kontrolliert und gleichmäßig gesteuert.
	Oberes und unteres Heizen	Die Speisen werden auf die gleiche Weise von oben und unten erhitzt. Oberes und unteres Heizen ist eingeschaltet. Geeignet für Kuchen, Gebäck und Kekse.
  	*Lüftergestützte kleiner Grill	Kleiner Grill und Lüfter sind eingeschaltet. Sie können Ihre Lebensmittel, die lange gebacken werden müssen, energiesparend zubereiten. Die Backzeit ist länger als bei anderen Funktionen. Nicht empfohlen für fermentierte Lebensmittel. Dieser Modus ist der energieeffizienteste Modus.
	Riscaldamento Superiore	Es läuft nur die Oberhitze. Wenn der obere Teil der gegarten Mahlzeit gebraten werden muss, verwenden Sie das Programm gegen Ende des Garvorgangs.
	Unterer Grill	Nur der untere Grill ist eingeschaltet. Verwenden Sie das Programm gegen Ende des Backvorgangs, wenn der Unterteil des Backguts gebräunt werden soll. Verwenden Sie diese <u>Funktion auch für die Dampfreinigung</u> .
	Abtauen	Der Lüfter lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren, um gefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Kuchen aufzutauen.
	Ofenbeleuchtung	Ermöglicht die Beleuchtung im Inneren des Ofens. Wenn die Stellung auf Ofenbeleuchtung geschaltet ist, sind der Grill und das Lüfter nicht in Betrieb. Die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist.

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

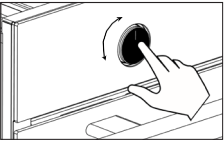
*Der Energiewert im Gebläsebackmodus basiert auf dieser Funktion. Die Tests basieren auf der Norm TS EN 60350 und der Verordnung (EV) Nr. 66/2014.

Verwendung der Pop-out-Schaltfläche



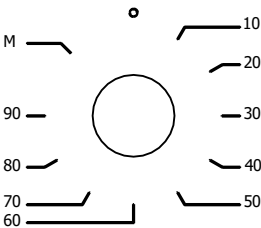
Bei Modellen mit ausklappbarem Knopf muss der Knopf zum Einstellen außen liegen (dieser Knopf ist eine Option.)

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



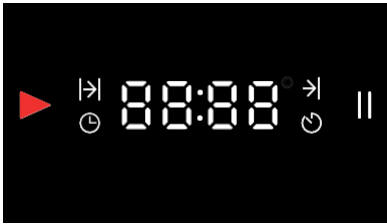
- Wenn der Knopf herausgezogen ist, können Sie ihn durch Drehen einstellen.

Verwendung des mechanischen Timers



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

4. Verwendung des Backofens



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

Erstanwendung

Zeiteinstellung ⌚

① Stellen Sie die Zeit ein, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

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

① – Sie können die Zeit schneller ändern, indem Sie lange auf die Tasten **+/-** drücken.

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

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

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

zu den Minuten zurückzukehren. ① Wenn die Zeitdaten nicht bestätigt

werden, bleibt die Anzeige auf dem Einstellungsbildschirm.

① Im Falle eines Stromausfalls wird die Uhrzeit gelöscht und muss neu eingestellt werden.



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



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



↩ - + Die Tageszeit wird angezeigt.

Die Uhrzeit wird eingestellt und die Anzeige ⌚ verschwindet.

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

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

Anheizen

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

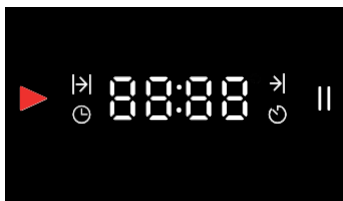
 Bei der ersten Inbetriebnahme werden die Oberflächen heißer als normal. Berühren Sie daher den Ofen nicht und halten Sie Kinder fern.

Tägliche Nutzung

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

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

Verwendung des Digitalen Timers

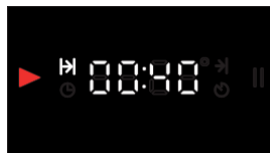
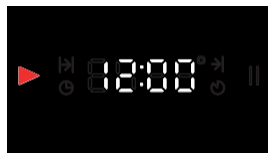


Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind. Sie sollten die Backzeit und die Zeit, in der das Gericht fertig sein soll, anpassen.

⏮ - + OK

Automatisches Backprogramm

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



⏮ - +  **OK**
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige **12** erscheint.

Wählen Sie zunächst die Minuten mit den Tasten

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

Nachdem Sie die Zeit

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

- Die auf dem Display eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Funktion ein. Die Backzeit beträgt 40 Minuten ab dem Zeitpunkt, an dem Sie die Zeit bestätigen.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige **11** auf dem Display **00:00 11** und ein akustisches Signal ertönt für 2 Minuten. Drücken Sie die Taste **OK**, um die Warnung auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.
 - Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.
-  Um den Backvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und um die gewählte Zeit abzuberechnen, drücken Sie die Taste  lange. Nach Beendigung des Programms erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

Stopp-Modus

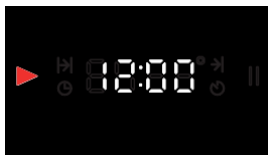
Wenn das Display die Uhrzeit anzeigt, wird durch langes Drücken der Taste  die Uhrzeit und das Symbol angezeigt und der Ofen schaltet in den Stopp-Modus. In diesem Fall wird kein Backen durchgeführt. Wenn Sie die Taste **OK** kurz drücken, um den Modus zu verlassen, wird das Symbol  angezeigt und der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

① Der Betrieb wird fortgesetzt, solange der Umschalter eingeschaltet ist.

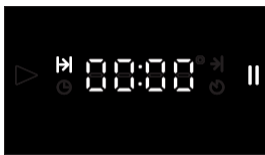
Einstellung der Endzeit des Backvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt

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

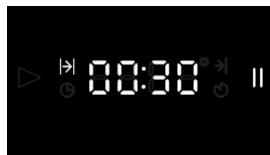
Durch Eingabe der Backzeit;



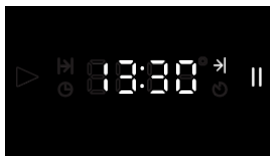
    **OK**
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.



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

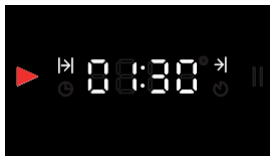


    **OK**
Bestätigen Sie nach der Auswahl der Zeit mit der Taste **OK** und rufen Sie den Modus  auf.



    **OK**

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



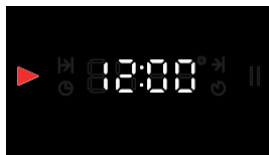
   **OK**

Backbildschirm;
Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

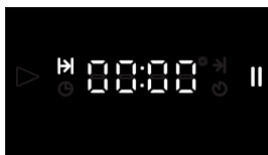
Ofenuhr; durch Subtraktion der Tageszeit von der Endzeit zeigt sie die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm an und beginnt, rückwärts zu zählen. Wir stellen unseren Ofen so ein, dass er um 13:00 Uhr anfängt, 30 Minuten lang backt und um 13:30 Uhr fertig ist. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, blinkt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

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

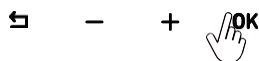
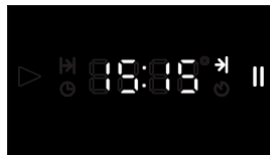
Ohne die Eingabe der Backzeit;



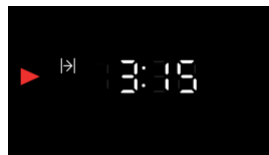
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige erscheint.



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



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



Backbildschirm;
Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

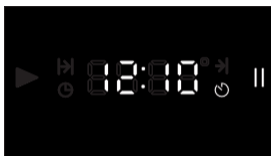
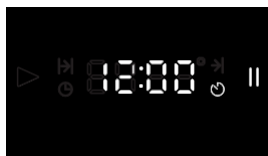
Manueller Backmodus

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

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

Alarmeinstellung ☹

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



 **OK** mit der Taste fortfahren, bis die Anzeige  erscheint.

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

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

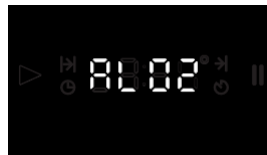
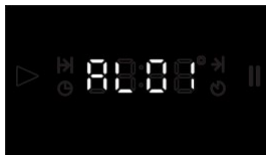
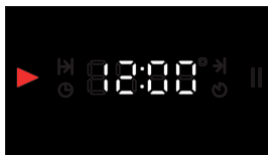
Ausschalten des Alarms

Wählen Sie zuerst die Minuten mit den Tasten

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

Einstellmodus

Einstellung des Alarmtons (AL)



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

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

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

Ändern der Uhr (CL)



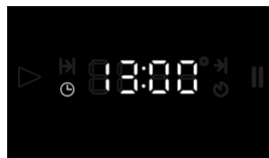
Drücken Sie die Tasten **OK** und drücken Sie die Taste **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



zur gewünschten Option **CL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten



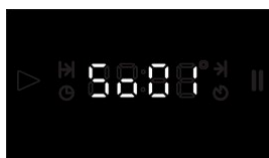
und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern des Tons (So)



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

Blättern Sie mit den Tasten



zur gewünschten Option **So** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie mit den Tasten



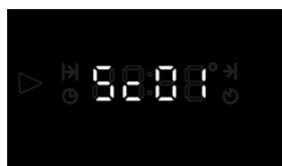
die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern der Bildschirmhelligkeit (Sc)



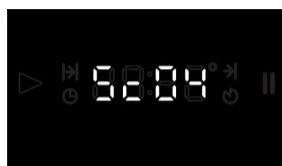
Drücken Sie die Tasten **OK** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



zur gewünschten Option **Sc** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

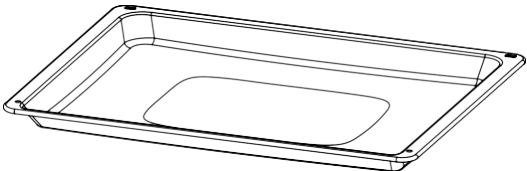
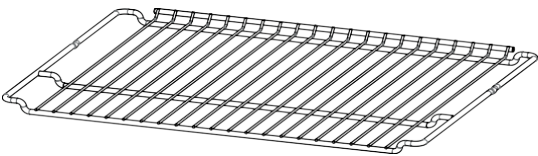
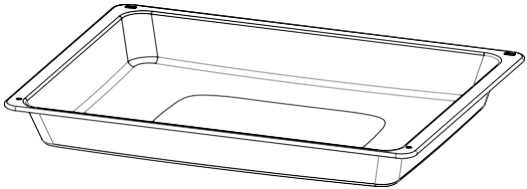
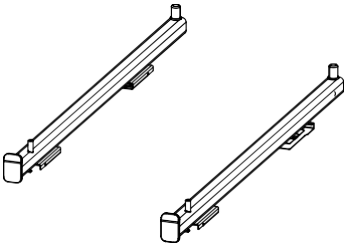
Wählen Sie mit den Tasten



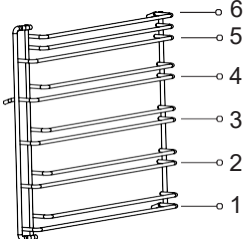
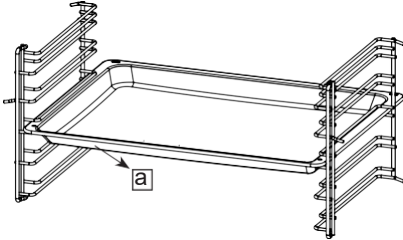
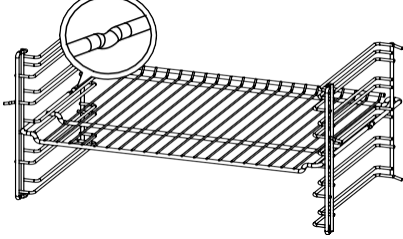
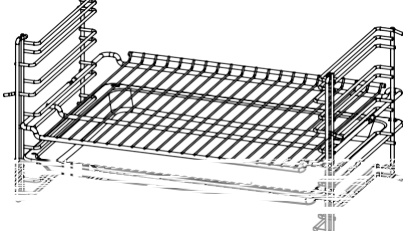
die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

5.Zubehör

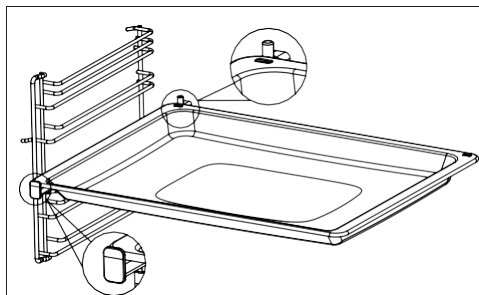
- ① Je nach Produktmodell variiert die Art des mitgelieferten Zubehörs. In der Bedienungsanleitung beschriebene Zubehörteile sind möglicherweise nicht für Ihr Produkt verfügbar.
- ① Verwenden Sie das für Ihr Gerät vorgesehene Originalzubehör.

	Standard Backblech Es ist für Tiefkühlkost, Kuchen, große Fleischgerichte und Gebäck geeignet.
	Backrost Kuchen- und Auflaufformen dienen zum Abstellen von Bratgut auf dem Regal.
	Tiefes Backblech Sie können ihn verwenden, um das Fett aufzufangen, das beim Grillen von saftigen Speisen, beim Braten großer Stücke und beim Grillen ausläuft.
	Teleskopschiene Mit der Teleskopschiene können Sie Ihr Backblech und den Drahtgrill leicht bewegen und Ihre Mahlzeiten kontrollieren.

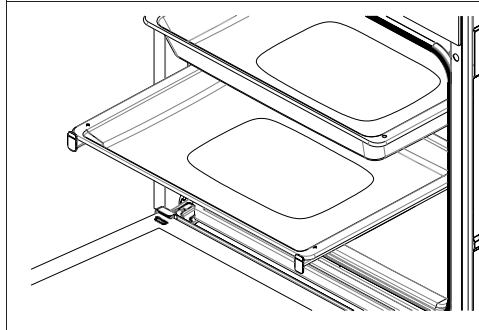
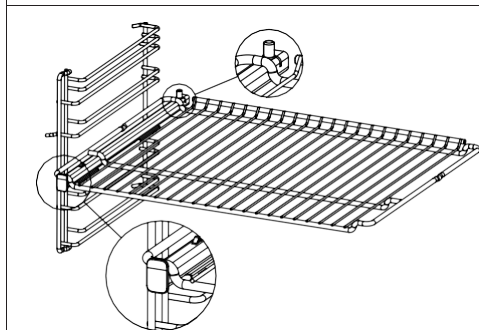
Verwendung von Zubehör

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

Verwendung von Teleskopschienen



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



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

6.Backempfehlungen

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

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

*** Es wird empfohlen, 10 Minuten vorzuheizen.**

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Kuchen auf Blech	Standardblech		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Kuchen in der Form	Kuchenform		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookies	Standardblech		2	170	20...25
Kleine Kuchen	Standardblech		3	160	30...35
			3	160	25...30
Blätterteig-Gebäck (Käse)	Standardblech		2	200	35...40
			2	190	25...30
Blätterteig-Gebäck (Spinat)	Standardblech		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standardblech		2	200	10...15

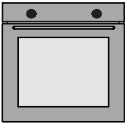
Brötchen	Standardblech		2	200	25...30
Fisch	Standardblech	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Lasagne	Rechteckiger Glasbehälter auf Grillrost		2	190	20...25
Hühnchen- Schenkel	Standardblech	 	2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Ganzes Hähnchen (2kg)	Standardblech	 	2-3 2-3	30 Min. max., danach 60 Min. 190 25 Min. max., danach 50 Min. 190	90...95 75...80
Entrecôte	Standardblech	 	3 3	30 Min max., danach 30 Min. 190 25 Min. max., danach 20 Min. 190	55...60 45...50

7. Pflege und Reinigung

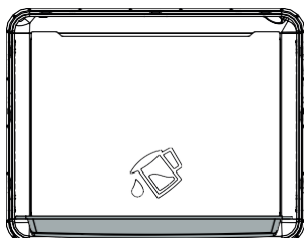
ⓘ Trennen Sie vor Beginn der Wartungs- und Reinigungsarbeiten die Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.

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

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

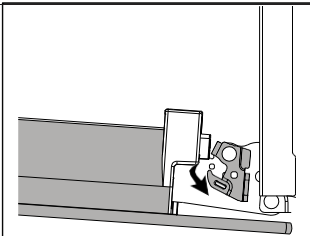
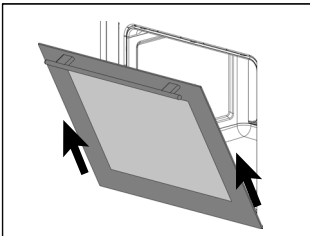
 Empfehlungen zur Reinigung	Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Materialien wie Messer oder Bürsten auf dem Tablett und anderen Teilen der Innen- und Vorderseite des Geräts. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem weichen Seifentuch und wischen Sie es trocken.
 Reinigung des Zubehörs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

Dampfreinigungsfunktion

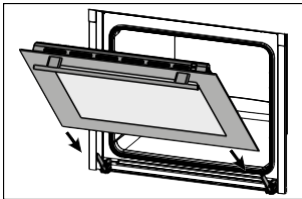
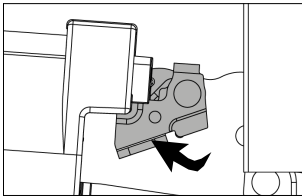


Nach dem Backen kann der Schmutz aufgeweicht und leicht abgewischt werden. Entfernen Sie alle Zubehörteile im Inneren des Backofens (falls ein Gitterrost vorhanden ist). Stellen Sie das einzelne Blech mit etwas Wasser auf den Boden, wählen Sie die Funktion untere Heizung  und schalten Sie den Ofen für 100°/20 Minuten ein. Wischen Sie das Innere des Ofens am Ende des Vorgangs mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Backofentür ausbauen

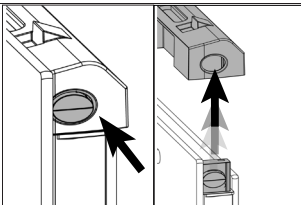
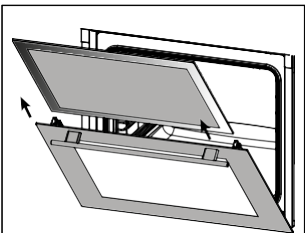
1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
2. Schritt	Entriegeln Sie die Scharnierverschlüsse, indem Sie sie in Pfeilrichtung drücken.	
3. Schritt	Schließen Sie die Backofentür, bis das Scharnier einrastet. Ziehen Sie es in Pfeilrichtung nach außen.	

Einbau der Backofentür

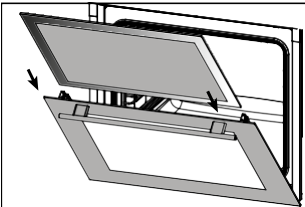
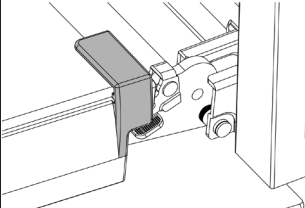
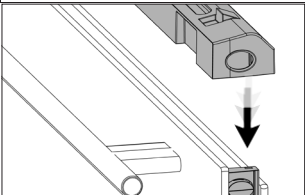
4. Schritt	Setzen Sie den Gerätedeckel in Pfeilrichtung auf die Scharniere.	
5. Schritt	Öffnen Sie die Gerätetür vollständig und schließen Sie die Scharnierverschlüsse in Pfeilrichtung. Schließen Sie die Backofentür.	

Ausbauen der Scheiben

① Die Anzahl der Scheiben kann je nach Modell variieren.

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

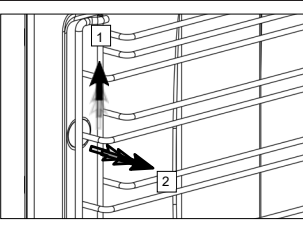
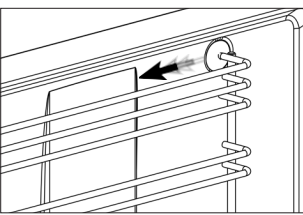
Einbau der Scheiben

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

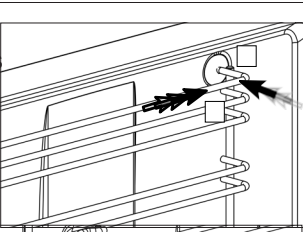
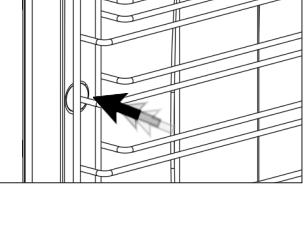
Abnehmen der Drahtregale

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

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

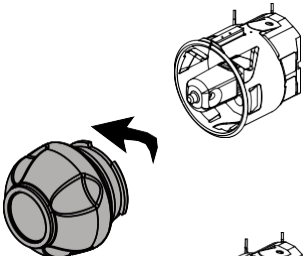
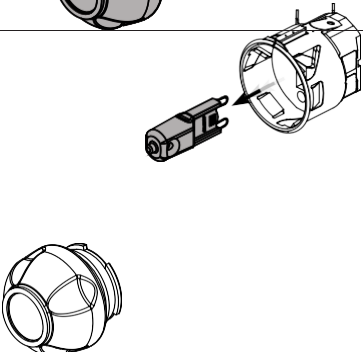
1. Schritt	Heben Sie das Regal vorsichtig in Pfeilrichtung vom vorderen Gestell (1) ab und nehmen Sie es heraus (2).	
2. Schritt	Ziehen Sie dann das gesamte Regal in Pfeilrichtung heraus.	

Einbau von Drahtregalen

3. Schritt	Zentrieren Sie die Regale, setzen Sie zuerst das hintere Regal (1) ein und drücken Sie es ein (2).	
4. Schritt	Drücken Sie dann auf die vordere Aufhängung. So wird das Regal befestigt.	

Ersetzen der Ofenlampe

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

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

8.Fehlerbehebung

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

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Gerätestecker darf nicht eingesteckt sein.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Sicherung kann durchgebrannt oder defekt sein.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Schalten Sie sie ein, wenn sie durchgebrannt sind.
Während des Betriebs des Geräts tritt Dampf aus.	Der Ofen wird zum ersten Mal benutzt.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Der äußere Teil des Ofens wird beim Backen sehr heiß.	Sie befindet sich in einem schlecht belüfteten Bereich.	Beachten Sie die in der Installationsanleitung angegebenen Abstände.
Der Ofen backt nicht richtig.	Die Backofentür kann sich während des Backvorgangs zu weit öffnen.	Öffnen Sie die Tür nicht zu weit, damit die Innentemperatur nicht abfällt.
Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Backvorgangs weiter.	Er läuft eine Weile, um das Innere des Ofens zu belüften.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Beim Aufwärmen und Abkühlen des Geräts sind Metallgeräusche zu hören.	Geräusche, die durch die Ausdehnung von Teilen mit der Temperatur entstehen, sind normal.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Die Tür lässt sich nicht vollständig schließen.	Im Inneren des Backofens und an der Tür können sich Lebensmittelreste festsetzen.	Reinigen Sie den Backofen.
Der Ofen heizt nicht auf.	• Die Tür kann offen gelassen worden sein. • Die Funktion oder Temperatur kann nicht eingestellt werden. • Der Strom kommt vielleicht nicht.	• Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie vollständig geschlossen ist. • Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Temperatur und/oder Funktion ein.

Il nostro stimato cliente,

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

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

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

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

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

CONTENUTI

1. Avvertenze importanti per la sicurezza 	64
Avvertenze generali	64
Rischio elettrico.....	65
Rischio di lesioni.....	66
Destinazione d'uso.....	66
2. Protezione ambientale 	67
Risparmio Energetico	67
Conformità al Regolamento RAEE e Smaltimento dei Rifiuti	68
Specifiche Tecniche	68
3. Conoscere il dispositivo 	69
Panoramico generale	69
Pannello di controllo	70
Tipi di riscaldamento e funzioni	71
4. Uso del forno 	72
Primo uso	73
Impostazione dell'orologio.....	73
Primo riscaldamento.....	74
Uso quotidiano	74
Uso del timer digitale.....	75
Configurazione allarme	78
5. Accessori 	80
Uso degli accessori.....	81
6. Suggestimenti per cucinare 	83
7. Manutenzione e pulizia 	85
Funzione di pulizia a vapore.....	85
Rimozione e installazione della porta del forno	86
Rimozione e installazione di occhiali.....	87
Rimozione e installazione di ripiani in filo metallico.....	88
Sostituzione della lampada del forno	89
9. Risoluzione dei problemi 	89

1. Avvertenze importanti per la sicurezza

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

Avvertenze generali

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

Rischio elettrico

 Esiste il rischio di scosse elettriche.

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

Rischio di infortunio

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

Lo scopo d'uso

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

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

2. Protezione Ambientale

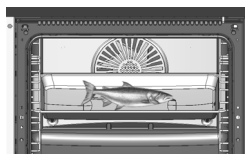
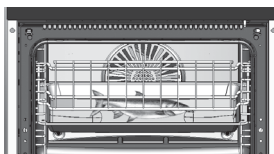
Risparmio energetico

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

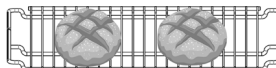
- Prima della cottura, lasciare il cibo congelato a temperatura ambiente o scongelarlo nel forno a microonde e inserirlo nel forno.



- Non conservare accessori non necessari nel vano cottura.



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



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



Conformità al regolamento RAEE e smaltimento dei prodotti di scarto



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

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

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

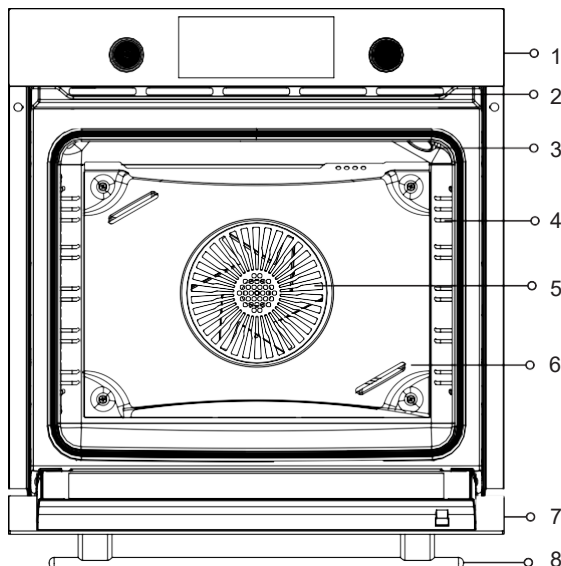
Specifiche Tecniche	
Tensione/Frequenza	220-240V~50-60 Hz
Lunghezza del cavo	Spina tipo F 3x1,50x1200mm
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/595 mm/547 mm
Forno Principale	ElettroTurbo-forno
Potenza della lampada	25 W
Termostato	50-Max°C
Riscaldatore inferiore	1200 W
Riscaldatore superiore	1100 W

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

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

3. Conosci il dispositivo

Panoramica Generale



1- Pannello di controllo

5-Ventilatore

2- Fori di ventilazione *

6- Piastra di protezione del ventilatore **

3- Illuminazione del forno***

7- Copriforno

4- Scaffali ****

8- Maniglia

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

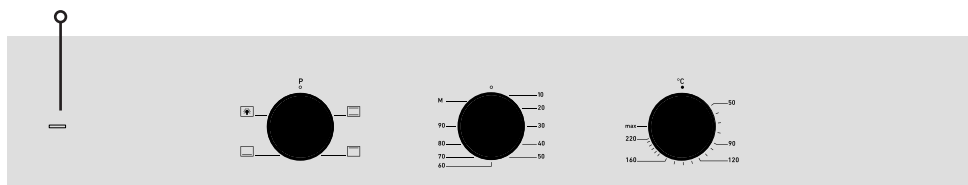
**FKS potrebbe non essere disponibile a seconda del modello.

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

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

Pannello di controllo

Lampada di segnalazione

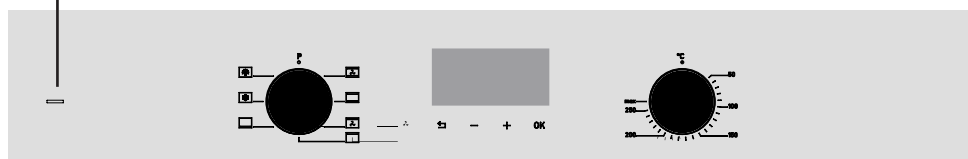


Pulsante funzione

Timer meccanico

Pulsante della temperatura

Lampada di segnalazione



Pulsante funzione

Timer digitale

Pulsante della temperatura

Pulsante funzione

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

Dovresti anche impostare il pulsante della temperatura su un valore insieme al pulsante di selezione della funzione. In caso contrario, il prodotto non inizierà a riscaldarsi.

Timer meccanico

Consente di impostare il tempo di cottura del cibo. Anche la manopola delle funzioni e della temperatura deve essere impostata.

Pulsante della temperatura

Consente di selezionare la temperatura del forno. La cottura viene avviata selezionando il tipo di funzione.

Timer digitale

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

Lampada di segnalazione

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

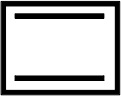
Spegnimento del forno elettrico

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

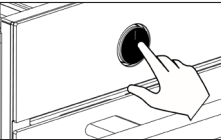
❗ Funzioni nella tabella; potrebbe differire su altri dispositivi, potrebbe non essere disponibile per tutti i modelli.

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

Tipi di riscaldamento e funzioni

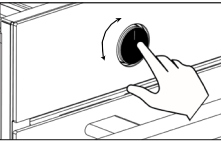
	Riscaldamento inferiore superiore assistito da ventola	Inf + Sup e Fan sono attivi. Adatto per alimenti come carne, torte, pasticcini. Con l'aiuto della ventola, la circolazione dell'aria nel forno è controllata e uniforme.
	Riscaldamento inferiore e superiore	Il cibo viene riscaldato equamente dal basso e dall'alto. Il riscaldamento superiore e inferiore sono accesi. Adatto per torte, pasticceria, biscotti.
 	*Riscaldamento superiore supportato da ventola	Il riscaldamento superiore e la ventola sono accesi. Puoi cucinare i tuoi cibi, che richiedono una lunga cottura, risparmiando energia. La sua durata di cottura è più lunga rispetto ad altre funzioni. Non è consigliato per cibi lievitati. “Questa modalità è la modalità più efficiente dal punto di vista energetico.”
	Riscaldamento Superiore	Solo il riscaldamento superiore è acceso. Se la parte superiore del pasto, che viene cotta, deve essere frita, utilizzare il programma verso la fine della cottura.
	Riscaldamento inferiore	È attivo solo il riscaldamento inferiore. Se il fondo del cibo in cottura risulterà dorato, utilizzare il programma verso la fine della cottura. Utilizzare questa funzione anche per la pulizia a vapore.
	Scongelamento	La ventola fa circolare l'aria attorno al cibo per scongelare cibi congelati come carne, pane e dolci.
	Illuminazione del forno	Fornisce illuminazione all'interno del forno. I riscaldatori e la ventola non funzioneranno quando la posizione è impostata sull'illuminazione del forno. L'illuminazione rimane accesa finché il forno è in funzione.

Utilizzo del pulsante pop-out



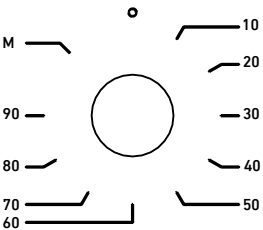
Nei modelli con pulsante a scomparsa, il pulsante deve essere fuori per la regolazione (questo pulsante è un'opzione.)

- Estrarre premendo il pulsante come mostrato nell'immagine.



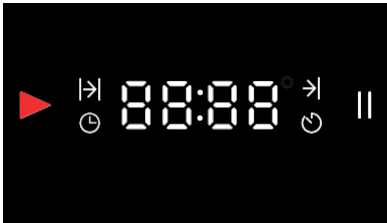
- Puoi regolare ruotando il pulsante mentre è spento.

Uso del timer meccanico



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

4. Uso del forno



⏪ - + OK

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

Primo uso

Impostazione dell'orologio ⌚

① Impostare l'orologio prima di utilizzare il forno.

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

① -/+ È possibile modificare l'ora più velocemente premendo a lungo i tasti.

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

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

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

- ① Il display rimarrà come schermata di impostazione a meno che i dati dell'orologio non vengano confermati.
- ① In caso di interruzione di corrente, l'ora del giorno verrà annullata e sarà necessario effettuare una nuova regolazione.



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



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



Viene visualizzata l'ora del giorno.

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

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

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

Riscaldamento iniziale

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

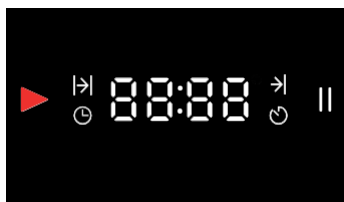
 Durante il primo avviamento, le superfici diventano più calde del normale. Pertanto, non toccare il forno e tenere lontani i bambini.

Uso quotidiano

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

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

Uso del timer digitale



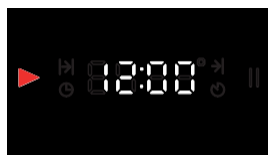
È un timer elettronico che garantisce che il cibo da cuocere sia pronto all'ora desiderata. Dovresti impostare il tempo di cottura del cibo e l'ora in cui vuoi che sia pronto.

◀ - + OK

Programma di cottura automatico

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

Per impostare il tempo di cottura;



◀ - +  OK

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



◀ -  OK

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



◀ - +  OK

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

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

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

Modalità di arresto

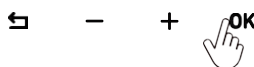
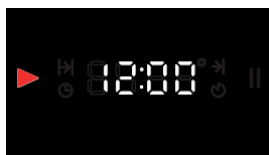
Mentre lo schermo visualizza l'ora, premendo a lungo il tasto , compaiono l'ora e il simbolo II e il forno passa in modalità di arresto. In questo caso, non viene eseguita alcuna cottura. Premendo brevemente il tasto OK per uscire dalla modalità, appare il simbolo  e si disattiva.

① Il funzionamento continua quando il commutatore è acceso.

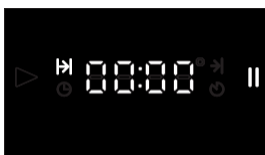
Impostare l'ora di fine cottura su un orario di avanti →|

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

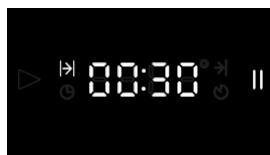
Inserendo il tempo di cottura;



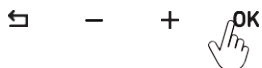
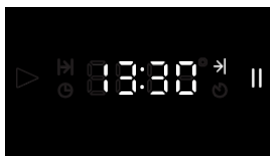
Tenere premuto il pulsante OK fino all'accensione dell'indicatore .



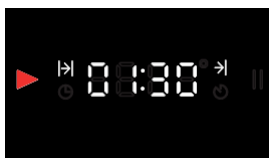
Per il tempo di cottura selezionare prima i minuti con i pulsanti -/+ e attivare il tempo premendo il pulsante OK.



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



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



Schermo di cottura;

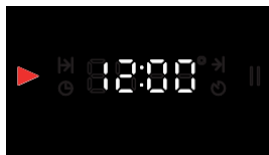
Tempo rimanente per la fine della cottura.

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

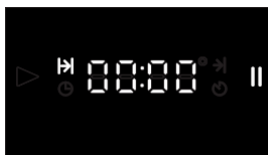
Impostiamo il nostro forno per iniziare la cottura alle 13:00, cuocere per 30 minuti e terminare alle 13:30. Quando il processo di cottura è completato, l'indicatore **II** lampeggia ed emette un segnale acustico per 2 minuti. Premere il pulsante **↩** o **OK** per disattivare l'avviso.

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

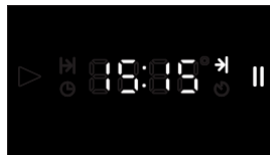
Senza inserire il tempo di cottura;



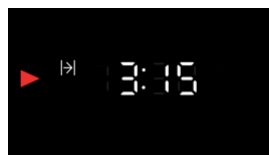
Tenere premuto il pulsante **OK** fino all'accensione dell'indicatore **|>|**.



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



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



Schermo di cottura;

Tempo rimanente per la fine della cottura.

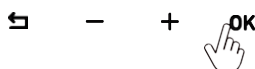
Modalità di cottura manuale

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

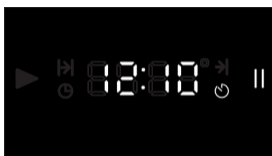
- ① In caso di interruzione di corrente, il tuo forno verrà disattivato e il tuo orologio verrà azzerato. Quando l'elettricità ritorna, l'ora del giorno deve essere reimpostata

Configurazione allarme

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



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



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



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

Disattivazione dell'allarme

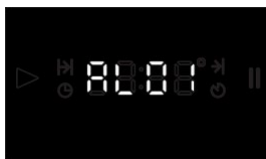
Trascorso il tempo impostato, l'allarme suonerà per 2 minuti. È possibile toccare OK o  per eliminare l'avviso. Dopo averlo spento, sullo schermo appare l'ora del giorno

Modalità Impostazioni

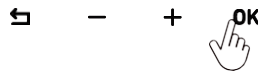
Impostazione della melodia dell'allarme (AL)



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



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



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

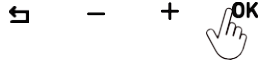
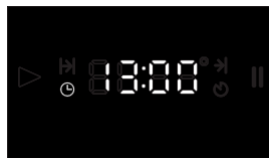
Cambio dell'orologio (CL)



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

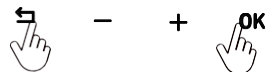
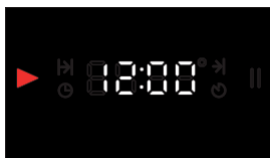


Scorrere fino a CL con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

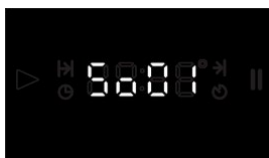


Selezionare i minuti e l'ora con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

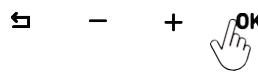
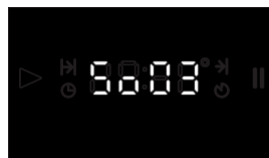
Cambiare il tono della voce (So)



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

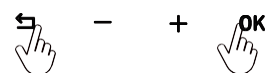


Selezionare So01 con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.



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

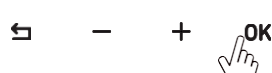
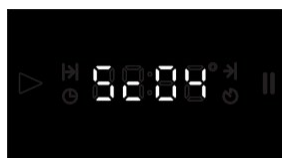
Modifica della luminosità dello schermo (Sc)



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



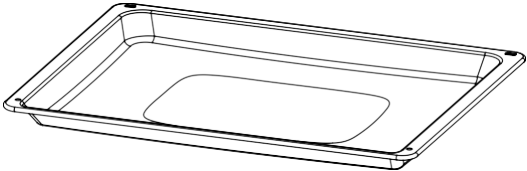
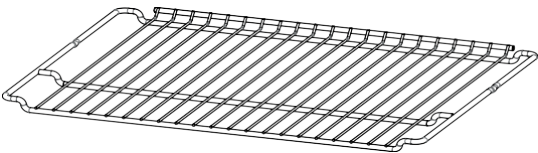
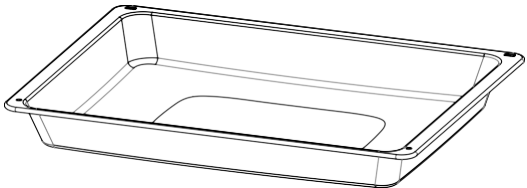
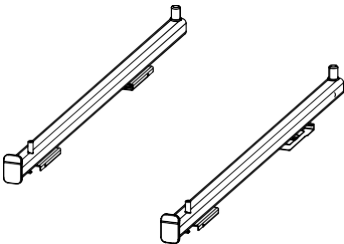
Selezionare Sc01 con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.



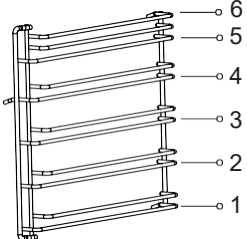
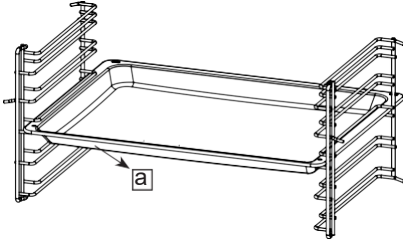
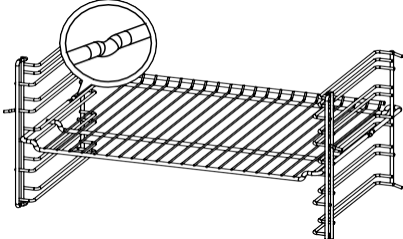
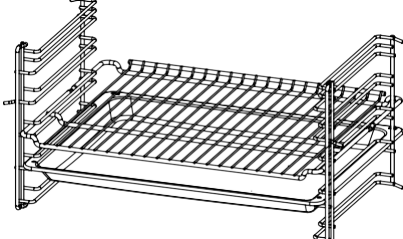
Selezionare il livello desiderato con i tasti -/+ e confermare con il tasto OK.

5. Accessori

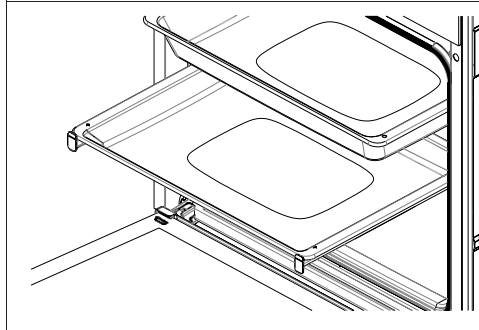
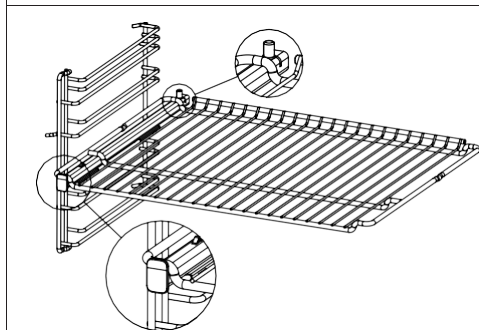
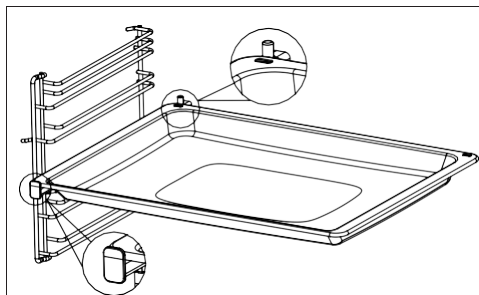
- ❶ Gli accessori in dotazione variano a seconda del modello del dispositivo. Gli accessori specificati nel manuale dell'utente potrebbero non essere disponibili sul prodotto.
- ❶ Utilizza accessori originali progettati per il tuo dispositivo.

	Vassoio standard Per surgelati, torte, grandi piatti di carne, pasticceria.
	Griglia metallica Le tazze per torte e soufflé servono per posizionare il cibo da friggere sul ripiano.
	Vassoio profondo Puoi usarlo per cibi succosi, per friggere pezzi di grandi dimensioni e per grigliare per raccogliere il grasso che cola.
	Rotaia telescopica Le guide telescopiche possono essere estratte completamente dal forno. Puoi controllare il cibo spostando facilmente il vassoio e la griglia.

Uso degli accessori

 A diagram of a vertical wire rack with six horizontal shelves. The shelves are numbered 1 through 6 from bottom to top. Each shelf has a small circular hole near its front edge.	Sono disponibili modelli a filo e auto-scaffale. La griglia ha 6 ripiani di cottura.
 A diagram showing a rectangular tray being inserted into the rack between two shelves. An arrow labeled 'a' points to the front edge of the tray, indicating it should be angled towards the front of the rack.	Gli accessori devono inserirsi tra i due ripiani e il lato inclinato a deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio.
 A diagram showing a wire mesh being inserted into the rack. A circular inset provides a close-up view of the mesh fitting into the frame of the rack.	Incavi nella griglia metallica; Impedisce che cada dagli scaffali e garantisce sicurezza.
 A diagram showing a wire mesh being used as a tray. A rectangular tray is placed on top of the mesh, demonstrating how they can be combined for use.	Puoi utilizzare la teglia come leccarda per grigliare e piatti di carne unendo la teglia e la griglia.

Utilizzo della rotaia telescopica



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

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

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

6.Suggerimenti per cucinare

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

Il ripiano più basso del forno è il 1° ripiano.

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

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

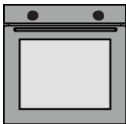
Pasticcino	Vassoio standard		2	200	25...30
Pesce	Vassoio standard		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Griglia in vetro/ contenitore rettangolare		2	190	20...25
Coscia di pollo	Vassoio standard		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pollo intero (2 kg)	Vassoio standard		2-3	30 min. max, dopo 60 min. 190	90...95
			2-3	25min. max, dopo 50 min. 190	75...80
Entrecôte	Vassoio standard		3	30 min. max, dopo 30 min. 190	55...60
			3	25 min. max, dopo 20 min. 190	45...50

7. Manutenzione e Pulizia

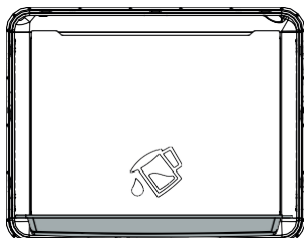
ⓘ Prima di iniziare la manutenzione e la pulizia, scollegare il collegamento elettrico contro il rischio di scosse elettriche.

⚠ Assicurarsi che il dispositivo sia freddo prima della manutenzione.

È possibile prolungare la durata del dispositivo con una regolare manutenzione e pulizia. È possibile rimuovere il coperchio, il vetro e i ripiani per la pulizia.

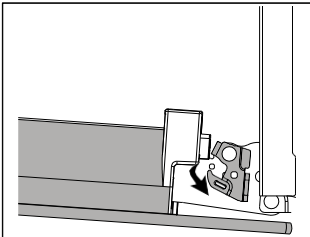
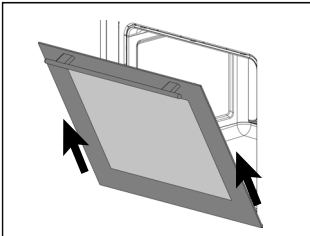
 Suggerimenti per la pulizia	Non utilizzare materiali graffianti o abrasivi come coltelli, spazzole, parti interne e frontali del dispositivo, vassoio e altre parti. Pulire il dispositivo con un panno morbido con acqua tiepida e sapone e asciugarlo.
 Pulizia degli accessori	Pulire e asciugare accuratamente gli accessori dopo l'uso. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
 Uso quotidiano	Il dispositivo deve essere accuratamente pulito dopo l'uso. I rifiuti, l'olio accumulato possono causare incendi.

Funzione di pulizia a vapore

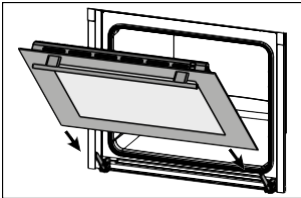
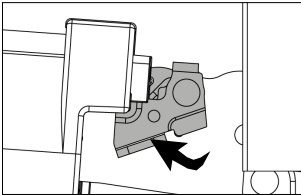


Dopo la cottura, lo sporco può essere facilmente rimosso ammorbidendolo. Estrarre tutti gli accessori (se è presente una griglia) all'interno del forno. Posizionare una sola teglia sulla base inferiore con un po' d'acqua e selezionare la funzione Calore inferiore  e farla funzionare per 100°/20 minuti. Al termine del processo, pulire l'interno del forno con un panno umido o una spugna.

Rimozione della porta del forno

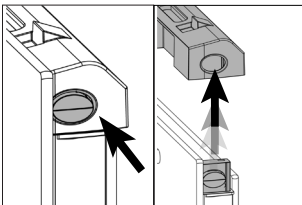
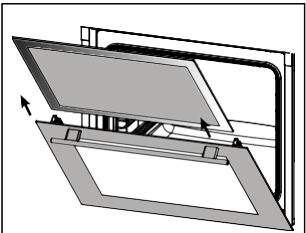
Passo 1	Aprire completamente la porta del forno.	
Passo 2	Sbloccare spingendo i blocchi delle cerniere nella direzione della freccia.	
Passo 3	Chiudere la porta del forno fino a raggiungere la posizione di blocco della cerniera. Estrarlo nella direzione della freccia.	

Installazione della porta del forno

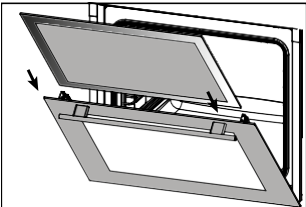
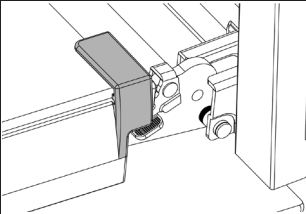
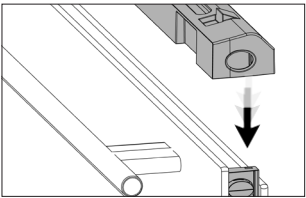
Passo 4	Posizionare la porta dell'apparecchio sulle cerniere in direzione della freccia.	
Passo 5	Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ruotare i blocchi delle cerniere nella posizione di chiusura in direzione della freccia. Chiudere la porta del forno.	

Rimozione dei Vetri

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

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

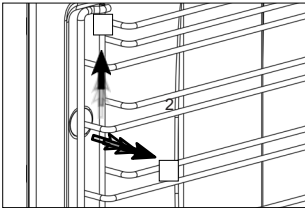
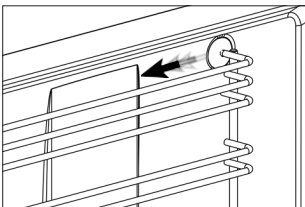
Installazione dei vetri

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

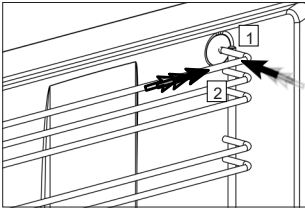
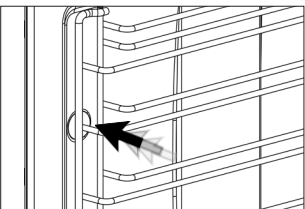
Rimozione dei ripiani in filo metallico

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

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

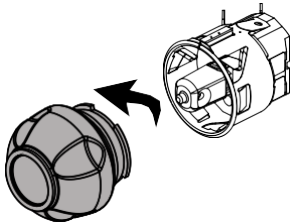
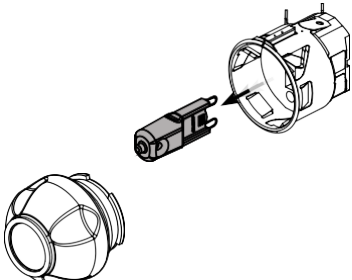
Passo 1	Sollevare prima con cautela il ripiano dal gancio anteriore (1) nella direzione della freccia e rimuoverlo (2).	
Passo 2	Quindi estrarre l'intero ripiano nella direzione della freccia.	

Installazione di ripiani in filo metallico

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

Sostituzione della lampada del forno

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

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

8. Risoluzione dei problemi

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

- ① Se il problema non si risolve nonostante le istruzioni, chiama il rivenditore presso cui hai acquistato il dispositivo o il Servizio Autorizzato. In questo caso, non tentare mai di ripararlo da soli.

Problema	Causa	Risoluzione
Il dispositivo non funziona.	L'apparecchio potrebbe non essere collegato alla presa di corrente.	Assicurarsi che la spina sia inserita nella presa.
	Il fusibile potrebbe essere bruciato o rotto.	Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se lo è, attivalo.
Il vapore fuoriesce mentre l'apparecchio è in funzione.	Il forno viene utilizzato per la prima volta.	Durante il funzionamento potrebbe fuoriuscire vapore. Questo non è un malfunzionamento.
L'esterno del forno diventa molto caldo durante la cottura.	Si trova in un luogo con scarsa ventilazione.	Seguire le lacune indicate nel manuale di installazione.
Il forno non cuoce correttamente.	La porta del forno potrebbe aprirsi troppo durante la cottura.	Non aprire troppo la porta per non far scendere la temperatura interna.
Al termine della cottura, la ventola di raffreddamento è ancora in funzione.	Funziona per un po' per ventilare l'interno del forno.	Questo non è un malfunzionamento.
Si sentono suoni metallici quando il dispositivo si riscalda e si raffredda.	I suoni uditi quando le parti si espandono con la temperatura sono normali.	Questo non è un malfunzionamento.
Il coperchio non si chiude completamente.	Resti di cibo possono rimanere bloccati all'interno del forno e sulla porta.	Pulire il forno.
Il forno non si riscalda.	• Il coperchio può essere lasciato aperto. • La funzione o la temperatura potrebbero non essere impostate. • Potrebbe non ricevere alimentazione.	• Controllare il coperchio, assicurarsi che sia completamente chiuso. • Impostare il forno su una determinata temperatura e/o funzione.

Të nderuar Konsumatorë,

Ju Faleminderit që keni përzgjedhur produktin. Ne dëshirojmë që ju të jeni të kënaqur me produktin tonë i cili është prodhuar në ambientet tona cilësore, teknologjike dhe moderne.

Duke bërë kujdesin dhe mirëmbajtjen e nevojshme të furrës, për shumë vite ju mund ta përdorni furrën tuaj me kënaqësi dhe siguri

Udhëzimin e përdorimit lexojeni deri në fund. Ruajeni udhëzimin gjatë përdorimit. Në rast se produktin do ta jepni ndonjë personit tjetër bashkë me produktin jepeni edhe udhëzimin e produktit.

 Udhëzuesi i përdorimit është përgatitur për më shumë se një model. Disa nga veçoritë e përmendura mund të mos jenë të disponueshme në pajisjen tuaj.

Simboli	Kuptimi
	Informacione të rëndësishme
	Paralajmërim - Kujdes
	Rreziku nga goditja elektrike
	Rreziku nga zjarri

1.Paralajmërimet të Rëndësishme për Sigurinë 	94
Paralajmërimet e Përgjithshme	94
Rreziku Elektrik.....	95
Rrezik Lëndimi.....	96
Qëllimi i Përdorimit.....	96
2.Mbrojtja e Mjedisit 	97
Kursimi i Energjisë Elektrike	97
Pajtueshmëria me Rregulloren e AEEE dhe asgjësimin e produkteve të mbetjeve	98
Veçoritë Teknike	98
3.Njohja e Pajisjes 	99
Vështrimi i Përgjithshëm.....	99
Paneli i Kontrollit.....	100
Funksionet dhe llojet e temperaturës/ngrohjes	101
4.Përdorimi i Furrës 	102
Përdorimi Fillestar	103
Rregullimi i Orës	103
Ngrohja e Fillestare.....	104
Përdorimi Ditor.....	104
Përdorimi i Kohëmatësit Dixhital	105
Vendosja e Alarmit.....	108
5.Aksesorët 	110
Përdorimi i Aksesorëve.....	111
6.Këshilla për Gatim 	113
7.Mirëmbajtja dhe Pastrimi 	115
Funksioni i Pastrimit me Avull	115
Montimi dhe Çmontimi i Derës/Kapakut së Furrës.....	116
Montimi dhe Çmontimi i Xhamave	117
Montimi dhe Çmontimi i Raftëve me tela	118
Ndërrimi i Llambës së Furrës	119
8.Zgjidhja e Problemeve 	119

1. Paralajmërimet të Rëndësishme për Sigurinë

Lexoni me kujdes manualin/udhëzimin përpara se të montoni dhe përdorni pajisjen. Në rast instalimi dhe përdorimi të gabuar të pajisjes nga një person jo ekspert, garancioni i pajisjes do të jetë i pavlefshëm.

Paralajmërimet e Përgjithshme

- Lexoni udhëzimet lidhur me sigurinë.
- Lexoni edhe dokumentet të tjera që kanë ardhur bashkë me pajisjen.
- Udhëzimi për përdorim mund të përshtatet edhe për modelet të tjera.
- Në rast përdorimit në të ardhmen mbajeni në një vend lehtësisht të aksesueshëm
- Shkëputni të gjitha lidhjet e rrymës përpara punës së instalimit, mirëmbajtjes dhe riparimit.
- Mos e përdorni pajisjen nëse është e dëmtuar.
- Nëse ka një xhelatinë mbrojtëse në panelin ose mbulesën e pajisjes tuaj, ju lutemi hiqeni atë.
- Mbani larg fëmijët nën 8 vjeç dhe kafshët shtëpiake gjatë dhe pas përdorimit.
- Është e rrezikshme për fëmijët nën 8 vjeç të prekin dhe përdorin pajisjen vetë pa praninë e një të rrituri.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve dhe hidhini në një vend ku nuk mund ti gjejnë.
- Mos lejoni që paketa e dehumidifikuesit të bjerë në kontakt me gojën. Mbajeni larg fëmijëve.
- Pajisja nuk duhet të servisohet ose pastrohet pa mbikëqyrjen e fëmijëve.
- Pajisja është vetëm për gatim. Mos e përdorni pajisjen për ngrohjen e dhomës.
- Kur pajisja është e nxehtë, tabakaja dhe aksesoret mund të jenë të nxehtë; përdorni dorëza furre ose pajisje të ngjashme kur vendosni dhe hiqni ato.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mbajeni të hapur zonën përreth të gjitha pjesëve ku ajri qarkullon.
- Nëse do të përdorni letër yndyre, mos lejoni që ajo të prekë bazën e furrës.
- Mos përgatisni ushqim me pije shumë alkoolike. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të marrë zjarr në kontakt me sipërfaqet e nxehta dhe të shkaktojë zjarr.
- Kontrolloni që pajisja të jetë e fikur pas përdorimit.
- Mbani nën kontroll kohën e gatimit.

Rreziku Elektrik

Rrezik nga goditja Elektrike.

- Nëse Pajisja është e dëmtuar duhet riparuar nga ana e servisimit të autorizuar.
- Në rast të ndonjë dëmtimi fiken pajisjen dhe energjinë elektrike.
- Për shkak të rrezikut të goditjes elektrike, mos e lani pajisjen duke e spërkatur ose derdhur ujë mbi të.
- Nëse llamba do të ndërrohet, shkëputeni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike përpara se ta ndërtoni për të shmangur goditjen elektrike.
- Kompania jonë nuk mban përgjegjësi për ndonjë dëmtim që mund të ndodhë si rezultat i përdorimit të pajisjes pa e lidhur atë në përputhje me rregulloret lokale.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura.
- Për të shkëputur lidhjen elektrike, tërhiqeni spinën, jo kabllo.
- Ndërsa pajisja është në punë, sipërfaqja e saj e pasme gjithashtu nxehet. Lidhjet elektrike nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme.
- Hiqeni pajisjen nga priza gjatë operacioneve të tilla si pastrimi, riparimi dhe mirëmbajtja.
- Mos e lëvizni rezistencën gjatë pastrimit.
- Mos i kaloni kabllo të lidhjes mbi sipërfaqe të nxehta. Shkrija e kablos mund të shkaktojë një qark të shkurtër dhe zjarr.
-  Mos u mundoni ta shuani zjarrin me ujë.
- Shkëputeni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike dhe më pas mbulojeni flakën me një batanije zjarri etj. për të parandaluar që flaka të vijë në kontakt me ajrin. Mundohuni ta mbyllni me një mjet.

- Nëse ka një çarje ose goditje në xhamin e derës së furrës, xhami mund të thyhet dhe të spërkasë.
- Mos përdorni pastrues të ashpër dhe gërryes ose kruese metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës.
- Mos prekni elementët e temperaturës/energjisë.
- Mentasha e derës së pajisjes mund ta ngjesh derën gjatë lëvizjes. Mos e mbani pjesën ku ndodhen menteshat.
- Asnjëherë mos mbani brenda pajisjes substanca të ndezshme ose kaustike.
- Mos ngrohni kavanoza qelqi dhe produkte të konservuara. Presioni që rezulton mund të shkaktojë shpërthimin e kavanozit.
- Pas gatimit, mos e vendosni tabaka pranë materialeve të ndezshme dhe kaustike.
- Dera e furrës mund të përbëhet nga 2, 3 ose 4 xhama. Mos e përdorni kapakun me xhamin e hequr.
- Përdoruesi nuk duhet ta mbartë furrën vetëm pa doreza.

Qëllimi i Përdorimit

Pajisja është për gatim. Mos e përdorni për nevojat e ngrohjes.

- Pajisja është dizajnuar për përdorim në shtëpi. Përdoreni vetëm në vendet e mbyllura.
- Furra mund të përdoret për shkrirjen, skuqjen dhe grirjen e ushqimeve.
- Mos e përdorni dorezën e furrës për tharje duke varur peshqirë ose veshje në të.

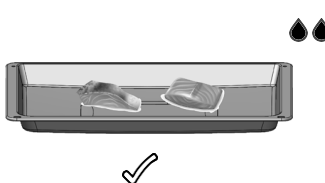
2. Mbrojtja e Mjedisit

Kursimi i Energjisë Elektrike

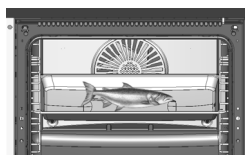
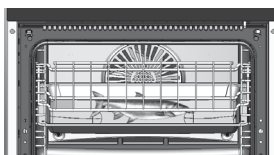
Ndër gjërat që duhet bërë gjatë gatimit në furrë, gjëja e parë që duhet bërë është të përmendim për ngrohjen paraprake; Ngrohja paraprake duhet të bëhet vetëm kur është e nevojshme.

Keni kujdes që të mos bëni ngrohje paraprake më shumë se 10 minuta.

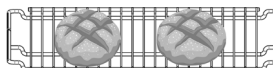
- Para gatimit, lëreni ushqimin e ngrirë në temperaturën e dhomës ose shkrini në furrë me mikrovalë dhe vendoseni në furrë.



- Mos mbani aksesorë të panevojshëm në vendin e gatimit.



- Në raftin e telit në të njëjtën kohë mund të gatuhet më shumë se një ushqim. Në këtë mënyrë ju kurseni nxehtësinë.



- Çdo hapje e derës së furrës shkakton humbje të nxehtësisë. Prandaj, mos e hapni derën e furrës nëse nuk është shumë e nevojshme. Kur është e nevojshme të hapni derën, kujdesuni që ta mbyllni sa më shpejt të jetë e mundur.



Pajtueshmëria me Rregulloren e AEEE dhe asgjësimin e produkteve të mbetjeve



Hidhni produktin e vjetër në një mënyrë të sigurt për mjedisin. Ky produkt është etiketuar me një simbol (AEEE) që tregon se mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike duhet të mblidhen veçmas. Kjo do të thotë që pajisjet duhet të trajtohen në përputhje me Direktivën e BE-së 2002/96/EC për riciklimin ose copëtimin për të minimizuar ndikimin e saj në mjedis. Ju lutemi kontaktoni autoritetet tuaja lokale dhe rajonale për informacione të mëtejshme.

Produktet elektronike që nuk i nënshtrohen grumbullimit të kontrolluar të mbetjeve paraqesin një rrezik potencial si për mjedisin ashtu edhe për shëndetin e njeriut për shkak të substancave të dëmshme që përmbajnë.

Për mënyrën e hedhjes së produktit ju mund të konsultoheni me shitësin tuaj të autorizuar ose qendrën komunale të grumbullimit të mbetjeve. Përpara se ta hidhni produktin, shkëputni spinën elektrike dhe thyni çdo bllokim të derës për të parandaluar ekspozimin e fëmijëve ndaj rrezikut.

Veçoritë Teknike

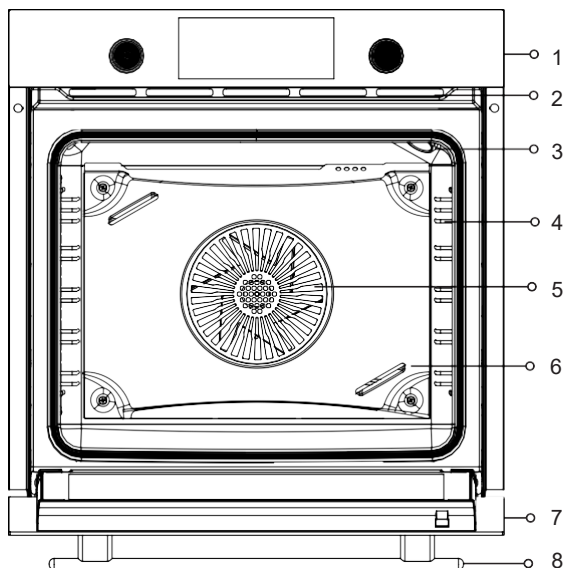
Voltazhi/Frekuenca	220-240V~50-60 Hz
Madhësia e kablos	Me priz tipi F 3x1,50x1200mm
Përmasat e jashtme (Lartësia/gjerësia/thellësia)	595 mm/595 mm/547 mm
Furra Kryesore	Statike / Furra elektroturbo
Forca e Llambës	25 W
Termostat	50-Max°C
Ngrohësi i poshtëm	1200 W
Ngrohësi i sipërm	1100 W

Bazë: Për furrat elektrike shtëpiake, informacioni i etiketës së energjisë është dhënë sipas standardeve EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen sipas ngarkesës standarde dhe funksioneve të ngrohësit të sipërm dhe të poshtëm dhe ngrohjes me ndihmën e ventilatorit (nëse ka).

 Për të përmirësuar cilësinë e produktit specifikimet mund të ndryshohen pa njoftim paraprak.

3. Njohja e Pajisjes

Vështrimi i Përgjithshëm



1-Paneli i Kontrollit

5-Ventilatori

2- Vrimat e Ventilimit*

6-Fletë mbrojtëse**

3-Ndriqimi i Furrës***

7-Kapaku

4-Raftet****

8-Dorreza për mbajtje

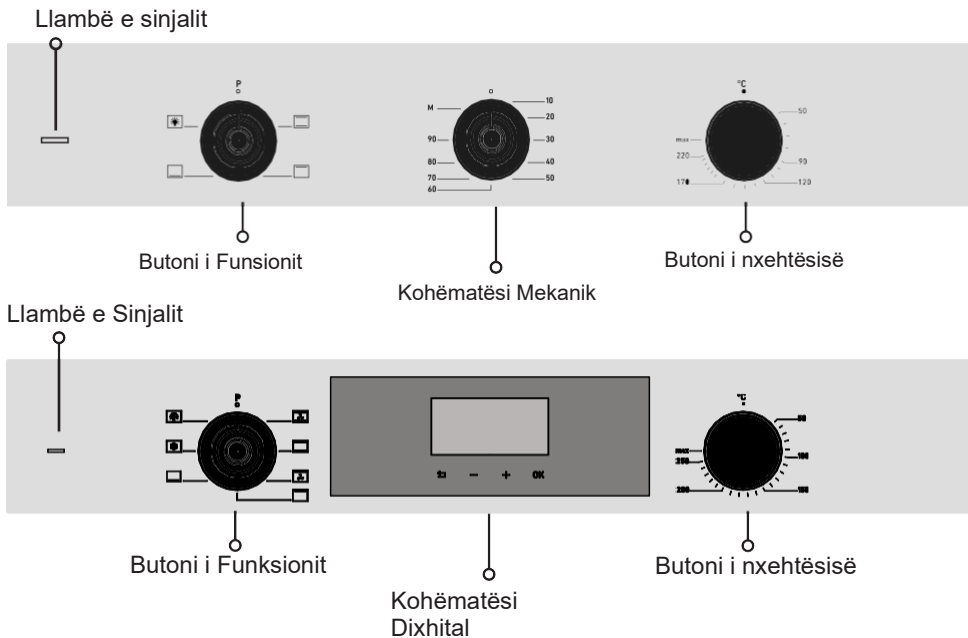
***Vrimat e Ventilimit** sipas modelit tuaj mund të jenë të hapura ose të mbyllura.

****FKS** sipas modelit tuaj mund edhe të mos ndodhet në pajisjen tuaj.

*****Vendi i ndriqimit të furrës mund të** mos jetë në vendin e njëjtë

**** Sipas modelit të pajisjes raftet mund të ndryshojnë. Si shembull është paraqitur një raft teli.

Paneli i Kontrollit



Butoni i Funksionit

Lloji i temperaturës/gatimit caktohet me përzgjedhësin e funksionit..

Duhet të vendosni zgjedhësin e temperaturës në një vlerë së bashku me përzgjedhësin e zgjedhjes së funksionit. Përndryshe, produkti nuk do të fillojë të ngrohet..

Butoni i Nxehtësisë

Ju mundëson të vendosni nxehtësinë e furrës. Gatimi fillon duke përzgjedhur llojin e funksionit.

Kohëmatësi Mekanik

Përcakton kohën e ushqimit të cilin do ta gatvani. Duhet të rregullohet edhe butoni i funksionit dhe nxehtësisë.

Kohëmatësi Dixhital

Është një kohëmatës elektronik që siguron që ushqimi që do të gatuhet është gati në kohën që dëshironi.

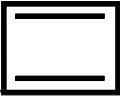
Llamba sinjalizuese

Është llamba që tregon se furra po nxehet. Ajo fiket kur furra arrin temperaturën e caktuar.

Fikja e furrës elektrike

Kthejeni butonin e funksionit dhe temperaturës në pozicionin zero (off).

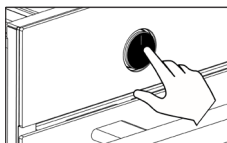
Funksionet dhe Llojet e temperaturës/ngrohjes

	Ngrohje nga poshtë dhe lartë me ndihmën e ventilatorit	Poshtë+lartë dhe Ventilatori hapet. Është i përshtatshëm për ushqime si mishi, ëmbëlsira dhe pasta. Me ndihmën e ventilatorit përhapja e ajrit në furrë bëhet në menyre të barabartë dhe kontrolluese.
	Ngrohje e sipërme dhe e poshtme	Ushqimi nxehet nga lart dhe poshtë në të njëjtën mënyrë. Ngrohja e sipërme dhe e poshtme janë ndezur. I përshtatshëm për ëmbëlsira, byrek dhe biskota.
	Ngrohje e sipërme me ndihmën e ventilatorit	Ventilatori dhe Ngrohja e sipërme është e hapur. Ajri i ngrohur nga rezistenca e sipërme shpërndahet në furrë me ndihmën e një ventilatori.
		Ju mund të gatuani ushqime që duhen gatuar për një kohë të gjatë duke kursyer energji. Në krahasim me funksionet e tjera koha e gatimit është më e gjatë. Nuk rekomandohet për ushqimet me maja. Kjo mënyrë është më efikase për kursimin e energjisë.
	Ngrohja e Sipërme	Është e hapur vetëm ngrohja e sipërme. Nëse ushqimi që po gatuhet do të skuqet sipër, përdorni programin drejt i cili është në fund të gatimit.
	Ngrohja e Poshtme	Vetëm pjesa e poshtme është e hapur Nëse ushqimi që po gatuhet do të skuqet në pjesën e poshtme, përdorni programin i cili është në fund të gatimit. Po ashtu edhe për pastrimin me avull përdoreni këtë funksion.
	Shkrirje	Ventilatori shkrinë ushqimet e ngrira si mishi, buka dhe torte duke qarkulluar ajrin rreth ushqimit
	Ndriqimi i Furrës	Siguron ndriqimin e furrës. Kur pozicioni është i vendosur në ndriqimin e furrës ngrohësi dhe ventilatori nuk janë në funksion. Derisa furra është e ndezur edhe ndriqimi mbetet i ndezur.

① Funksionet në tabelë mund të ndryshojnë në pajisje të tjera dhe mund të mos jenë të disponueshme në çdo model.

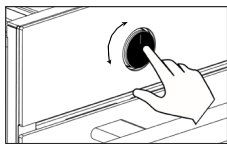
*Vlera e energjisë në modalitetin e specifikuar të gatimit me ventilator bazohet në këtë funksion. Testet e kryera janë bazuar në standardin TS EN 60350 dhe rregulloren (EV) Nr 66/2014.

Përdorimi i Butonit Pop-out



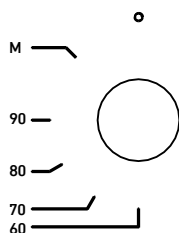
Në modelet ku gjendet butoni “pop-out” për të bërë rregullime butoni duhet të jete jashtë.(Ky buton është opsionar.)

- Duke shtypur butonin siq është treguar në foto diini jashtë.



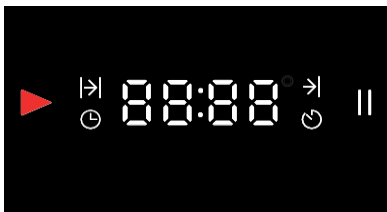
- Mund të bëni rregullime duke e rrotulluar butonin kur është jashtë.

Përdorimi i Kohëmatësit Mekanik



- 10 Ju siguron kohëzgjatjen e ushqimit i cili do të gatuhet.
- 20 Mund të zgjidhni temperaturën dhe llojin e gatimit dhe të rregulloni kohën e gatimit duke u kthyer në drejtim të akrepave të orës. Kur mbaron koha, jep lajmërim me një tingull zileje. Nëse dëshironi, mund të filloni gatimin duke kaluar në modalitetin M dhe duke zgjedhur temperaturën dhe llojin e gatimit pa zgjedhur një kohë.
- 30
- 40
- 50

4. Përdorimi i Furrës



⏪ - + OK

▶	Shenja “Vazhdon”		Shenja e Pauzës
>	Shenja “Kohëzgjatja e gatimit”	⏪	Butoni “kthehu mbrapa”
>	Shenja “përfundimi i gatimit”	OK	Butoni “në rregull”
🕒	Shenja “rregullimi i kohës”	+	Butoni i rritjes së kohës
🕒	Shenja e “Alarmit”	-	Butoni i zvogëlimit të kohës

Përdorimi Fillestar

Rregullimi i Orës 🕒

❶ Para se të filloni përdorimin e furrës rregulloni kohëzgjatjen e saj.

Pasi të bëhet lidhja e energjisë të gjithë shifrat ndizen për 2 sekonda dhe fiken. Në Ekran shfaqet **12:00**.

❷ **-/+** Me shtypjen për një kohë më të gjatë të këtyre butonave mund të ndryshoni kohëzgjatjen.

Fillimisht caktoni minutat dhe më pas me butonin **OK** konfirmohet dhe koha fillon.

Derisa pjesa e minutave po shyhet, shtypni shkurtimisht butonin  dhe konfigurimi i orës do të përfundojë pa ruajtur asnjë të dhënë.

Kur bëni rregullimin e orës/kohës për tu kthyer në minuta shtypni këtë

buton për një kohë të shkurtër 

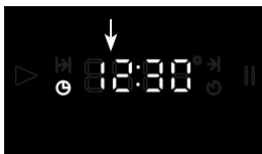
❸ Nëse nuk konfirmohen të dhënat e kohës, ekrani do të mbetet si ekrani i rregullimeve.

❹ Në rast të ndërprerjes së rrymës elektrike rregullimi i orës anulohet dhe duhet të rregullohet prapë prej fillimit.



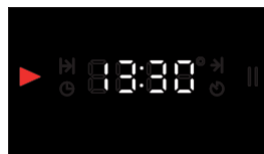
 - + OK

-/+ në fillim vendosni minutazhin me këto butona dhe më pas kaloni te butoni **OK**



 - + OK

Pastaj caktoni orën dhe konfirmoni me butonin **OK**



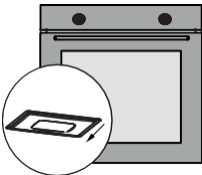
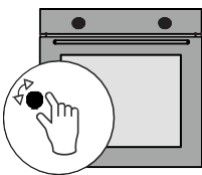
 - + OK

Shfaqet ora e ditës.

Përcaktohet ora dhe shenja e orës largohet 🕒

Shkëlqimi në ekran ulet 1 minutë pas vendosjes. Mund ta ndryshoni orën e ditës më vonë te "Modaliteti i rregullimeve".

Ngrohja Fillestare

	Para se të përdorni furrën tuaj, hiqni etiketat dhe aksesorët.
	Fshijeni furrën me një leckë të lagur dhe thajeni. Ju lutemi shqyrtojeni atë në detaje në seksionin "Mirëmbajtja dhe Pastrimi".
	Bëni ngrohjen fillestare për të eliminuar erën e re të pajisjes. Poshtë + Sipër  me derën e furrës të mbyllur ndezeni në pozicionin për 200°/30 minuta. Më pas ajroseni ambientin. duzeltildi
	Duhet pasur kujdes kur hapni derën e furrës pasi mund të dalë avulli pas ngrohjes. Vendosni aksesorët. Furra juaj është gati për përdorim.

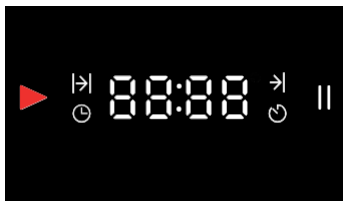
⚠Gjatë përdorimit të parë, sipërfaqet bëhen më të nxehta se normalja. Prandaj, mos e prekni furrën dhe mbani larg fëmijët.

Përdorimi Ditor

- Për të filluar gatimin, rregulloni butonin e termostatit të furrës dhe temperaturën e duhur (Rekomandimet e Gatimit) për ushqimin tuaj..
- Nëse dëshironi ngrohje paraprake, ndizeni furrën më paraprakisht.
- Pas gatimit, lëreni derën e furrës të hapur të ftohet.

⚠Kur të përfundojë procesi i gatimit, mos harroni të fikni butonat e funksionit të furrës dhe temperaturës.

Përdorimi i Kohëmatësit Dixhital

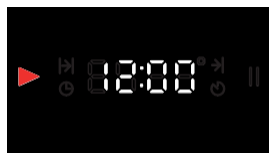


Është një kohëmatës elektronik që siguron që ushqimi që do të gatuhet është gati në kohën që dëshironi. Duhet të rregulloni kohën e gatimit të ushqimit dhe kohën kur dëshironi të jetë gati.

⏮ - + OK

Programi i gatimit automatik

Pasi të keni zgjedhur temperaturën dhe funksionin e duhur për ushqimin që vendosni në furrë, mund të filloni gatimin menjëherë duke vendosur kohën e gatimit me kohëmatës. **Për të rregulluar kohën e gatimit;**



⏮ - + OK

Derisa të shfaqet kjo shenja ⏮ mbajeni shtypur shenjën OK



⏮ - + OK

-/+ me këto butona f caktoni minutat/ me shtypjen e butonit OK do të aktivizoni kohën. (p.sh.; 40 minuta)



⏮ - + OK

Pasi të vendosni orën vazhdoni me butonin OK derisa të shfaqet ekrani i mësipërm dhe filloni gatimin.

- Koha e caktuar në ekran fillon të ec mbrapa.

Caktoni nxehtësinë dhe funksionin të cilin dëshironi. Pasi të konfirmoni kohëzgjatjen Furra do të bëjë gatimin për 40 minuta.

- Kur mbaron koha e caktuar në ekran 00:00 Shfaqet ⏮ Shenja ⏮ shihet dhe

2 minuta në vazhdim jep alarmin se është gati. Për ta fikur lajmërimin shtypni OK Pasi të fikni në ekran shfaqet shenja e orës së ditës.

- Kur procesi i gatimit të ketë mbaruar, fiken furrën duke e fikur temperaturën dhe funksionin.

❗ Për të përfunduar gatimin përpara kohës së caktuar dhe për të anuluar kohën e zgjedhur, shtypni butonin ⏮ për një kohë të gjatë. Pas anulimit të programit, ora e ditës shfaqet në ekran.

Mënyra e Pazuës/Ndalimit

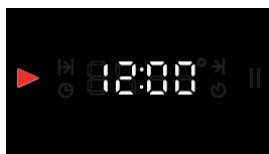
Ndërsa ekrani tregon orën e ditës, kur shtypni butonin  për një kohë të gjatë, shfaqet ora e ditës dhe simboli  dhe furra kalon në modalitetin e ndalimit. Në këtë rast, nuk bëhet gatimi. Për të dalë nga modaliteti, kur shtypni shkurtimisht butonin OK shfaqet simboli  dhe ai çaktivizohet.

① Operacioni vazhdon ndërsa komutatori është i hapur.

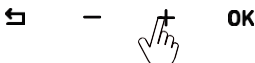
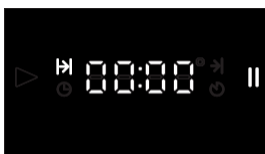
Vendosja e përfundimit të gatimit në një kohë të mëvonshme →|

Ky program; Përdoret gjithashtu nëse dëshironi që vakti juaj të jetë gati më vonë. Fillon me vonesë. Gatimi fillon pas përfundimit të vonesës dhe përfundon në fund të kohës së caktuar të gatimit.

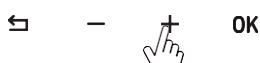
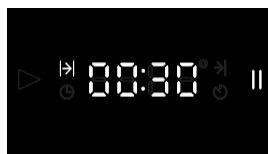
Duke caktuar kohën e gatimit;



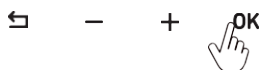
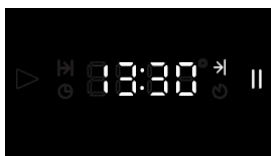
Derisa të shfaqet shenja
→| mbajeni të shtypur
butonin OK



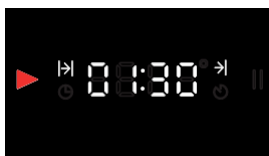
Për kohën e gatimit;
Me këto shenja
→|+ caktojme minutat
pastaj duke shtypur
shenjën OK Aktivizojmë
kohën



Pasi ta caktoni kohën duke
OK konfirmuar me shenjën
Kthehuni në moduln →|



Për përfundimin e gatimit;
Pasi të keni zgjedhur
minutën dhe orën, klikoni
"OK" Vazhdoni me
butonin derisa të shfaqet
ekrani i gatimit.



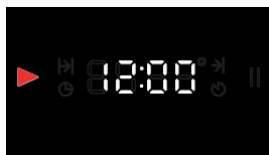
Ekrani i gatimit;
koha e mbetur e
gatimit

Ora e furrës; Zbret orën e ditës nga ora e përfundimit, tregon kohën e mbetur në ekran dhe fillon numërimin mbrapsht.

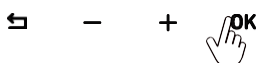
E vendosim furrën që të fillojë gatimin në orën 13:00, të piquet për 30 minuta dhe të përfundojë në orën 13:30. Kur procesi i gatimit të përfundojë, treguesi || do të pulsojë dhe një paralajmërim zanor do të dëgjohet për 2 minuta. Për ta ndaluar paralajmërimin shtypim ose OK

Kur procesi i gatimit të ketë mbaruar, fiken furrën duke e fikur temperaturën dhe funksionin.

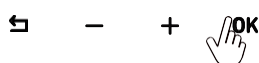
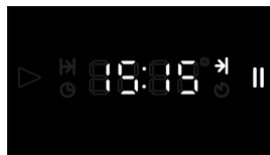
Pa caktuar orën/kohën e gatimit;



Derisa të shfaqet shenja mbajeni të shtypur butonin OK

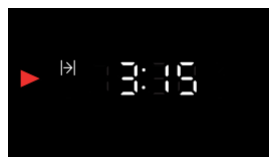


Përpara se të futni kohën egatimit, shkoni në modalitetin duke shtypur butonin OK



Pasi të zgjidhni minutën dhe kohën për përfundimin e gatimit, shtypni "OK"

Vazhdoni me butonin derisa të shfaqet ekrani i gatimit



Ekrani i Gatimit;

Koha e mbetur deri në fund të gatimit

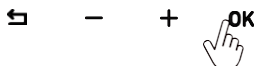
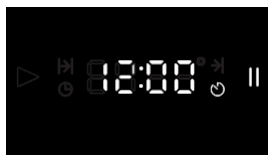
Mënyra Manuale e Gatimit

Duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e duhur për ushqimin tuaj, mund të filloni gatimin menjëherë pa caktuar një kohë. Furra nuk fiket automatikisht dhe ju duhet ta monitoroni atë.

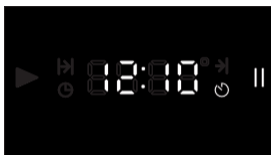
Në rast të ndërprerjes së energjisë, furra juaj do të çaktivizohet dhe ora juaj do të rivendoset. Kur rikthehet energjia, koha e ditës duhet të rirregullohet.

Vendosja e Alarmit

Alarmi mund të vendoset në çdo kohë. Mund ta përdorni për qëllime paralajmërimi ose rikujtues. Pasi të bjerë alarmi për 2 minuta, treguesi i alarmit do të fiket. Shtypni dhe mbani butonin  derisa të shfaqet shenja  OK



Vazhdoni me butonin **OK** derisa të shfaqet shenja 



-/+ me çelësa përpara
Zgjidhni minutën dhe
shtypni butonin **OK**,
zgjidhni orën dhe
konfirmoni me butonin **OK**.



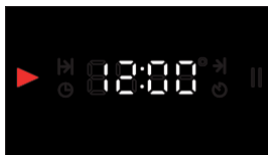
Pas vendosjes së orës,
ekrani tregon orën e ditës

Mbyllja e Alarmit

Pasi të ketë kaluar koha e caktuar, alarmi do të bjerë për 2 minuta. Mund të prekni  ose **OK** për të hequr sinjalizimin. Pas mbylljes, ora e ditës shfaqet në ekran.

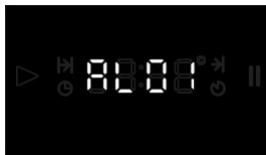
Menyja e Rregullimit

Rregullimi i melodisë së alarmit (AL)

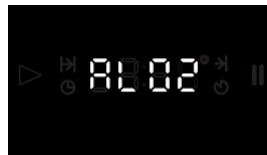


 **OK**

Me shtypjen e gjatë të
butonave të mësipërm
bashkë do të hyni në
meny

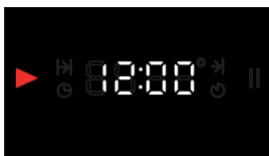


-/+ Me anë të butonave
kaloni në (AL) dhe me butonin
OK konfirmo



-/+ me këto butona
caktoni nivelin e dëshiruar
dhe konfirmoni me **OK**

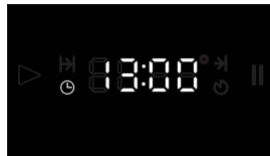
Ndryshimi i Orës(CL)



← ose OK me shtypjen e gjatë të butonave të mësipërm bashkë do të hyni në meny

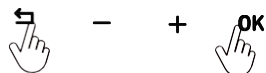
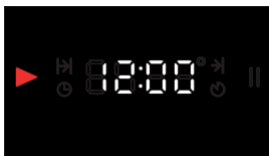


←/+ me butonat  kaloni në opsionin dhe duke shtypur OK bëni konfirmimin

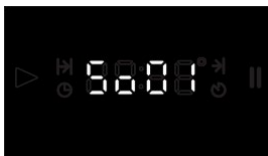


←/+ me këto shenja përcaktoni minutat orët dhe me butonin OK konfirmoni

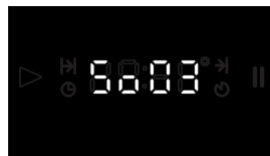
Ndryshimi i Tonit të Zërit(So)



← OK me shtypjen e gjatë dhe bashkë të butonave të mësipërm do të hyni në meny



←/+ me këto shenja kaloni në opsionin Dhe  me opsionin OK konfirmoni.

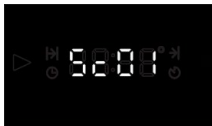


←/+ me këto shenja caktoni nivelin e dëshiruar dhe konfirmojeni me OK

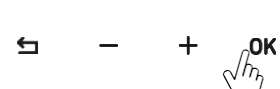
Ndryshimi i Ndryçimit të Ekranit (Sc)



← OK me shtypjen e gjatë dhe bashkë të butonave të mësipërm do të hyni në meny



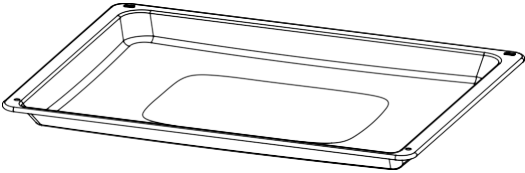
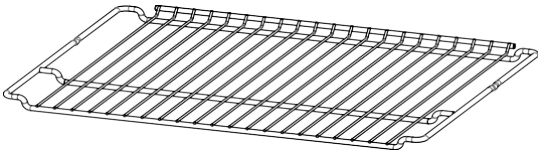
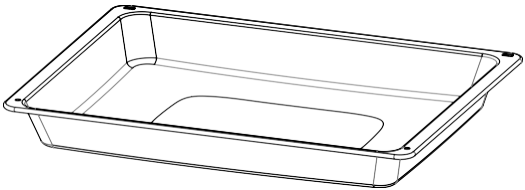
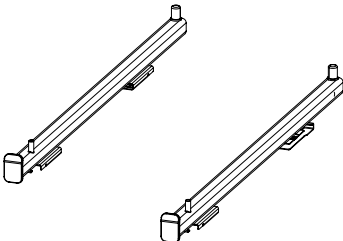
←/+ me këto shenja  kaloni në opsionin dhe me butonin OK konfirmoni.



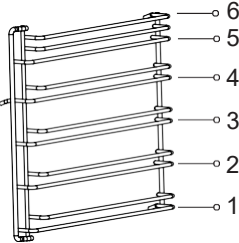
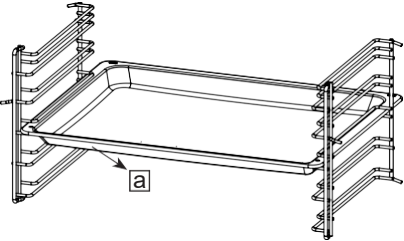
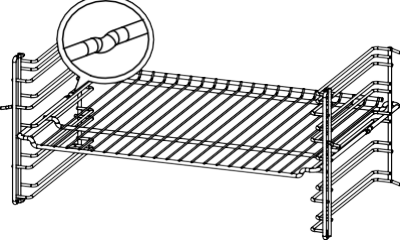
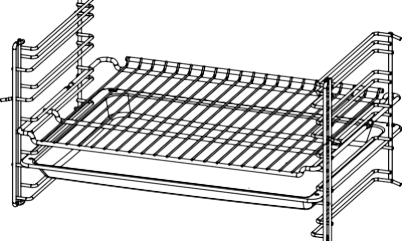
←/+ me këto shenja caktoni nivelin e dëshiruar dhe konfirmojeni me OK

5. Aksesorët

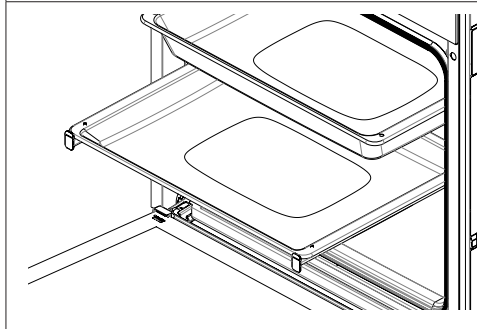
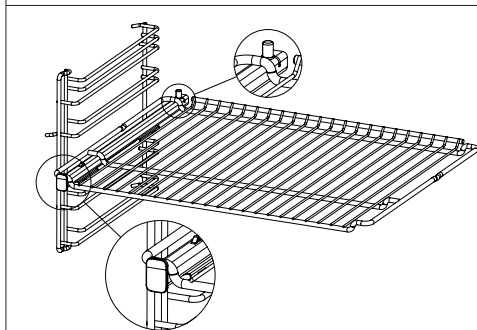
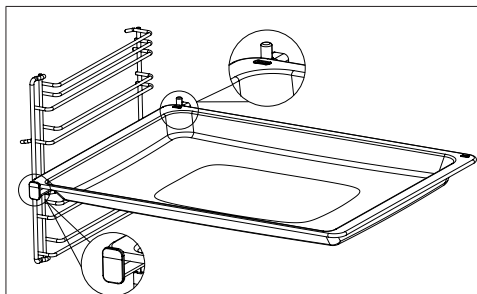
- ① Aksesorët e ofruar ndryshojnë në varësi të modelit të pajisjes. Aksesorët e specifikuar në manualin e përdorimit mund të mos përfshihen në produktin tuaj.
- ① Përdorni aksesorë origjinalë të krijuar për pajisjen tuaj.

	Tabaka Standarde Për ushqime të ngrira, ëmbëlsira, pjata të mëdha me mish, pasta.
	Rjeti me Tela Enët për torte dhe sufle janë për vendosjen e ushqimit që do të skuqet në raft.
	Tabaka e thellë Mund ta përdorni për ushqime me lëng, për të skuqur copa të mëdha dhe për të mbledhur vajin që rrjedh kur gatuhet në skarë.
	Hekurudhor teleskopik Binarët teleskopik mund të tërhiqen plotësisht nga furra. Kontrolloni vaktet tuaja duke lëvizur me lehtësi tabakanë dhe skarën me tela.

Përdorimi i Aksesorëve

	Ka modele me tela dhe vetë-raft. Rafti i telit ka 6 rafte gatimi.
	Aksesorët duhet të vendosen midis dy rafteve dhe ana e pjerrët duhet të jetë përballë derës së pajisjes.
	Prerje në skarë me tela; Parandalon rënien e tij nga raftet dhe siguron siguri.
	Duke vendosur tabakanë dhe grilën së bashku, mund ta përdorni tabakën si pikatore për pjekjen në skarë dhe enët me mish.

Përdorimi i hekurudhës teleskopike



Shtyni shinat plotësisht brenda pa vendosur tabakanë dhe rrjetën e telit mbi to. Aksesorët duhet të jenë midis mbikalimeve të përparme dhe të pasme të shinave.

Nëse do të gatuani me më shumë se një tabaka, duhet të ketë një nivel distancë me sistemin hekurudhor

6. Këshillat Për Gatim

Ju mund të shihni informacionin për ushqimet që kemi testuar në laboratorët tanë dhe kemi përcaktuar vlerat e tyre të gatimit në tabelë. Kohët e gatimit mund të ndryshojnë në varësi të tensionit të rrjetit, cilësisë dhe sasisë së përbërësve që do të gatohen dhe temperaturës. Duke eksperimentuar, ju mund të ndryshoni vlerat për të marrë shije dhe rezultate të ndryshme që i përshtaten shijes tuaj.

 Rafti i poshtëm i furrës është rafti i parë.

*** 10 min. Rekomandohet ngrohja paraprake**

Ushqimi	Aksesorët që do përdoren	Funksioni i Gatimit	Vendi i Raftit	temperatura (°C)	Koha e Gatimit (min)
Tortë në Tepsi	Tepsi Standarde		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Tortë në Kallëp	Kallëpi i tortës		2	170	35...40
			2	160	25...30
Gurabija	Tepsi Standarde		2	170	20...25
Torte të Vogla	Tepsi Standarde		3	160	30...35
			3	160	25...30
Byrek (djathë)	Tepsi Standarde		2	200	35...40
			2	190	25...30
Byrek (Spinaq)	Tepsi Standarde		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Tepsi Standarde		2	200	10...15

Pogaça	Tepsi standarde		2	200	25...30
Peshku	Tepsi Standarde		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanja	Xhami i sipërmi skarës me tela/drejtëndor		2	190	20...25
Kofshë Pule	Tepsi Standarde		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pulë(2kg)	Tepsi Standarde		2-3	30min max, pastaj60min 190	90...95
			2-3	25min max, pastaj50min 190	75...80
Antrikot mishi	Tepsi Standarde		3	30min max, pastaj30min 190	55...60
			3	25min max, pastaj20min 190	45...50

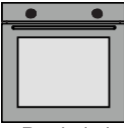
7. Mirëmbajtja dhe Pastrimi

❗ Përpara se të filloni mirëmbajtjen dhe pastrimin, shkëputni furnizimin me energji elektrike për të shmangur goditjen elektrike.

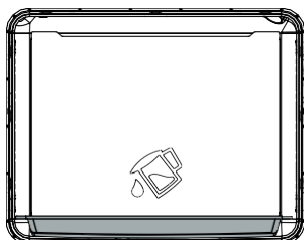
⚠ Para mirëmbajtjes, sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë..

Ju mund të zgjasni jetën e pajisjes tuaj me mirëmbajtje dhe pastrim të rregullt.

Mund të hiqni kapakun, xhamin dhe raftet për pastrim.

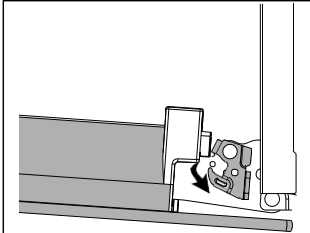
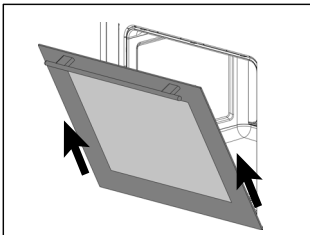
 Këshillat për Pastrim	Mos përdorni materiale gërvishtëse ose gërryese si thika ose furça në pjesën e brendshme dhe të përparme të pajisjes, në tabaka dhe pjesë të tjera. Pastrojeni pajisjen me ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë me sapun dhe thajeni.
 Pastrimi i Aksesoreve	Pastroni dhe thani plotësisht aksesoret pas përdorimit. Mos i lani aksesoret në pjatolarëse.
 Përdorimi Ditor	Pajisja duhet të pastrohet tërësisht pas përdorimit. Mbetjet dhe vajrat e grumbulluara mund të shkaktojnë zjarr.

Funksioni i Pastrimit me Avull

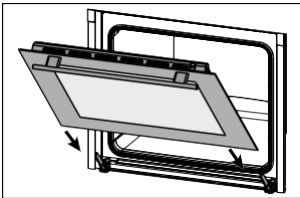
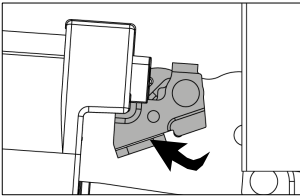


Pas gatimit, papastërtia mund të zbutet dhe të fshihet lehtësisht. Hiqni të gjithë aksesoret (nëse ka një raft teli) brenda furrës. Vendosni një tabaka të vetme në dyshemenë e poshtme, hidhni pak ujë në të dhe zgjidhni funksionin e Ngrohjes së poshtme dhe ndezeni për 100°/20 minuta. Në fund të  procesit, fshijeni pjesën e brendshme të furrës me një leckë ose sfungjer të lagur.

Çmontimi i derës/kapakut së Furrës

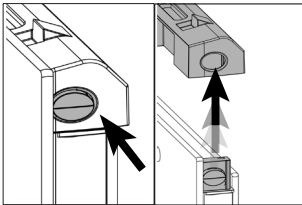
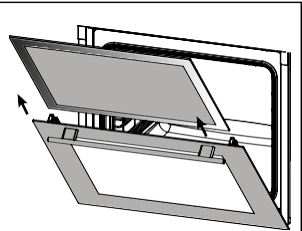
Hapi 1	Hapeni krejtësisht kapakun e furrës.	
Hapi 2	Zhblokoni bravat e menteshës duke i shtyrë në drejtim të shigjetës	
Hapi 3	Mbyllni derën e furrës derisa të arrijë te bllokimi i menteshës. Tërhiqeni nga jashtë në drejtim të shigjetës	

Montimi i derës/kapakut të furrës

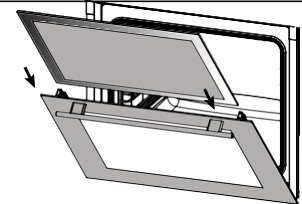
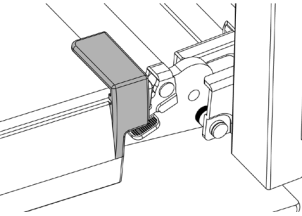
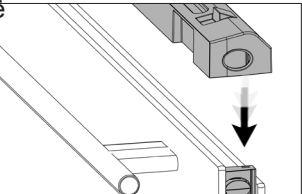
Hapi 4	Vendosni kapakun e pajisjes në menteshat në drejtim të shigjetës.	
Hapi 5	Hapni plotësisht derën e pajisjes dhe ktheni bravat e menteshave në pozicionin e mbyllur në drejtim të shigjetës. Mbyllni derën e furrës.	

Çmontimi i Xhamave

① Numri i xhamave sipas modeleve mund të jete mos jetë i njëjte.

Hapi 1	Hapeni kapakun e furrës në përgjysmë.	
Hapi 2	Shtypni plastikën e sipërme djathtas dhe majtas dhe tërhiqeni lart.	
Hapi 3	Fillimisht tërhiqni xhamin e brendshëm dhe më pas dritaren e ndërmjetme në drejtim të shigjetës.	

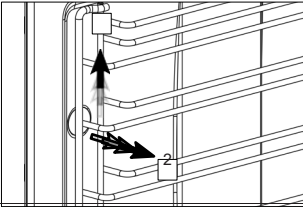
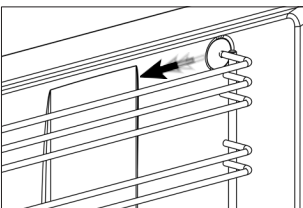
Montimi i Xhamave

Hapi 4	Hapni derën e furrës përgjysmë dhe fillimisht Shtyni dritaren e mesme dhe më pas xhamin e brendshëm në drejtim të shigjetës.	
Hapi 5	Sigurohuni që xhami të jetë futur saktë në folenë e plastikës anësore.	
Hapi 6	Vendosni pjesën e sipërme plastike në mënyrë që të dëgjoni klikimin dhe mbyllni kapakun e pajisjes.	

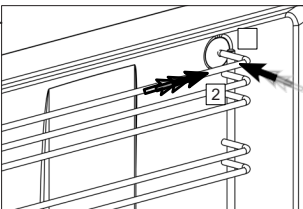
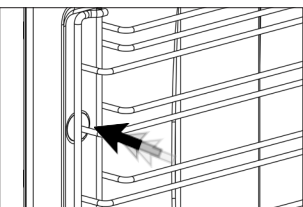
Çmontimi i Rafteve me Tela

⚠ Raftet mund të jenë të nxehtë, mos i prekni raftet ndërsa janë të nxehtë. Prisni që të ftohet.

- ① Pastrimi i mureve anësore të furrës mund të ndryshojë në varësi të modelit të pajisjes. Ky funksion mund të mos jetë i disponueshëm në pajisjen tuaj.

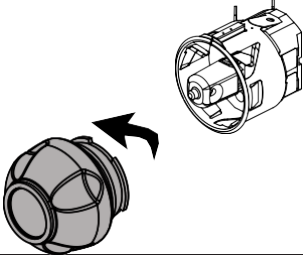
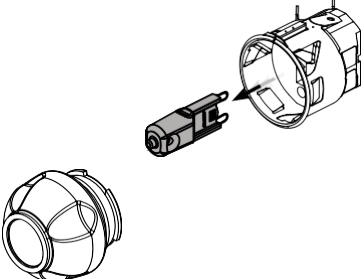
Hapi 1	Fillimisht vendosni me kujdes raftin në drejtim të shigjetës. një Ngrini atë nga varësja e përparme (1) dhe hiqeni (2).	
Hapi 2	Më pas hiqni të gjithë raftin duke e tërhequr në drejtim të shigjetës.	

Montimi i Rafteve me Tela

Hapi 3	Përqendroni raftet dhe vendosini fillimisht në pjesën e pasme. Fusni varësen (1) dhe shtypni (2).	
Hapi 4	Më pas shtypni varësen e përparme. Kështu, rafti do të instalohet.	

Ndërrimi i Llambës së Furrës

⚠ Për shkak të rrezikut të goditjes elektrike, sigurohuni që lidhja elektrike të jetë shkëputur përpara se të ndërroni llambën. Llamba mund të jetë e nxehtë, prisni që të ftohet

Hapi 1	Hapeni krejtësisht kapakun e Furrës.
Hapi 2	Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës. 
Hapi 3	Hiqeni llambën e furrës duke e tërhequr në drejtim të shigjetës dhe zëvendësojeni. Ringjisni kapakun e xhamit 

8.Zgjidhja e Problemit

Mosfunksionimet këtu janë përgjithësisht situata të mundshme. Ju lehtë mund t'i zgjidhni këto probleme vetë pa ndërhyrë me produktin.

- ① Nëse problemi nuk zgjidhet pavarësisht udhëzimeve, telefononi shitësin nga i cili keni blerë pajisjen dhe shërbimin e autorizuar. Në këtë rast, mos u përpiqni kurrë ta riparoni vetë..

Problemi	Arsyje	Zgjidhja
Pajisja nuk Punon.	Pajisja mund të mos jet e kyçur në prizë	Bëhuni të sigurt që e keni vendosur në prizë
	Siguresa mund të jetë çaktivizuar ose me defekt.	Kontrolloni siguresat në kutinë e siguresave. Nëse është çaktivizuar, aktivizojeni.
Pajisja gjatë funksionimit është duke lëshuar avull.	Furra po përdoret për her të parë	Gjatë funksionimit mund të del avull. Kjo nuk paraqet problem.
Pjesa e jashtme e furrës nxehet shumë gjatë gatimit.	Ndodhej në një vend të ajrosur dobët.	Ndriqni hapësirat e dhëna në udhëzuesin e instalimit.
Furra nuk po gatuan siq duhet.	Dera e furrës mund të hapet shumë gjatë gatimit.	Mos e hapni derën shumë për të parandaluar rënien e temperaturës së brendshme.
Pas përfundimit të gatimit, ventilatori ftohës është ende duke punuar.	Ajo funksionon për një kohë më të gjatë për të ajrosur pjesën e brendshme të furrës.	Kjo nuk paraqet Problem
Dëgjohen tinguj metalikë gjatë ngrohjes dhe ftohjes së pajisjes.	Tingujt që dëgjohen ndërsa pjesët zgjerohen me temperaturën janë normale.	Kjo nuk paraqet Problem.
Kapaku nuk po mbyllet deri në fund.	Mbetjet e ushqimit mund të kenë ngecur brenda furrës dhe në derë.	Pastrojeni Furrën.
Furra nuk po ngroh.	• Kapaku mund të ketë mbetur hapur • Funksioni ose temperatura mund të mos jenë vendosur. • Mund të mos vije energjia.	• Kontrolloni kapakun dhe sigurohuni që të jetë mbyllur plotësisht. • Vendoseni furrën në një temperaturë dhe/ose funksion të caktuar.

282110454_rev01

