



# KA-73S56BSS-EU

Cooking

EN User Manual

AL Manual i Përdorimit

DK Brugermanual

DE Bedienungsanleitung

BG АИнструкции за Употреба

**SHARP**

Be Original.



### **GB-**Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

### **DE-**Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

### **FR-**Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

### **ES-**Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

### **PT-**Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

### **NL-**Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

### **IT-**Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

### **GR-**Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

### **BG-**Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

### **CZ-**Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

### **SK-**Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

### **EE-**Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

### **SV-**Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

### **FI-**Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

### **HR-**Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

### **SR**-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

### **DA**-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

### **NO**-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

### **UK**-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

### **МК**-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

### **RO**-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

### **HU**-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

### **SL**-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

### **AL**-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

### **LT**-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

### **LV**-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

### **PL**-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.



**GB:** The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**ES:** Este símbolo en el producto o su empaque indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão



de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

**NL:** Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

**GR:** Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

**BG:** Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

**CZ:** Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví,

kerý by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

**SK:** Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

**EE:** See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiärevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

**SV:** Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

**FI:** Tämä symboli tuotteessa tai sen pakauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

**HR:** Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**SR:** Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umjesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

**DA:** Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

**NO:** Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

**UK:** Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

**MK:** Simbolot na proizvodot ili na negovoto paкување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

**RO:** Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie

predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

**HU:** Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

**SL:** Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzročijo neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

**AL:** Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitine mis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

**LV:** Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtni vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareizi šī izstrādājuma atkritumu apsaimniekošana.

Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

**PL:** Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

Dear Customer,

Our goal is to offer you, high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities and is carefully, particularly tested for quality. This manual is prepared in order to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information to safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service centre for the installation of your product.

## **Contents**

Presentation and size of product

Warnings

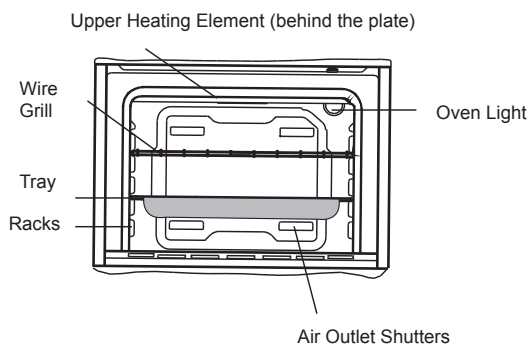
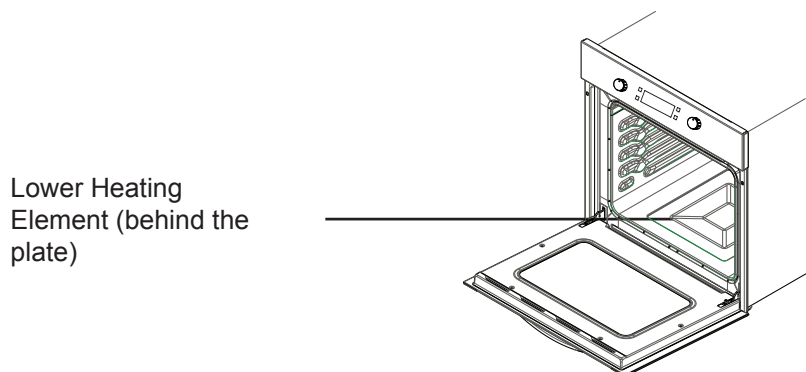
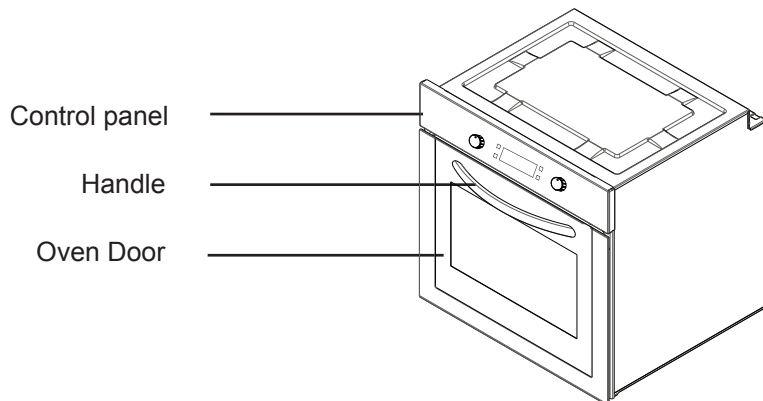
Preparation for installation and use

Using the oven

Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

## PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT





## **SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children

shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or se-

parate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to

avoid the possibility of electric shock.

- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the app-

liance by pulling the door handle.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against

atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

### **During usage**

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the

main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.

Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard

- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.
- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “Yes” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.

### **During cleaning and maintenance**

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE

AGENTS IN CASE OF NEED.

## PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

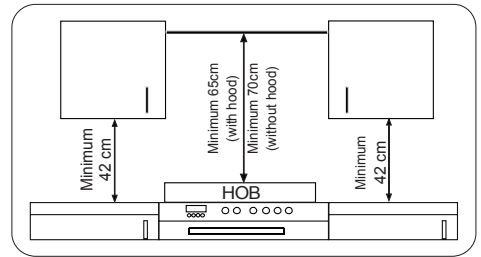
**CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!**

## CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

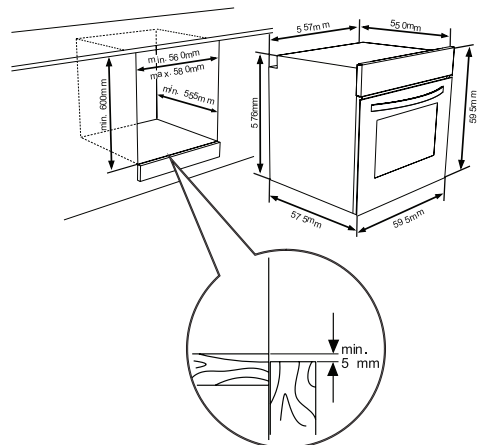
- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat

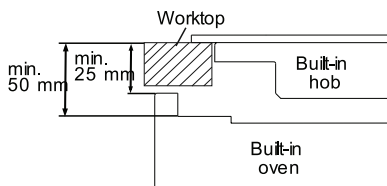
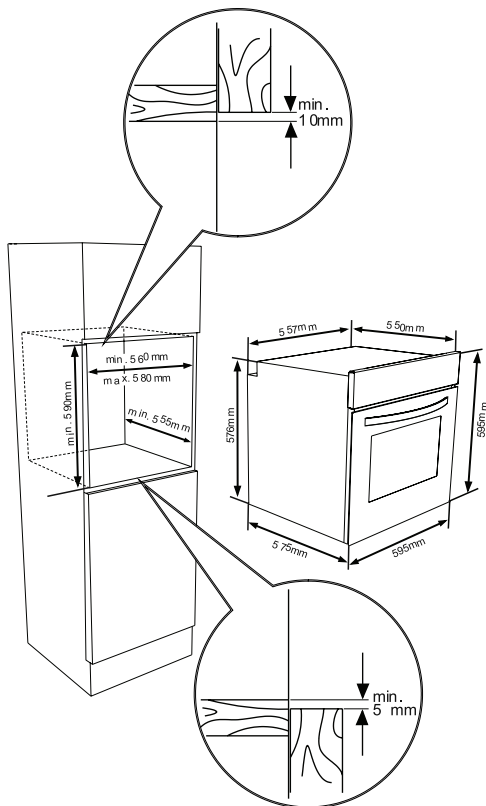
more than 50 C° of the room temperature.

Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



## INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



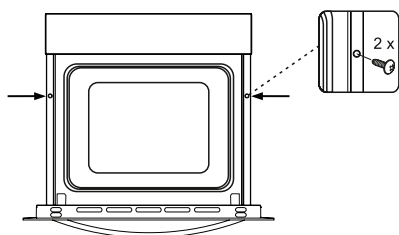


If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

## WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

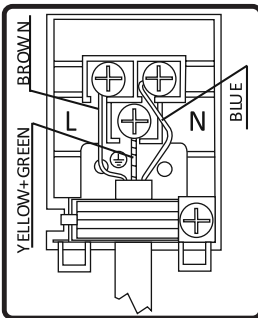
- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

- **The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is
- designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



### 3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

Your appliance is produced in confor-

mity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians trained by the manufacturer firm. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.

The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.

In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.

While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.

Unplug your appliance when it is not in use.

Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

### Using the oven function control button

#### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



#### Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and



it will remain on in all cooking functions.



### **Defrost Function:**

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



### **Turbo Function**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function disperses the heat in the oven evenly. All foods on all racks will be cooked evenly. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



### **Static Cooking Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



### **Fan Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grilled effect to the food. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



### **Grilling Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. The function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **Faster Grilling Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the



oven temperature should be adjusted to 190°C



### **Double Grill and Fan Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **Pizza Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of dough.

Oven door should not be opened often during cooking period.



**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven

temperature should be adjusted to 190°C.

### **Manual Aiding Steam Function:**

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

### **Filling the Water Tank**




- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.




- Push the tank cover to open



- Pull the water tank out slightly.
-  The tank must not be taken out




- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.
-  The maximum water level is indicated as “**MAX**” on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



- Push on the tank cover to close.

 **Vap clean+ function:**  
 Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function under ‘Cleaning’ menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title ‘Filling Water Tank’.

### **ENERGY SAVING**

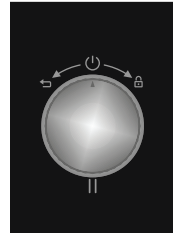
Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

## Mode Key



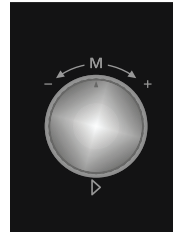
### Left knob

- Long push: Switch on / off
- Short push: Pause cooking
- Turn right: Key lock
- Turn left: Undo / Go to previous menu



### Right knob

- Push: Select / Start Cooking / **Start manual steam operation**
- Turn Right: Menu Navigation / Increase Temperature
- Turn Left: Menu Navigation / Decrease Temperature



## USE OF YOUR PRODUCT

Ready Cook is designed on principles such as making

amateur users to be able to implement professional recipes easily

with auto cooking functions, also allowing housewives to implement

their own inspired recipes with combined manual cooking functions.

Using

a user friendly interface with the help of colored TFT display creates the charm of Ready

Cook comparing to existing ovens on the market.

Ready Cook's menus such as manual cooking, auto cooking, favorites cleaning and

settings are described as below.

### Manual Cooking:

Every cooking setting can be set by user in the manual cooking. 7 different cooking functions,

temperature, boost function, cooking duration and cooking end time can be selected.

With the flexibility of manual cooking any cooking can be performed by users

with respect their own taste.

To perform cooking in the manual cooking menu, below listed steps should be followed.

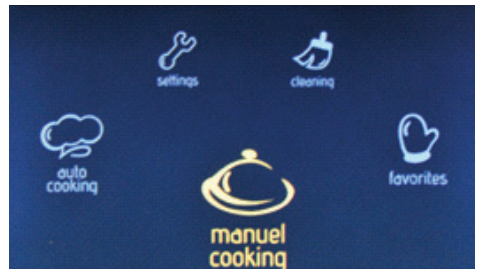
## Use of the Smart LCD Control Unit

Ready Cook is designed to help home users to implement professional cooking recipes easily using the built-in auto cooking functions.

The Ready Cook menus, such as Manual Cooking, Auto Cooking, Favourites, Cleaning, and Settings, are described below.

### Manual cooking

You can adjust every cooking setting in Manual Cooking mode, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



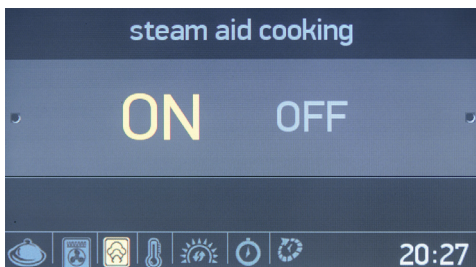
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until "**Manual Cooking**" is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



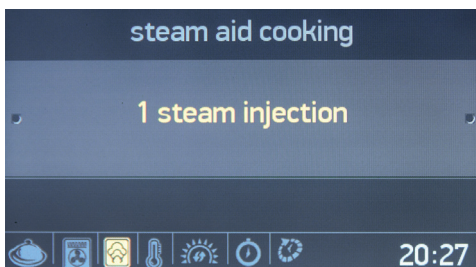
### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.

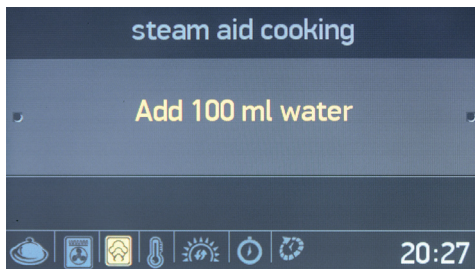


### Steam Aid Cooking

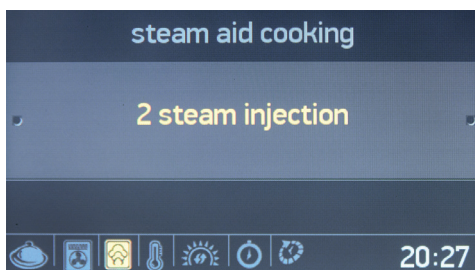
- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam aid cooking "ON" or "OFF".
- Press the right knob to select the highlighted option.



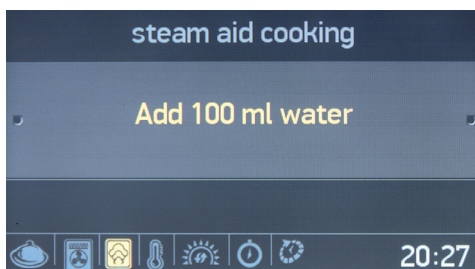
- Press the right knob to select to "1 steam injection".



- Add 100 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to select to "Add 100 ml water".

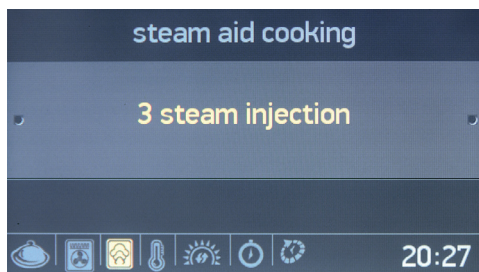


- Rotate one times the right knob to 2 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.

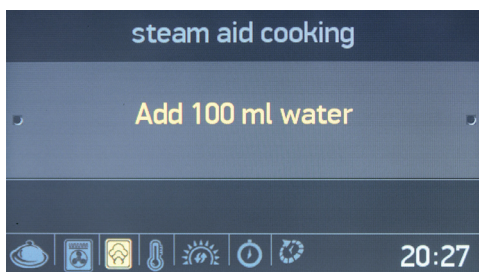


- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.

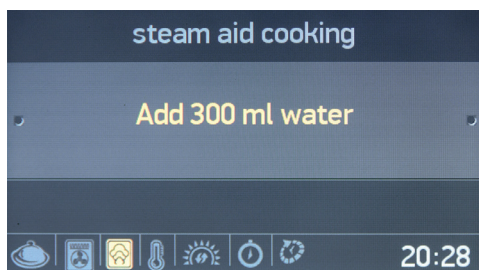




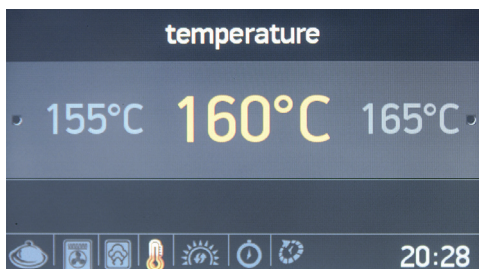
- Rotate two times the right knob to 3 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Add 100ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 100 ml water.

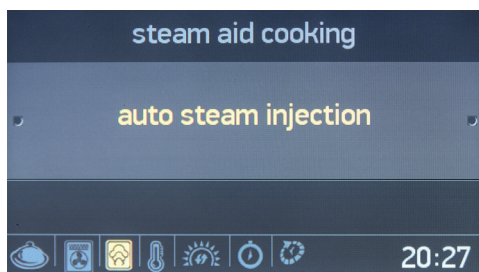


- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.

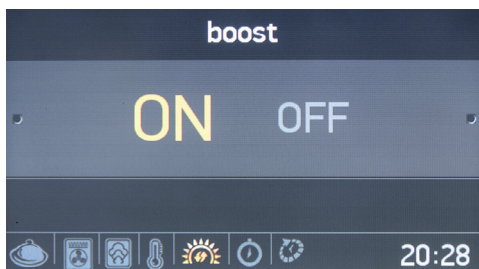


### Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Rotate two times the right knob to auto steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost "ON" or

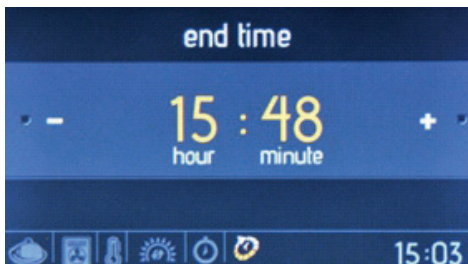
“OFF”.

- Press the right knob to select the highlighted option.



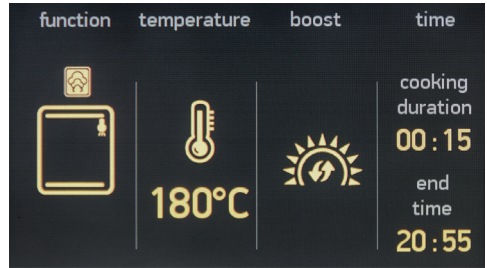
### Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.
- **NOTE:** If the cooking duration is set to **00:00**, cooking will continue until you manually stop it.



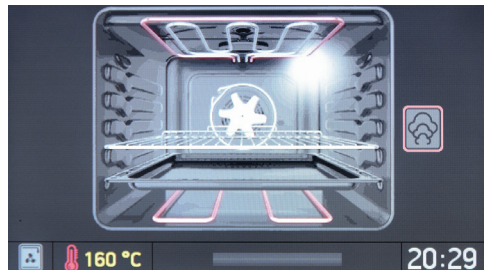
### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

- Cooking will begin within 10 seconds of the last action, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back to the previous setting.



### The animation screen displays:

- Cooking time
- Temperature
- Cooking start and end time
- Cooking function information.





### The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start / continue cooking.
- Rotate the right knob in either direction to change the temperature.
- Rotate the left knob anti-clockwise, while any cooking function is active, to display the oven function, temperature, and cooking time setting screen.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob then rotate it anti-clockwise.

### Auto Cooking

Ready Cook has built-in, previously determined, recipe functions that can be selected in the Auto Cooking menu. You will only be able to select

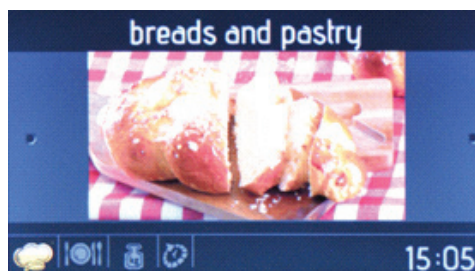
the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings, including cooking duration and temperature, as these are automatically set by Ready Cook.

Follow the steps below to perform auto cooking.



### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Auto Cooking**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Food categories

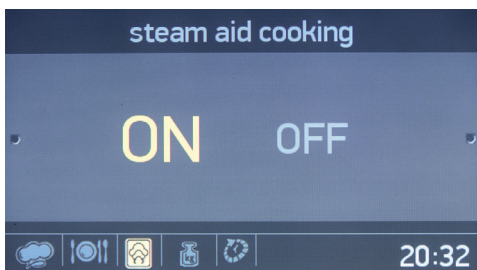
- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.





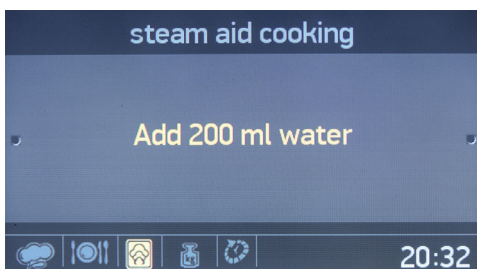
### Recipe selection

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Steam injection

- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam injection On or Off.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Add 200 ml of water into the water

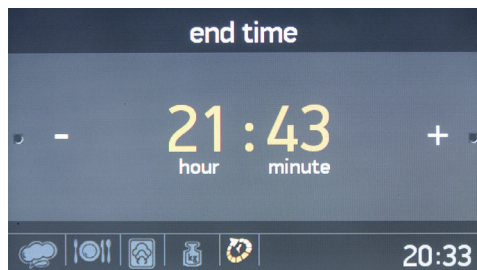
tank.

- Press the right knob to Add 200 ml water.



### Food weight

- Rotate the right knob in either direction to change the weight value.
- Press the right knob to set the weight.



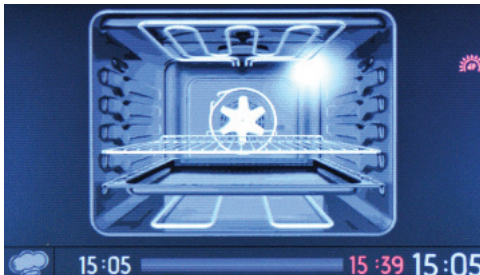
### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.

oven shelf	weight	time	end time
5			
4			
3	1000g	01:10	21:43
2			
1			

### The information screen

- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



### The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

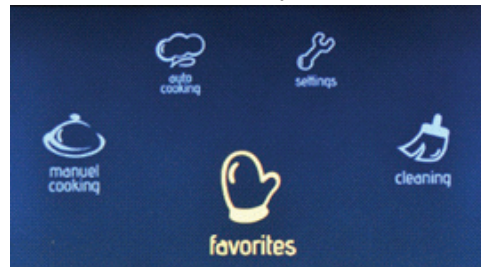
### Favourites

It is possible to save your manual cooking settings, allowing you to quickly select the same cooking

settings at any time. At the end of the Manual Cooking menu, after the cooking duration setting, you will be asked whether you want to save the settings to your favourites.

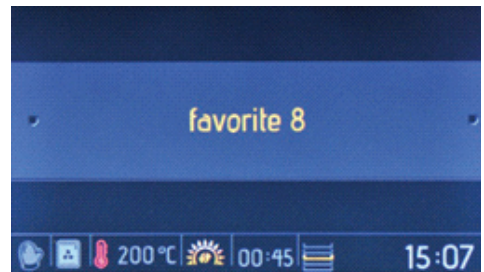
To create a favourite cooking setting, use the edit function in the Favourites menu.

To select and begin a favourite function, follow the steps below.



### On the main menu

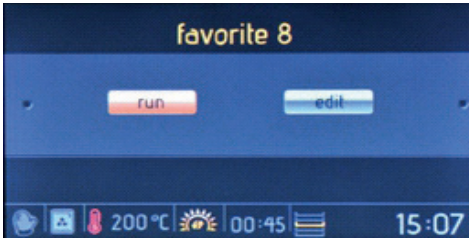
- Rotate the right knob in either direction until 'Favourites' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Favourites

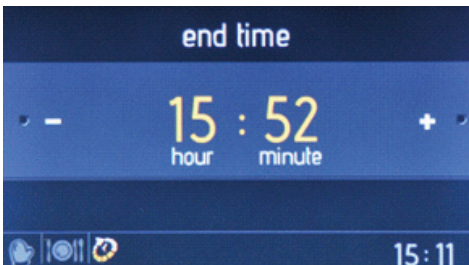
- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the favourite

will be displayed at the bottom of the screen.



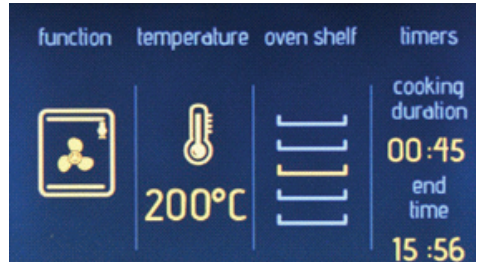
### The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight "Run".
- Press the right knob to select "Run".



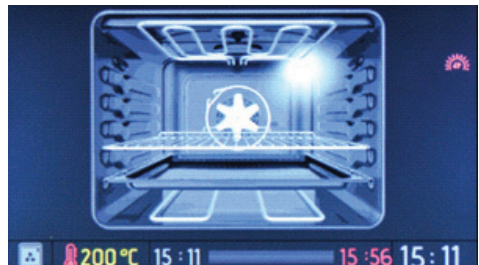
### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

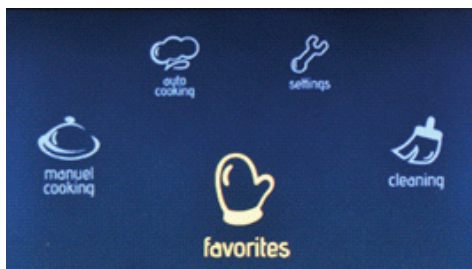
- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



### The animation screen

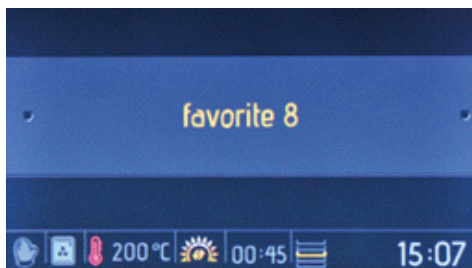
- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

To edit any Favourites settings, follow the steps below.



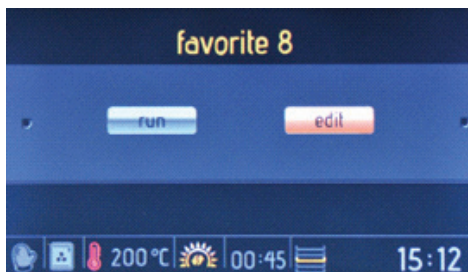
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Favourites**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



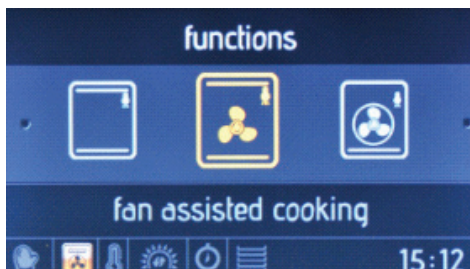
### Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the selected ‘Favourite’ will be displayed at the bottom of the screen.



### The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight “**Edit**”.
- Press the right knob to select “**Edit**”.



### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.



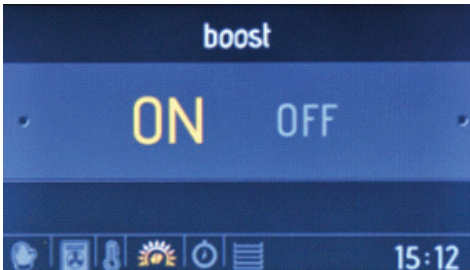
### Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the



available temperature settings.

- Press the right knob to select the highlighted option.



### Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.



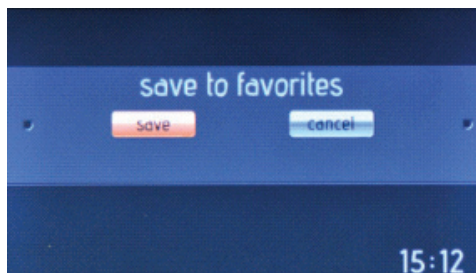
### Oven shelf

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven shelves.
- Press the right knob to select the shelf
- For the same cooking results each time, oven shelf information is important.



### The information screen

- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.

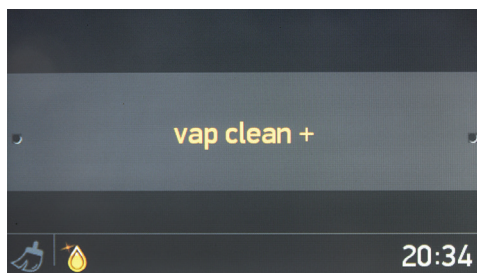


### Save to favourites

- Rotate the right knob to highlight “**Save**” (to save the settings) or “**Cancel**” (to discard the settings).
- Press the right knob to select the highlighted option.

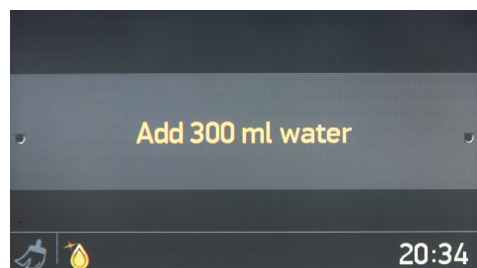
### Cleaning

With the Vapclean function, dried residue within the oven will be softened with vapour. To perform Vapclean, pour a glass of water onto the oven shelf at the bottom of the oven, then follow the steps listed below.



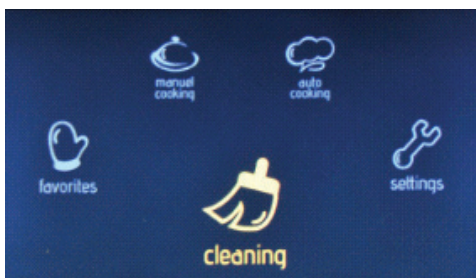
### The function selection screen

Press the right knob to select “**Vapclean**”.



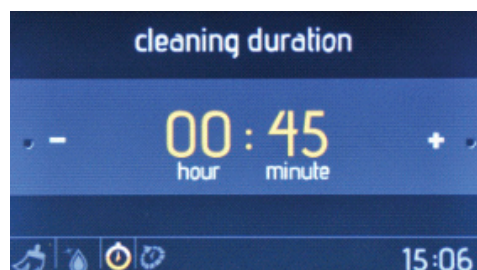
### Steam injection

- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



### On the main menu

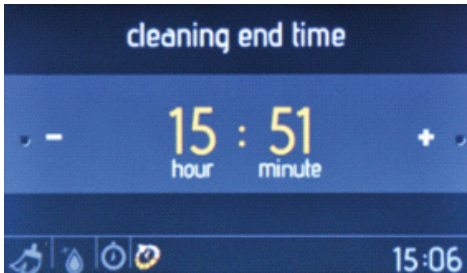
- Rotate the right knob in either direction until “**Cleaning**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Cleaning duration

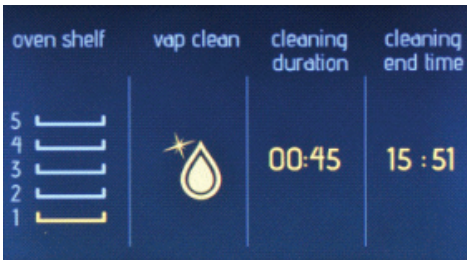
- Rotate the right knob in either direction to change the cleaning duration.
- Press the right knob to set the

cleaning duration.



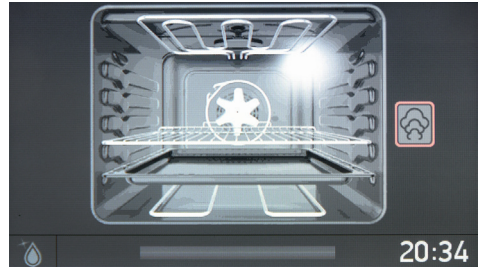
### Cleaning end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cleaning end time.
- Press the right knob to set the cleaning end time.



### The information screen

- Cleaning will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pushed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.

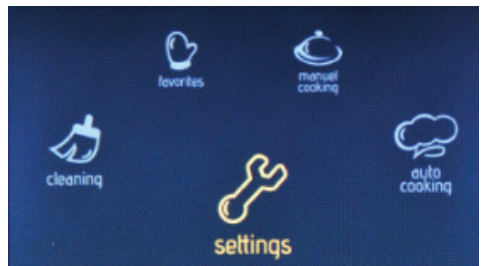


### The animation screen

- Press the left knob to stop cleaning.
- Press the right knob to start and continue cleaning.
- To stop cleaning and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

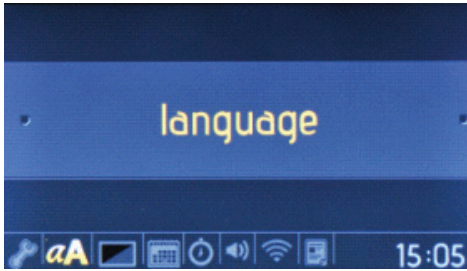
### Settings

The settings menu allows you to change and set the date, time, screen brightness, buzzer tone, and language option.



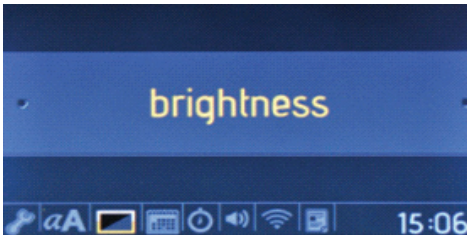
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Settings' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



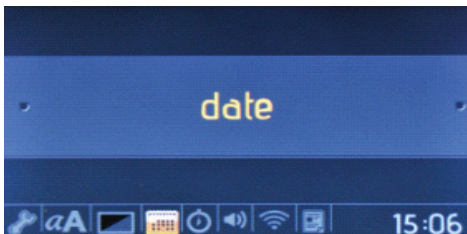
### The languages menu

- Rotate the right knob in either direction to change the language.
- Press the right knob to set the desired language.



### The brightness menu

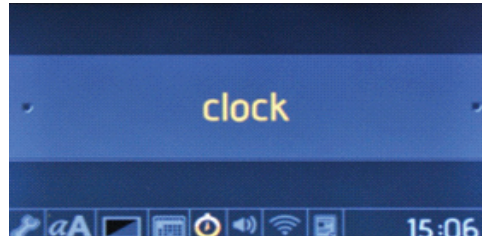
- Rotate the right knob in either direction to change the screen brightness between the levels 0 and 4.
- Press the right knob to set the screen brightness.



### The date menu

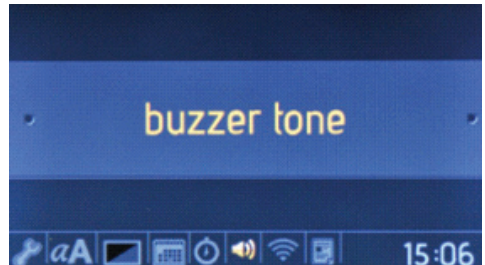
- Rotate the right knob in either direction to change the date.

- Press the right knob to set the date.
- The date is set in the format: month, day, year.



### The clock menu

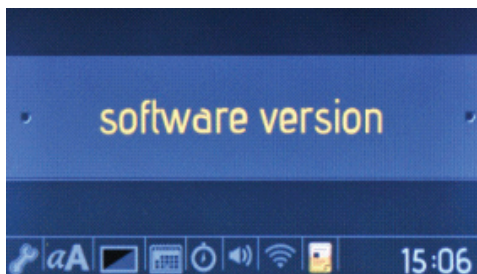
- Rotate the right knob in either direction to change the clock.
- Push the right knob to set the clock.
- Clock is set in the format: minute and hour.



### On the buzzer tone menu

- Rotate the right knob in either direction to choose from 3 different buzzer tones.
- Press the right knob to set the desired buzzer tone.





### The software version menu

- The software version will be displayed as information only. It cannot be changed.

### Key lock

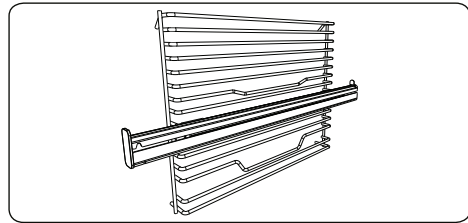
The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. To activate or deactivate the key lock, rotate the left knob anti-clockwise and hold it for 3 seconds. While the key lock is active, only the “**ON/OFF**” button can be activated. All other buttons will be locked.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Cake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilled meatballs										200	7	10-15
Watery food		2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Chop										200	6-7	15-25
Beefsteak										200	6-7	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

\* Cook with roast chicken skewer...

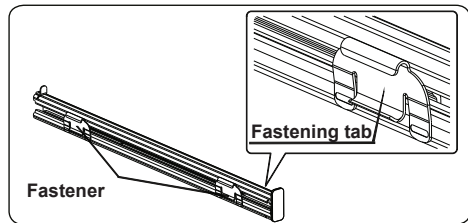
## Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

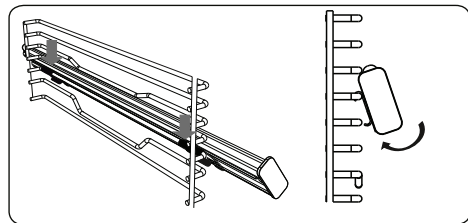


### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".

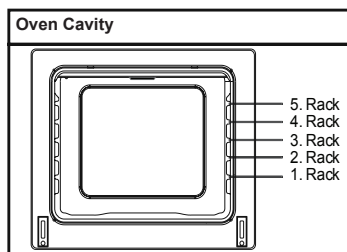


- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

## Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds and oven trays that are appropriate for use in oven. Follow manufacturer's instructions when using other accessories. In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for the collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend (where appropriate) you use the grid that was supplied with the product. When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to enable oil to be collected. Water may be added to the tray to assist cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da

amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.



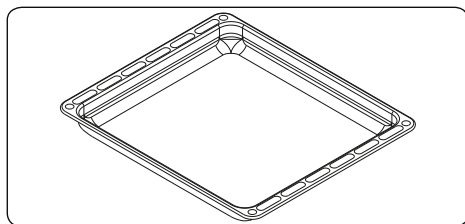
## Oven Accessories

The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

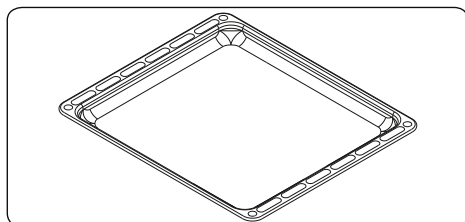
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

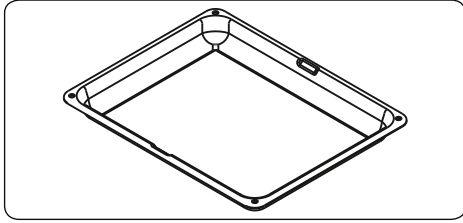
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



## The Small Tray

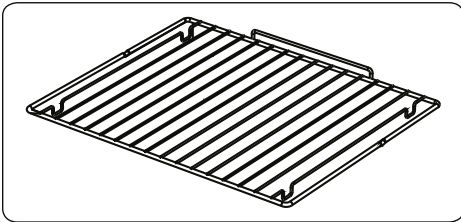
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



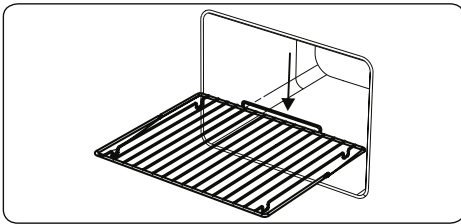
## The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



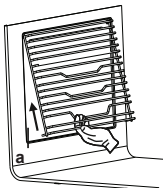
## WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## The Wire Rack with a Full Extension Telescopic Rail

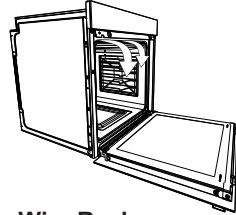
One of the shelves in the wire rack is fully telescopic; it extends out fully on ball bearings to allow for easy access to your food.



## FIRST IN THE WORLD

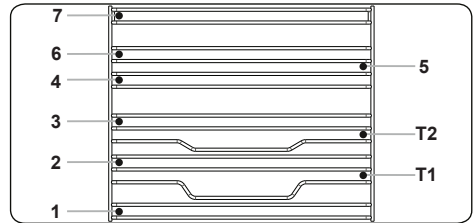
### Air Curtain

The patented Air Curtain system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

# **CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN**

## **CLEANING**

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilled liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

### **Cleaning the interior of the oven**

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of

the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

## **MAINTENANCE**

### **Replacing the Oven Light**

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

## **SERVICE AND TRANSPORT**

### **REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE**

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

### **INFORMATION RELATED TO TRANSPORT**

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan

carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

I dashur klient,

Qëllimi ynë është t'ju ofrojmë produkte të cilësisë së lartë që i tejkalojnë pritshmëritë Tuaja. Pajisja juaj është prodhuar në fabrika moderne dhe me shumë kujdes, e testuar veçanërisht për cilësinë. Ky udhëzues është përgatitur në mënyrë që t'ju ndihmojë të përdorni pajisjen tuaj, e cila është prodhuar duke përdorur teknologjinë më të fundit me besueshmëri dhe efikasitet maksimal. Para se të përdorni pajisjen tuaj, lexoni me kujdes këtë udhëzues i cili përfshin informacione bazë për instalimin e sigurtë, mirëmbajtjen dhe përdorimin. Ju lutemi të kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar për instalimin e produktit tuaj.

## **Përmbajtja**

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

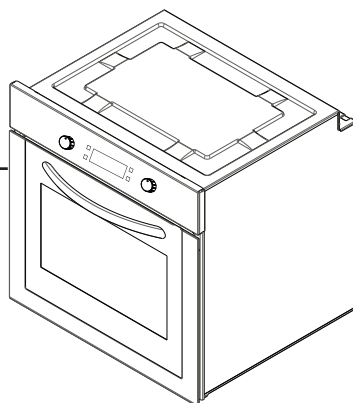


## PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT

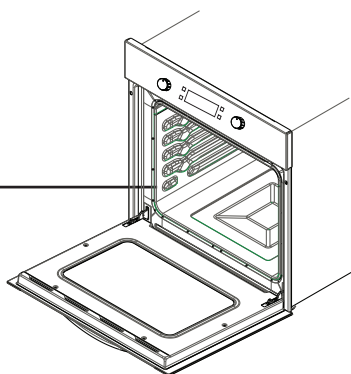
Panelli i kontrollit

Doreza

Dera e furrës



Element me ngrohje  
më të ulët (prapa  
pllakës)



Element me ngrohje më të lartë (prapa pllakës)

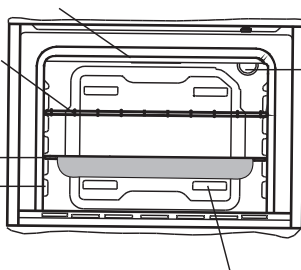
Rrjetë skare

Tabaka

Rafte

Drita e furrës

Grila me ventilim



## **PARALAJMËRIMET E SIGURISË**

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSISHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDORIMIT TË PAJISJES TUAJ DHE RUAJENI ATË NË NJË VEND TË PËRSHTATSHËM PËR REFERENCË KUR TË JETË E NEVOJSHME.

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL TË PËRBASHKËT. PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSHTOJUNI RËNDËSI PARAQITJES NË VLERA, KUR JENI DUKE LEXUAR KËTË UDHËZUES.

### **Paralajmërime të përgjithshme për sigurinë**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet

e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxeh-të. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyrren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të

një ore me zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë -telekomandë.

- Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë brenda furrës.
- Gjatë përdorimit, do-rezat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
- Mos përdorni pastrues gjërryes ose kruajtës të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- KUJDES: Sigurohuni

që pajisja është e fikur para se të zëvendësoni llambën për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

- VINI RE: Pjesët e aksesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vatrat për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çdo lloj mënyre.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- VINI RE: Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial

apo për ngrohje ambienti.

- Mos u mundoni ta hiqni apo lëvizni pajisjen duke e tërhequr nga doreza e derës.
- Janë marrë të gjitha masat e mundshme të sigurisë për të garantuar sigurinë tuaj. Duke qenë se xhami mund të thyhet, ju duhet të jeni të kujdesshëm gjatë pastrimi për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesorët.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.

### **Paralajmërime mbi instalimin**

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, seleksionues fijesh, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth pajisjes (kabineti) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min 100 °C.

### **Gjatë përdorimit**

- Kur ju do përdorni furrën tuaj për herë të parë një erë e pakëndshme do të burojë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohës. Për këtë arsye, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të duhet të ajrosni ambientin në të cilin produkti është i instaluar.
- Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jashtme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga furra. Kjo mund të përbëjë rrezik për djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Gjithmonë përdorni doreza furre për të hequr dhe zëvendësuar ushqimin në furrë.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatvani me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.
- Në qoftë se ju nuk do të përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, hiqeni nga prizat. Fikeni edhe

çelësin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbyllni valvolën e gazit.

- Sigurohuni që çelësat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin "0" (stop) kur ajo nuk përdoret.
- Tavat anojini kur i tërhiqni për ti nxjerrë. Jini të kujdesshëm për të mos derdhur lëngun e nxehtë.
- Kur dera ose skara e furrës është hapur, mos lini asgjë mbi të. Ju mund të çekuilibroni pajisjen tuaj ose të thyeni kapakun.
- Mos vini gjëra të rënda a/p mallra të ndezshëm apo që marrin flakë lehtë (najloni, qese plastike, letër, rroba ... etj) në skarë. Kjo përfshin edhe enët e gatimit me aksesore plastik (p.sh. dorezat).
- Mos varni peshqirë, peceta për pjata apo veshje të pajisjes apo dorezat e saj.
- Rekomandohet përdorimi i ujit të butë për të shmangur sasinë e tepërt të mbetjeve të gëlqeres në sistemin gjenerues të avullit me kalimin e kohës. Për të kontrolluar butësinë e ujit, përdorni fletën e testimit të dhënë me produktin dhe tabelën më poshtë. Letrat e provës mbahen në ujë për 3 sekonda dhe kur nxirret pas një minute vijat do të shfaqen mbi letër.

Shiriti testues	Fortësia e ujit
5-4 Shiriti blu	Butë
1 shirit i kuq	Pak e Fortë
2 shirita të kuq	Mesatarisht e fortë
3 shirita të kuq	Fortë
4-5 shirita të kuq	Shumë e Fortë

- Nëse niveli i saktë i ujit nuk është vendosur, kjo mund

të ndikojë në funksionimin e pajisjes dhe në jetën e saj të dobishme.

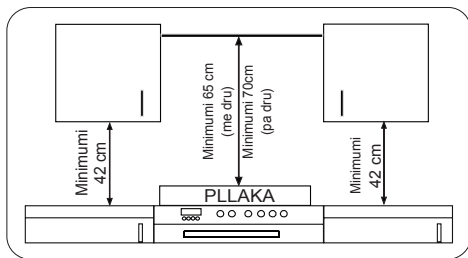
- Mos përdorni lëngje të tjera përveç ujit të pijshëm.
- Mos përdorni ujë të nxehtë.
- Mbajeni rezervuarin e ujit të mbyllur kur furra është në funksionim.
- Kur furra është e nxehtë dhe dera e furrës hapurajri i nxehtë mund të dalë sipër prandaj qëndroni larg dhe mbani larg fëmijët ndërkohë që hapni derën e furrës.
- Për të shmangur mbetjet e gëlqeres në zgavër, pastroni zgavrën pas çdo përdorimi.
- Pas procesit të gatimit, uji i mbetur në sistem duhet të hiqet. Për ta bërë këtë ju lutem zgjidhni "Po" kur kërkohet automatikisht në ekran pas procesit të gatimit. Mos lini ndonjë gjë në furrë gjatë këtij funksionimi.

### **Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes**

- Gjithmonë fiken pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.
- PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESË ORIGINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

### **PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM**

E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më poshtë përmban rregulla që janë të nevojshme për pozicionimin e saktë dhe vepërimet e shërbimit. Ato duhet të lexohen pa u anashkaluar sidomos nga tekniku, i cili do ta pozicionojë pajisjen.

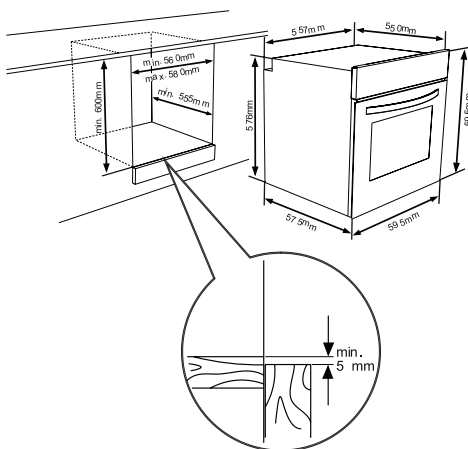


## INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR

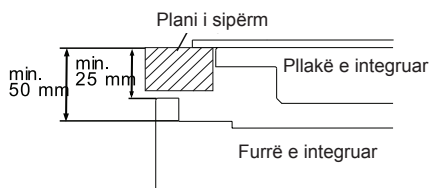
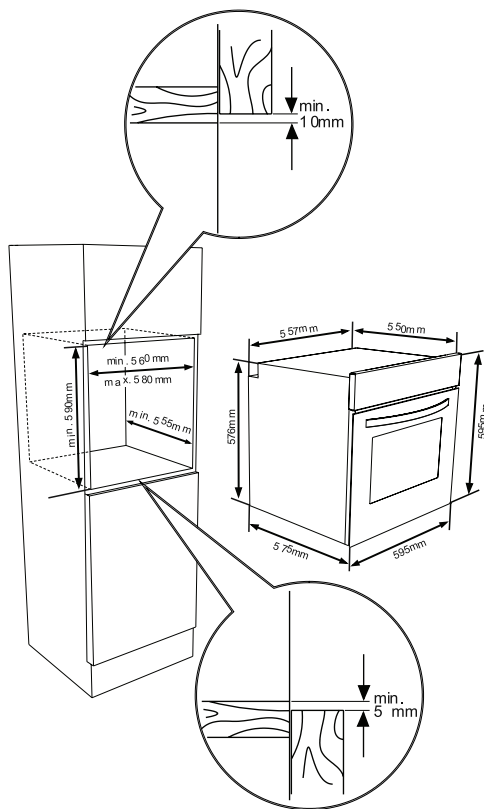
### KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIMIN E FURRËS TUAJ!

### ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN

- Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend për furrën tuaj. Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë për të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur zgjidhni një vend për furrën, duhet t'i kushtohet vëmendje që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi të ngushtë, të tilla si perde, vaj, roba etj e cila marrin zjarr shpejt.
- Mobiliët përreth furrës duhet të jenë nga materiale rezistente ndaj ngrohjes më shumë se 50 C ° nga temperatura e dhomës.



Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk duhet të jetë më pak se 70 cm.

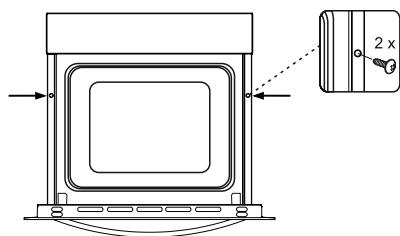


Nëse furra instalohet nën një pllakë, distanca mes platformës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes platformës së punës dhe paneli kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

## INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR

Udhëzimet e dhëna më poshtë duhet të ndiqen pa u anashkaluar gjatë instalimeve elektrike:

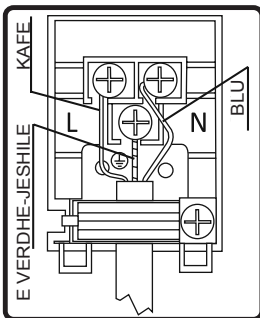
- Kablloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjë e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kablore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuara në përputhje me rregulloret në vendin e instalimit, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- Priza e tokëzuara duhet të jetë në afërsi të pajisjes. Asnjëherë mos përdorni një zgjatues kabllor.
- Kablloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kabllor furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisën e autorizuar. Kablloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kabllor furnizimi e llojit H05VV-F.



Fusni furrën në kabinet duke e shtyrë atë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vida në vrimat e vendosura në kasën e furrës. Kur kasa e produktit prek sipërfaqen prej druri të kabinetit, fiksoni vidat.



- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.
- Pajisja është projektuar për t'u lidhur me 220-240 V ~ nëse energjia elektrike është ndryshe nga vlera e dhënë më lart, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- **Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezulton nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë**
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i Autorizuar. Pajisja është
- dizajnuar për tu lidhur me rrymë 220-240 V~. Nëse rrjeti i energjisë elektrike është i ndryshëm nga vlera e dhënë, kontaktoni menjëherë Servisin e Autorizuar. Pajisja është projektuar për përdorim me prizë për lidhje të fiksuar në korrent. Është e nevojshme që të instaloni një çelës siguresë midis produktit dhe furnizimit me energji elektrike (rrjeti), me një ndërprerës minimal prej 3 mm midis çelsave të kontaktit. (20 A vlerësuar, lloji i funksionit me vonesë).



### 3.4. PARALAJMËRIM I PËRGJITHSHËM DHE MASAT PARAPRAKE

Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me udhëzimet përkatëse të sigurisë në

lidhje me pajisje elektrike. Mirëmbajtja dhe punët riparuese duhet të kryhen vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar të trajnuar nga firma prodhuese. Instalimi dhe puna riparuese, të kryera pa respektuar rregullat mund të jenë të rrezikshme.

Sipërfaqet e jashtme ngrohen, ndërkohë që pajisja juaj është duke funksionuar. Elementët që ngrohin sipërfaqen e brendshme të furrës dhe nxjerrin avullin jashtë janë jashtëzakonisht të nxehta. Këto seksione do të vazhdojnë të ruajnë nxehtësinë e tyre për një kohë të caktuar, edhe nëse pajisja është fikur. Asnjëherë mos prekni sipërfaqet e nxehta. Mbani fëmijët larg.

Në mënyrë që të gatvani në furrën Tuaj, butonat e funksionimit të furrës dhe rregjistrimit të temperaturës duhet të rregullohen dhe edhe kohëmatësi i furrës, duhet të programohet. Përndryshe furra nuk funksionon.

Ndërsa dera e furrës është e hapur, mos vendosni ndonjë gjë në të. Ju mund të prishni ekuilibrin e pajisjes ose të thyeni derën.

Stakoni pajisjen Tuaj kur ajo nuk është në përdorim.

Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e lini atë nën efektet e diellit, shiut, borës, pluhurit etj.

### Përdorimi i butonit të kontrollit të funksionimit të furrës

#### Funksionet e Furrës

\* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



#### Llamba e furrës:

Vetëm drita e furrës do të ndizet në dhe ajo mbetet ndezur mbi të gjitha në funksionet e gatimit.



### **Funksioni i shkrirjes:**

Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të veprojë.

Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin Tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furrë në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Rekomandohet që Ju të vendosni një tepsi furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të akullit të shkrirë. Ky funksion nuk do të gatujë apo ta pjekë ushqimin Tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.



### **Funksioni Turbo:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë.

Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë ngrohjen në furrë. Të gjitha ushqimet në të gjitha raftet do të gatuhet në mënyrë të barabartë. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.



### **Funksioni i gatimit statik:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i gatimit statik lëshon nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me rafte të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiçe, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuhet në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



### **Funksioni i ventilatorit:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes

së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Ky funksion është shumë i mirë për pjekjen e brumërave. Gatimi realizohet nga rezistenca poshtë dhe lartë brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, që jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.



### **Funksioni i pjekjes në skarë:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë. Ky funksion përdoret për ushqime në skarë dhe në thekje. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



### **Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni është përdorur për pjekje në skarë më të shpejtë dhe për të mbuluar një sipërfaqe më të madhe, të tilla si mish në skarë. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të

jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



### **Funksioni i dyfishtë i skarës dhe ventilatorit:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni përdoret për tiganisje më të shpejtë të ushqimeve të trasha dhe për mbulimin e një sipërfaqe më të madhe. Të dy elementet e sipërme të ngrohjes dhe pjekja nëskarë do të veprojnë së bashku me ventilatorin për të siguruar edhe gatimin.

Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.

**Paralajmërim:** Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190°C.



### **Funksioni pica:**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni i ventilatorit dhe i ngrohjes së ulët është ideale për ushqim të pjekur, të tilla si pica, në një kohë të shkurtër. Ndërsa ventilatori shpërndan nxehtësinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e brumit të gatimit.

Dera e furrës nuk duhet të hapet shpesh gjatë periudhës së gatimit.



**Paralajmërim:** Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.

### **Funksioni manual i avullimit:**

Ky funksion mund të përdoret nga çdo gatim tjetër së bashku me funksionet.

Përdoret për gatim të të gjitha llojeve të primeve, copave të vogla të mishit, frutave dhe gatimeve dytësore (oriz, makarona).

Përparësitë;

- Sipërfaqja e butë dhe me shkëlqim në ushqime
- Humbja minimale e ujit
- Pothuajse asnjë humbje e lëndëve ushqyese
- Gatim me pak yndyrë

Mund të zgjidhni funksionin e dëshiruar dhe dendësinë e avullit. Tabela e dendësisë së avullit është në faqen tjetër.

### **Mbushja e rezervuarit të ujit**




- Vëllimi i rezervuarit të ujit është 300 ml. Kjo shumë lejon 3 cikle shtesash me avull. Për çdo cikël përdoret rreth 100 ml ujë.



- Shtyjeni kapakun e rezervuarit për ta hapur




- Tërhiqni pak rezervuarin e ujit.

 Rezervuari nuk duhet të hiqet



- Shtoni ujin minimal prej 100 ml në rezervuar para përdorimit.

 Niveli maksimal i ujit tregohet si "MAX" në rezervuar.

Dendësia e avullit	Shuma e ujit
1 injeksion me avull	Shtoni 100 ml ujë
2 injeksione me avull	Shtoni 200 ml ujë
3 injeksione me avull	Shtoni 300 ml ujë
Injeksion me avull automatik	Shtoni 100 ml ujë



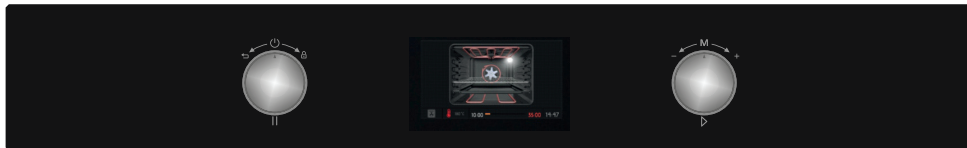
- Shtyni në kapakun e rezervuarit për ta mbyllur.

#### **Funksioni Vap clean +:**

Funksioni Vapclean + siguron pastrim të lehtë. Ju do të gjeni këtë funksion nën menyne 'Pastrimi'. Para se të përdorni këtë funksion, shtoni 300 ml ujë në rezervuar. Për shtimin e ujit ju lutemi ndiqni udhëzimet e dhëna nën titullin 'Mbushja e rezervuarit të ujit'.

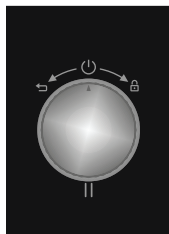
#### **RUAJTJA E ENERGJISË**

Minimizoni sasinë e lëngshme ose yndyrën për të reduktuar kohët e gatimit.



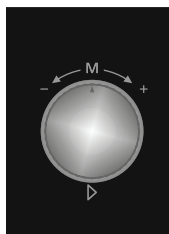
### Butoni i majtë

- Shtytja e gjatë: Ndizni / fikni
- Shtytje e shkurtër: Ndalo gatimin
- Kthehu djathtas: Blokimi me kyç
- Kthehu majtas: Kthehu mbrapsht/Shko në menyne e mëparshme



### Butoni i djathtë

- Shty: Zgjidhni / Filloni Gatimin / **Filloni funksionimin manual me avull**
- Rrotullo djathtas: Navigimi i menysë/ Rrisni temperaturën
- Rrotullo majtas: Menyja e Navigimit / Zvogëloni Temperaturën



## PËRDORIMI I PRODUKTIT TUAJ

Gati për Gatim është projektuar në parime të tilla duke mundësuar që përdoruesit amatorë të jenë në gjendje të realizojnë receta profesionale lehtësisht me funksionet automatike të gatimit, gjithashtu lejon amvisat të realizojnë recetat e tyre me funksionet e kombinuara të gatimit manual. Duke përdorur një ndërfaqe miqësore të përdoruesit me ndihmën e ekranit me ngjyra TFT krijohet një GatimGati sharmant krahasuar me furrat që gjenden në treg.

Menytë e GatimiGati të tilla si gatimi manual, gatimi automatik, preferencat e pastrimit dhe regjistrimet janë përshkruar më poshtë.

### Manuali Gatimi:

Çdo regjistrim gatimi mund të vendoset nga përdoruesi në manualin e gatimit. 7 funksione të ndryshme gatimi, temperatura, funksioni boost, kohëzgjatja e gatimit dhe fundi i gatimit mund të selektohen.

Me fleksibilitetin e manualit të gatimit, çdo gatim mund të realizohet nga përdoruesit duke respektuar edhe shijen e tyre.

Për të realizuar gatimin në menynë e manualit të gatimit, duhen ndjekur hapat e listuara më poshtë.

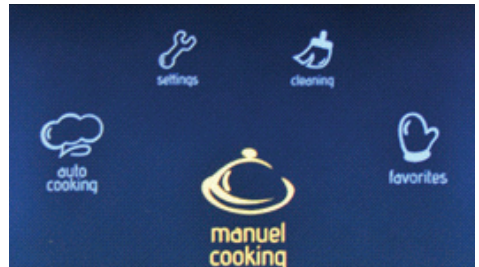
### Përdorimi i njësisë së kontrollit LCD të zgjuar

Gatimi gatshëm është projektuar për të ndihmuar përdoruesit në shtëpi për të zbatuar recetat profesionale gatimi lehtë duke përdorur funksionin e integruar të gatimit automatik.

Menytë e GatimiGati të tilla si gatimi manual, gatimi automatik, preferencat e pastrimit dhe regjistrimet janë përshkruar më poshtë.

### Gatimi manual:

Mund të rregulloni çdo cilësim gatim në manualin e gatimit, duke përfshirë 7 funksione të ndryshme të gatimit, temperaturën, funksionin e rritjes, kohëzgjatjen e gatimit dhe kohën e përfundimit të gatimit. Ndiqni hapat e listuara më poshtë për të ndjekur në menynë Gatim manual.



### Në menynë kryesore

- Rrotulloni pullën e djathtë në të dy drejtimet derisa të theksohet "**Gatimi manual**".
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

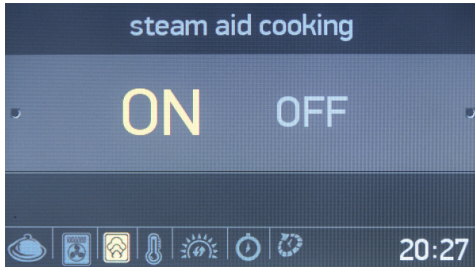


### Funksionet e furrës

- Rrotulloni pullën e duhur në të dyja drejtimet për të ndjekur midis funksioneve të gatshme të furrës.

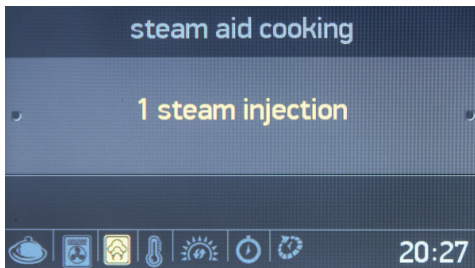


- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

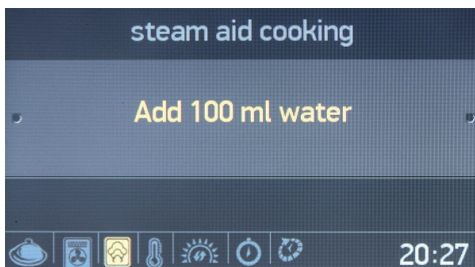


### Gatime me avull

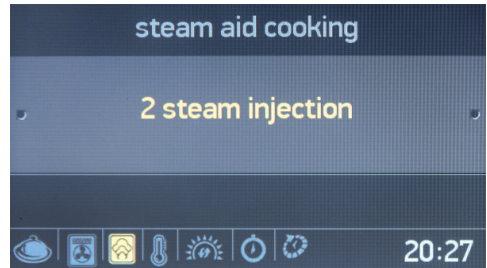
- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të nxjerrë në pah Gatimin me avull **"NDEZUR"** ose **"FIKUR"**.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



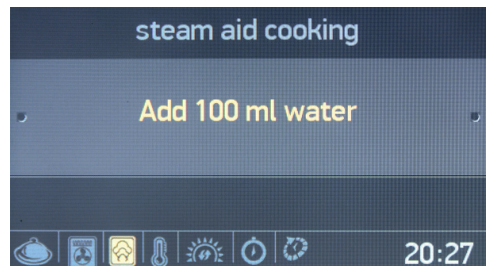
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur **"1 injeksion me avull"**.



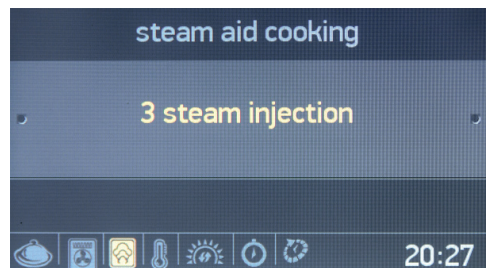
- Shtoni 100 ml ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur **"Shto 100 ml ujë"**.



- Rrotulloni një herë pullën e djathtë në 2 injeksione me avull.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

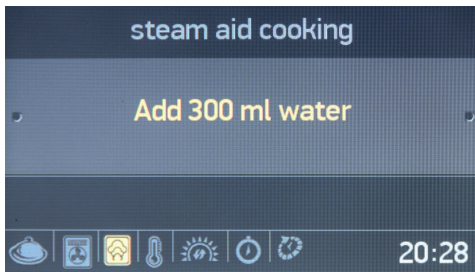


- Shtoni 200 ml ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtypni butonin e djathtë për të shtuar 200 ml ujë.

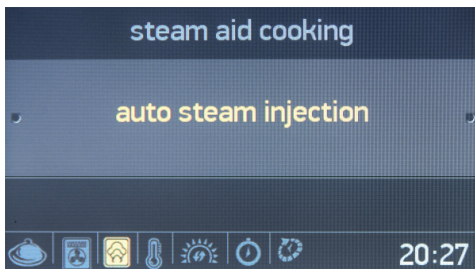


- Rrotulloni dy herë çelësin e duhur në 3 injeksione me avull.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

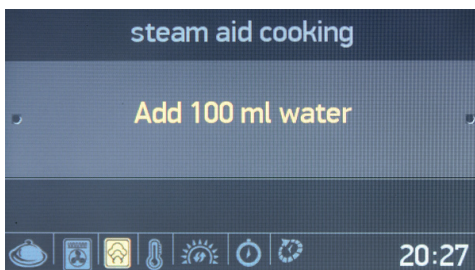




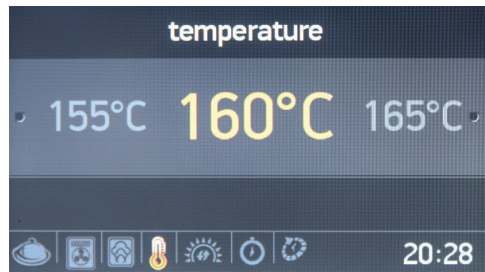
- Shtoni 300 ml ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtypni butonin e djathtë për të shtuar 300 ml ujë.



- Rrotulloni dy herë çelësin e djathtë në injeksioni me avull automatik.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

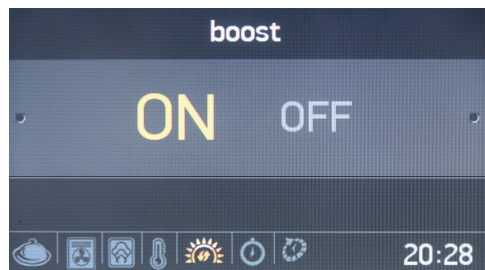


- Shtoni 100ml ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtypni butonin e djathtë për të shtuar 100 ml ujë.



### Temperatura

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndjekur midis cilësimeve të temperaturës në dispozicion.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



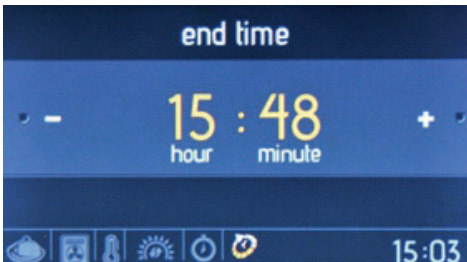
### Boost

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të nxjerrë në pah Shtytje "NDEZUR" ose "FIKUR".
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



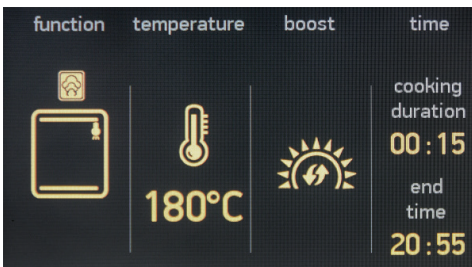
## Kohëzgjatja e gatimit

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndryshuar kohëzgjatjen e gatimit.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit.
- **SHËNIM:** Nëse kohëzgjatja e gatimit është caktuar në 00:00, gatimi do të vazhdojë derisa ta ndaloni manualisht.



## Koha e mbarimit të gatimit

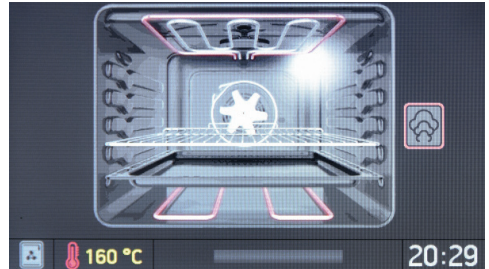
- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndryshuar kohën e përfundimit të gatimit.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur kohën e përfundimit të gatimit.



## Ekrani i informacionit

- Gatimi do të fillojë brenda 10 sekondave nga veprimi i fundit, ose kur shtypet butoni i djathtë.
- Rrotulloni çelësin e majtë në drejtim

të kundërt të orës për t'u kthyer në cilësimin e mëparshëm.



## Ekrani i animacionit shfaq:

- Kohën e gatimit
- Temperaturën
- Kohën e fillimit dhe përfundimit të gatimit
- Informacionin mbi funksionin e gatimit.





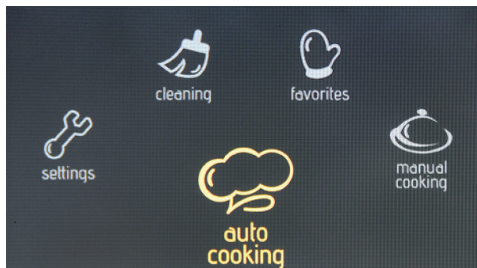
### Ekran i animacionit

- Shtypni butonin e majtë për të ndaluar gatimin.
- Shtypni butonin e djathtë për të filluar / vazhduar gatimin.
- Rrotulloni butonin e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar temperaturën.
- Rrotulloni çelësin e majtë në drejtim të kundërt, ndërsa çdo aktivitet gatimi është aktiv, për të shfaqur funksionin e furrës, temperaturën dhe ekranin e vendosjes së kohës së gatimit.
- Për të ndaluar gatimin dhe për t'u kthyer në menynë kryesore shtypni butonin e majtë dhe rrotulloni atë në drejtim të kundërt.

### Gatimi Automatik

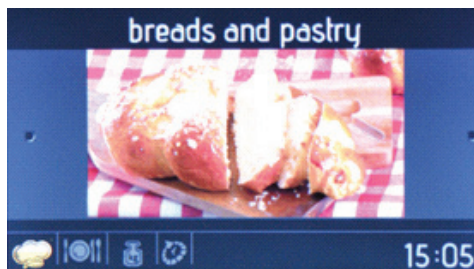
Gatimi i gatshëm ka funksione të brendshme, të përcaktuara paraprakisht, që mund të përzgjidhen në menynë e gatimit automatik. Ju do të jeni në gjendje të zgjidhni emrin e ushqimit të dëshiruar. Nuk do të jetë e mundur të ndryshoni ndonjë parametër të recetave, duke përfshirë kohëzgjatjen e gatimit dhe temperaturën, pasi ato vendosen automatikisht nga GatimiGati.

Ndriqni hapat e mëposhtëm për të kryer gatim automatik.



### Menyja kryesore

- Rrotulloni dorezën e duhur në të dy drejtimet derisa të theksohet "Gatimi Automatik".
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



### Kategoritë e ushqimit

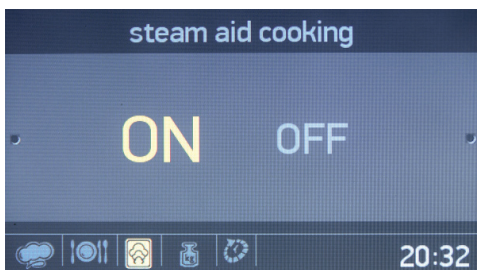
- Rrotulloni butonin e duhur në të dyja drejtimet për të ndjekur mes recetave në dispozicion.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.





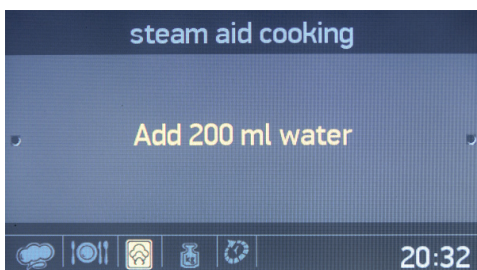
### Përzgjedhja e recetës

- Rrotulloni butonin e duhur në të dyja drejtimet për të ndjekur mes recetave në dispozicion.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



### Injeksion me avull

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të nxjerrë në pah Injektimin e avullit Ndezur ose Fikur.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

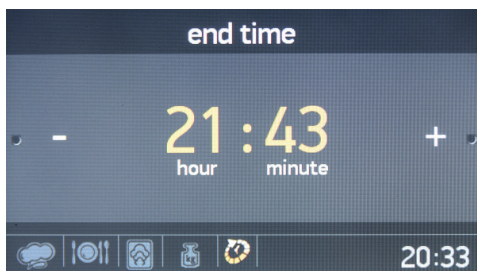


- Shtoni 200 ml ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtypni butonin e djathtë për të shtuar 200 ml ujë.



### Pesha e ushqimit

- Rrotulloni butonin e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar vlerën e peshës.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur peshën.



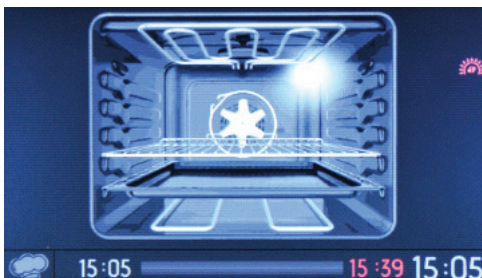
### Koha e përfundimit të gatimit

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndryshuar kohën e përfundimit të gatimit.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur kohën e përfundimit të gatimit.

oven shelf	weight	time	end time
5			
4			
3	1000g	01:10	21:43
2			
1			

### Ekрани i informacionit

- Gatimi do të fillojë brenda 10 sekondave nga asnjë aktivitet, ose kur shtypet butoni i djathtë.
- Rrotulloni çelësin e majtë në drejtim të kundërt të rrotullimit për t'u kthyer prapa nëpër ekranet e mëparshme të cilësimeve.
- Vendoseni ushqimin në raftin e mesëm për të arritur rezultatet më të mira në gatim.



### Ekрани i animacionit

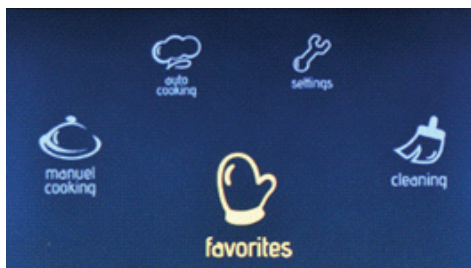
- Shtypni butonin e majtë për të ndaluar gatimin.
- Shtypni butonin e djathtë për të filluar dhe vazhduar gatimin.
- Për të ndaluar gatimin dhe për t'u kthyer në menynë kryesore shtypni butonin e majtë dhe rrotulloni atë në drejtim të kundërt.

### Preferencat

Është e mundur të ruani cilësimet manuale të gatimit tuaj, duke ju lejuar të zgjidhni me shpejtësi të njëjtat cilësime gatimi në çdo kohë. Në fund të menysë së Gatimit Manual, pas vendosjes së kohëzgjatjes së gatimit, do t'ju kërkohet nëse doni të ruani cilësimet tek preferencat tuaja.

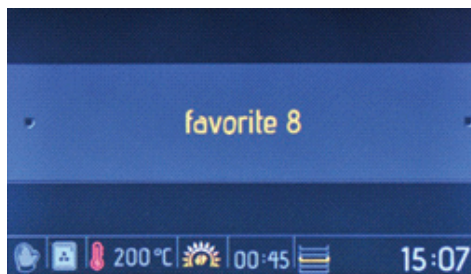
Për të krijuar një regjistrim preference të gatimit, përdorni funksionin e Preferencës në menynë Preferencat.

Për të zgjedhur dhe filluar një funksion të preferuar, ndiqni hapat e mëposhtëm.



### Në menynë kryesore

- Rrotulloni butonin e djathtë në të dyja drejtimet derisa të theksohet 'Preferencat'.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

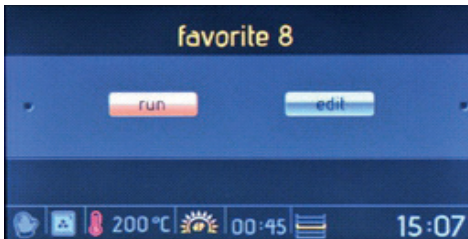


### Preferencat

- Rrotulloni butonin e djathtë në

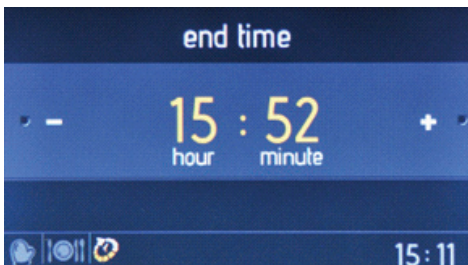
secilën drejtim për të naviguar midis opsioneve në dispozicion.

- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.
- Cilësimet e ruajtura tek preferencat do të shfaqen në pjesën e poshtme të ekranit.



#### Ekran i vazhdo/shto;

- Rrotulloni butonin e djathtë për të nxjerrë në pah "**Drejtimin**".
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur "**Drejtimin**".



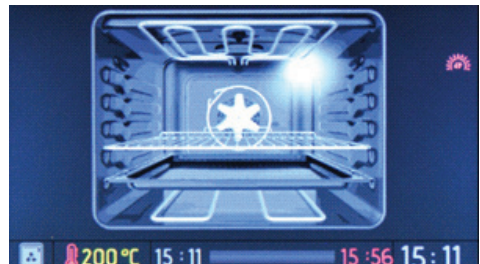
#### Koha e përfundimit të gatimit

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndryshuar kohën e përfundimit të gatimit.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur kohën e përfundimit të gatimit.



#### Ekran i informacionit

- Gatimi do të fillojë brenda 10 sekondave nga asnjë aktivitet, ose kur shtypet butoni i djathtë.
- Rrotulloni çelësin e majtë në drejtim të kundërt të rrotullimit për t'u kthyer prapa nëpër ekranet e mëparshme të cilësimeve.
- Vendoseni ushqimin në raftin e mesëm për të arritur rezultatet më të mira në gatimi.



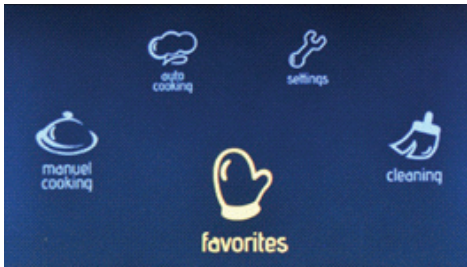
#### Ekran i animacionit

- Shtypni butonin e majtë për të ndaluar gatimin.
- Shtypni butonin e djathtë për të filluar dhe vazhduar gatimin.
- Për të ndaluar gatimin dhe për t'u kthyer në menyën kryesore shtypni butonin e majtë dhe rrotulloni atë në drejtim të kundërt.

Për të modifikuar cilësimet e Preferencave, ndiqni hapat e

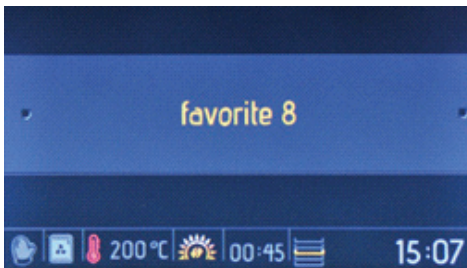


mëposhtëm.



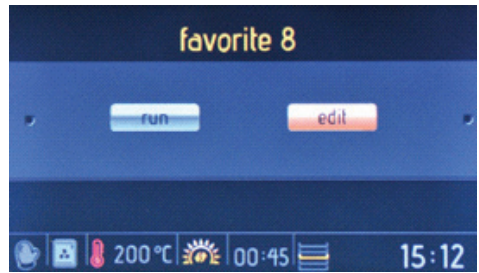
### Menyja kryesore

- Rotulloni butonin e djathtë në të dyja drejtimet derisa të theksohet **"Preferencat"**.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



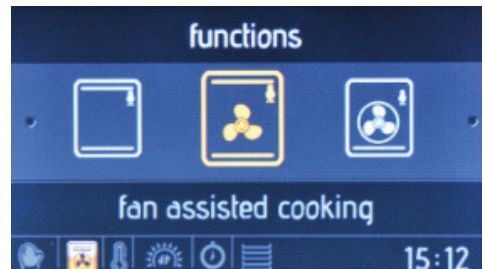
### Preferencat

- Rotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndjekur midis opsioneve në dispozicion.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.
- Cilësimet e ruajtura në 'Preferencat' e përzgjedhura do të shfaqen në pjesën e poshtme të ekranit.



### Ekranin vazhdo/shto;

- Rotulloni butonin e djathtë për të nxjerrë në pah **"Shto"**.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur **"Shto"**.



### Funksionet e furrës

- Rotulloni butonin e duhur në të dyja drejtimet për të ndjekur midis funksioneve të gatshme të furrës.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



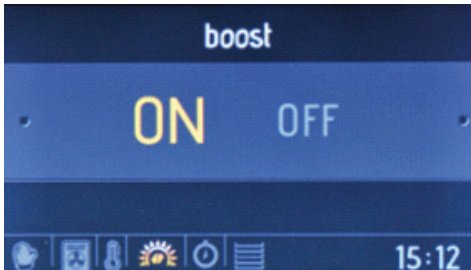
### Temperaturat

- Rotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndjekur midis



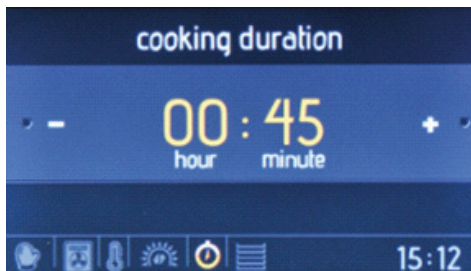
cilësimeve të temperaturës në dispozicion.

- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



### Shtytje

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të nxjerrë në pah Shtytje "NDEZUR" ose "FIKUR".
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



### Kohëzgjatja e gatimit

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të ndryshuar kohëzgjatjen e gatimit.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit.



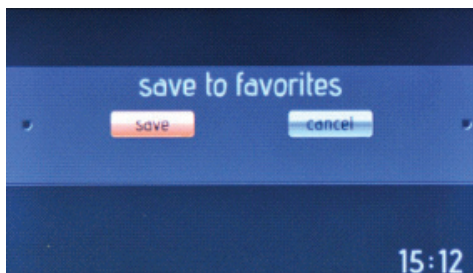
### Rafti i sobës

- Rrotulloni butonin e djathtë në të dyja drejtimet për të ndjekur midis rafteve të furrës në dispozicion.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur raftin
- Për të njëjtat rezultate gatimi çdo herë, informacioni i rafteve të furrës është i rëndësishëm.



### Ekрани i informacionit

- Rrotulloni çelësin e majtë në drejtim të kundërt të rrotullimit për t'u kthyer prapa nëpër ekranet e mëparshme të cilësimeve.

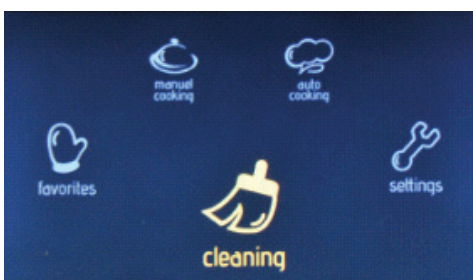


### Ruani tek preferencat

- Rrotulloni butonin e djathtë për të nxjerrë në pah "Ruaj" (për të ruajtur cilësimet) ose "Fshij" (për të hedhur poshtë cilësimet).
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.

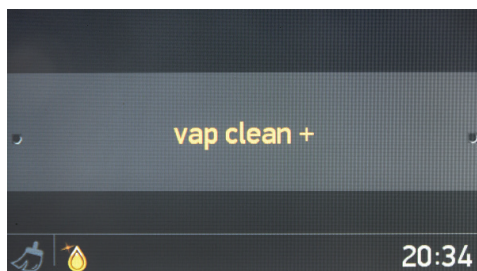
### Pastrimi

Me funksionin Vapclean, mbetjet e thata brenda furrës do të zbuten me avull. Për të kryer Vapclean, derdhni një gotë ujë në raftin e furrës në pjesën e poshtme të furrës, pastaj ndiqni hapat e shënuar më poshtë.



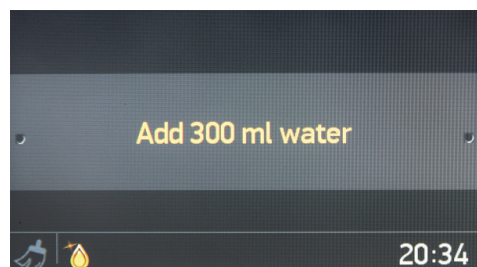
### Në menyë kryesore

- Rrotulloni pullën e duhur në të dy drejtimet derisa të theksohet "Pastrimi".
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



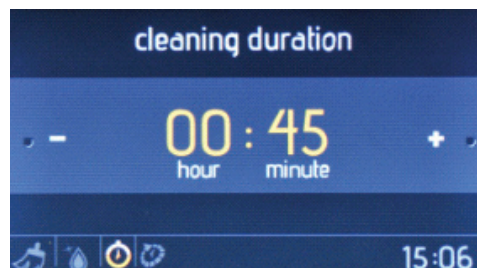
### Ekrani i përzgjedhjes së funksionit

Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur "Vapclean".



### Injeksion me avull

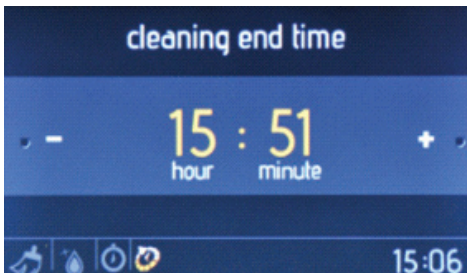
- Shtoni 300 ml ujë në rezervuarin e ujit.
- Shtypni butonin e djathtë për të shtuar 300 ml ujë.



### Kohëzgjatja e pastrimit

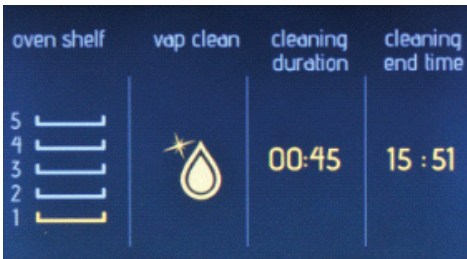
- Rrotulloni butonin e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar kohëzgjatjen e pastrimit.

- Shtypni butonin e djathtë për të caktuar kohëzgjatjen e pastrimit.



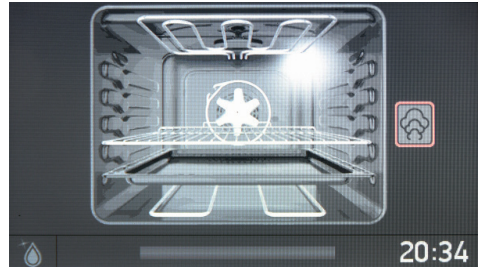
### Koha e mbarimit të pastrimit

- Rrotulloni butonin e duhur në të dyja drejtimet për të ndryshuar kohën e përfundimit të pastrimit.
- Shtypni butonin e djathtë për të caktuar kohën e përfundimit të pastrimit.



### Ekrani i informacionit

- Pastrimi do të fillojë brenda 10 sekondave nga asnjë aktivitet, ose kur të shtypet butoni i duhur.
- Rrotulloni çelësin e majtë në drejtim të kundërt të rrotullimit për t'u kthyer prapa nëpër ekranet e mëparshme të cilësimeve.

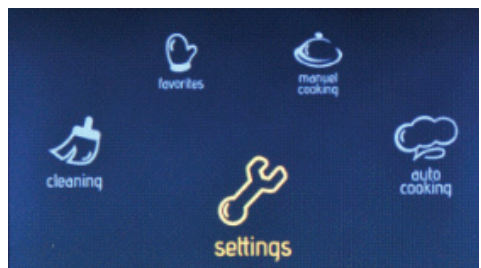


### Ekrani i animacionit

- Shtypni butonin e majtë për të ndaluar pastrimin.
- Shtypni butonin e djathtë për të filluar dhe vazhduar pastrimin.
- Për të ndaluar pastrimin dhe kthimin në menyën kryesore, shtypni butonin e majtë dhe rrotulloni atë në drejtim të kundërt.

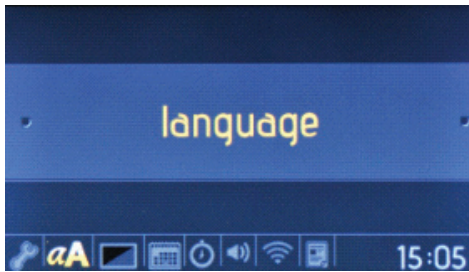
### Regjistrime

Menyja e cilësimeve ju lejon të ndryshoni dhe caktoni datën, kohën, ndriçimin e ekranit, tonin e ziles dhe opsionin e gjuhës.



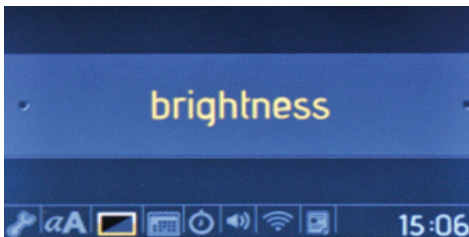
### Menyja kryesore

- Rrotulloni butonin e djathtë në të dyja drejtimet derisa të theksohen 'Cilësimet'.
- Shtypni butonin e djathtë për të zgjedhur opsionin e theksuar.



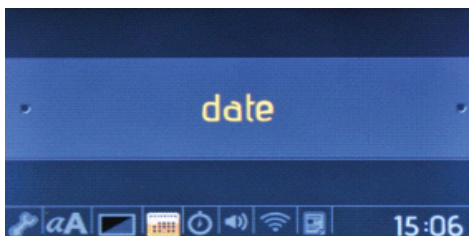
### Menja e gjuhëve

- Rrotulloni butonin e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar gjuhën.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur gjuhën e dëshiruar.



### Menja e ndriçimit

- Rrotulloni dorezën e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar ndriçimin e ekranit midis niveleve 0 dhe 4.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur ndriçimin e ekranit.

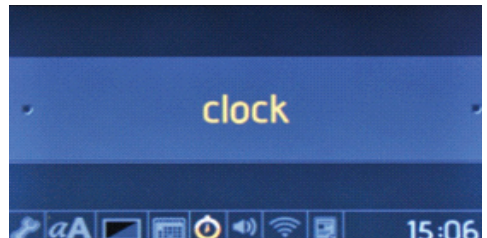


### Menja e datës

- Rrotulloni menyën e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar datën.
- Shtypni butonin e djathtë për të

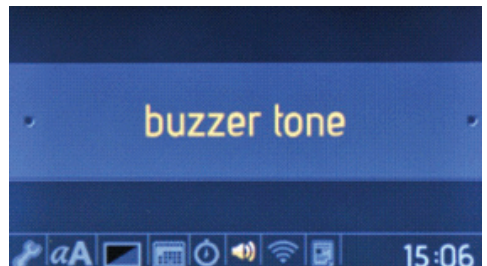
caktuar datën.

- Data është vendosur në formatin: muaj, ditë, vit.



### Menja e orës

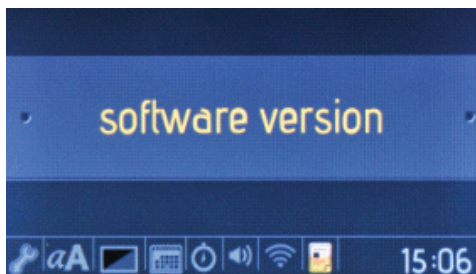
- Rrotulloni dorezën e duhur në të dy drejtimet për të ndryshuar orën.
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur orën.
- -Ora është vendosur në formatin: minutë dhe orë.



### Në menyën zile tingull

- Rrotulloni butonin e djathtë në secilën drejtim për të zgjedhur tingullin nga 3 zile të ndryshme .
- Shtypni butonin e djathtë për të vendosur tingullin e ziles të dëshiruar.





### **Menja e versionit të softuerit**

- Versioni i softuerit do të shfaqet vetëm si informacion. Nuk mund të ndryshohet.

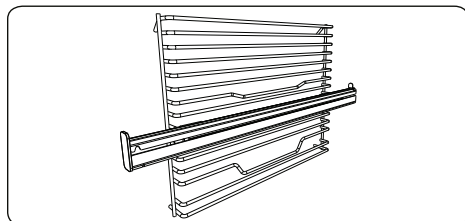
### **Bllokimi me kyç**

Kyçi kryesor përdoret për të shmangur ndryshimet e paqëllimshme që bëhen në cilësimet e furrës. Për të aktivizuar ose çaktivizuar bllokimin e çelësave, rrotulloni çelësin e majtë në drejtim të kundërt dhe mbajeni për 3 sekonda. Kur mbyllja me kyç është e aktivizuar, vetëm sensori **"NDEZUR/FIKUR"** mund të aktivizohet. Të gjithë butonat e tjerë do të mbyllen.

ENËT	TURBO			I ULËT- I LARTË			VENTILATOR I ULËT- I LARTË			SKARA		
	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shtrësa	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kek	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biskota	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Qofte skare							200	7	10-15			
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pulë				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60		*	50-60
Bërzojtë							200				6-7	15-25
Biftek							200				6-7	15-25
* Gatim rasto pule në hell												

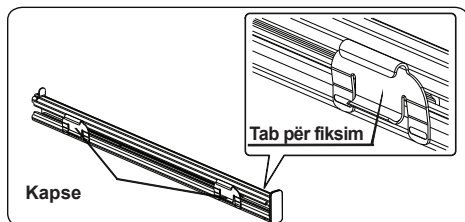
## Skarë teli me binarë të plotë teleskopik EasyFix

Binarët gjysmë teleskopike shtrihen plotësisht, për të lejuar qasje të lehtë në ushqimin tuaj.

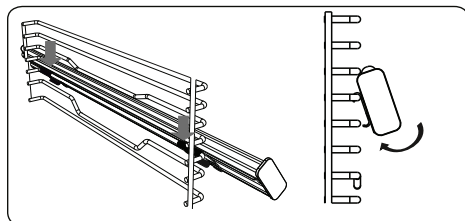


### Binarët teleskopikë

Pastroni aksesorët plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



- Pozicionimi i binarëve teleskopik në raftin e telit sigurohet me skadat e fiksimit në kapse.
- Hiqni rrëshqitësen anësore. Shihni seksionin "Heqja e skarave të telit".

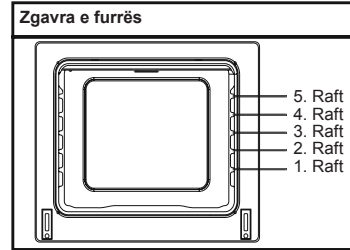


- Në secilin binar teleskopike ka kapse të vendosura lart dhe poshtë që ju lejon të ripoziciononi binarët.
- Varni kaset kryesore të binarëve teleskopike në telin referencë të nivelit të raftit dhe njëkohësisht shtypni kaset në fund, derisa të dëgjoni qartë kërcitjen e kapses në tela fiksues të nivelit të raftit.
- Për të hequr, mbajeni sipërfaqen e përparme të binarit dhe përsëritni udhëzimet e mëparshme në të kundërt.

## Aksesorë

Produkti është furnizuar me aksesore. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesoret që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakëve. Ju gjithashtu mund të përdorni pjata qelqi, forma torte dhe tabaka furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit kur përdorni aksesore të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjet teli, pasi ajo do të jetë plotësisht në pjesën e mesme të rrjetës. Nëse ushqimi që do gatuhet nuk e mbulon tabakanë e furrës plotësisht, nëse ushqimi është marrë nga ngrirja e thellë apo tabaka është duke u përdorur për mbledhjen e ushqimeve të lëngshme që rrjedhin gjatë pjekjes në skarë, mund të vërehen ndryshime në formë në tabaka. Kjo është për shkak të temperaturave të larta që shfaqen gjatë gatimit. Tabakaja do të kthehet në formën e saj të vjetër, kur tabakaja do të ftohet pas gatimit. Kjo është një dukuri normale fizike që ndodh gjatë transferimit të ngrohjes. Mos vendosni tabaka qelqi të nxehtë dhe enë të nxehta në një mjedis të ftohtë direkt nga furra për të shmangur thyerjen e tabakasë apo enës. Mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohtë dhe të lagësht. Vendoseni mbi një leckë të thatë kuzhinë dhe lëreni të ftohet ngadalë. Kur përdorni skarën në furrën tuaj; ne rekomandojmë (sipas rasti) të përdorni rrjetën që e keni marrë bashkë me produktin. Kur përdorni rrjetën e telit; vendosni një tabaka në një nga raftet më të ulëta për të mundësuar grumbullimin e vajit. Mund të shtoni ujë në tabaka për të ndihmuar pastrimin. Siç shpjegohet në klauzolat përkatëse, kurrë mos përdorni grilën me gaz pa kapakun mbrojtës.

Nëse furra juaj ka një skarë që vepron me gaz, por kapaku mbrojtës mungon, apo është e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, porosisni një pjesë këmbimi nga qendra e shërbimit më të afërt.

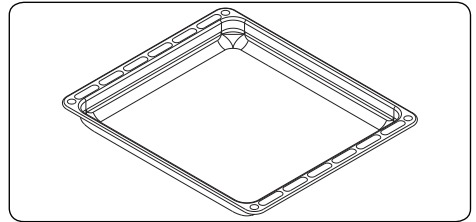


## Aksesorët e furrës

Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

### Tava e thellë

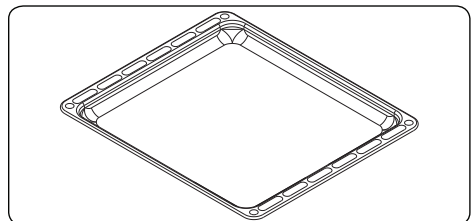
Tava e thellë përdoret më së miri për gatim. Vendosni tabaka në çdo raft dhe e shtyni deri në fund për t'u siguruar se është vendosur në rregull.



### Tava e poshtme

Tava e cekët përdoret më mirë për pjekjen e brumërave.

Vendoseni tava në çdo raft dhe e shtyni atë deri në fund për të siguruar vendosjen e duhur.

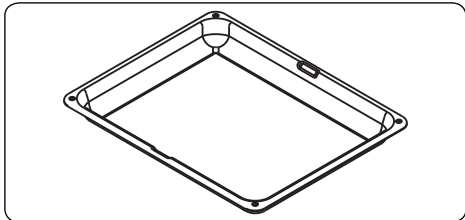




## Tava e Vogël

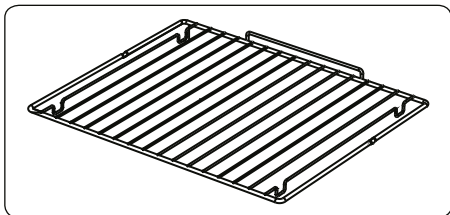
Tava e vogël përdoret më së miri për pjekjen e brumërave.

Vendosni tavat në qendër të rrjetit të telit.



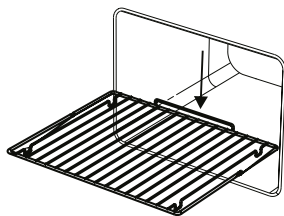
## Rrjeti i telave

Grila përdoret më mirë për tiganisje ose për përpunimin e ushqimit në kontejnerë miqësorë me furrë.



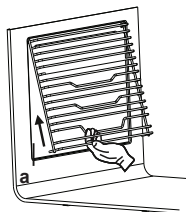
## ⚠️ PARALAJMËRIM

Vendoseni grilën në ndonjë raft përkatës zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë deri në fund.



## Raft me tela me teleskopik të plotë

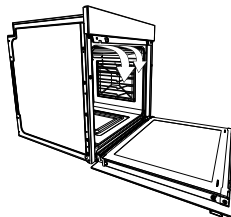
Një nga raftet në tela është tërësisht teleskopike; ajo shtrihet plotësisht në kushineta për të lejuar përshtatjen e lehtë në ushqimin tuaj.



## I PARI NË BOTË

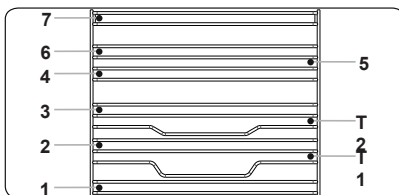
### Perde Ajri

Sistemi i patentuar Perde Ajri parandalon që ajri i nxehtë të arrijë përdoruesit përfundimtar duke krijuar një perde ajri kur hapet dera e furrës.



### Skarë teli EasyFix

Pastroni aksesoret plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



- Vendosni aksesoren në pozicionin e saktë brenda furrës.
  - Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesoreve.
  - Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesoret nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesoret mund të shkaktojnë dëgjie.
  - Aksesoret mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
  - Tabakatë dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 7.
  - Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2.
  - Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
  - Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
  - Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
  - Kthesa e rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
  - Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.
- \*\*\*\* Aksesoret mund të ndryshojnë në varësi të modelit të blerë.

# **PASTRIMI DHE MIRËBAJTJA E FURRËS TUAJ**

## **PASTRIMI**

Para se të filloni të pastroni furrën tuaj, sigurohuni që të gjithë butonat e kontrollit janë fikur dhe pajisja juaj është ftohur. Fikeni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe

pjesët e ngjyrosura të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përmbajnë grimca. Duke qenë se ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kaustik, pluhura pastrimi gërryes, lesh teli ose mjete të rënda. Në rast se lëngje të tepërta derdhen mbi furrën tuaj, ato mund të shkaktojnë një dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e furrës.

## **Pastrimi i brendësisë së furrës**

Sigurohuni që të hiqni nga priza furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës ndërsa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë leckë të butë me ujë sapun pas çdo përdorimi. Pastaj fshijeni përsëri, këtë herë me një leckë të njomë, dhe thajeni. Një pastrim i plotë duke përdorur pastrues të tipit të thatë dhe pluhur. Për produktet me kornizë të emaluar katalitikem muret e pasme dhe

anësore të kornizës së brendshme, nuk kërkojnë pastrim. Gjithsesi; në varësi të përdorimit, është e rekomanduar që ju të zëvendësoni ato pas një periudhe të caktuar kohe.

## **MIRËBAJTJA**

### **Zëvendësimi i dritës së furrës**

Ndryshimi i llambës së furrës duhet të bëhet nga tekniku i autorizuar. Vlerësimi i llambës duhet të jetë 230 V, 25 Watt, Lloji E14, T300 para se të ndryshoni llambën, furra duhet të stakohet dhe duhet të jetë e ftohtë.

Dizajni i llambës është specifik për përdorim në pajisje gatimi shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme për ndriçim dhomë familjare.

## **SHËRBIMI DHE TRANSPORTI**

### **KËRKESA PARA MARRJES SË SHËRBIMIT**

Nëse furra nuk funksionon:

Furra mund të jetë stakuar, ka pasur një ndërprerje. Në modelet e pajisur me një orë me zile, koha nuk mund të rregullohet.

Nëse furra nuk nxehet:

Ngrohja nuk mund të rregullohet me çelësin e kontrollit të vatrës së furrës.

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

Energjia elektrike duhet të kontrollohet. Duhet të kontrolloni nëse llambat janë të dëmtuara. Nëse janë të dëmtuara, ju mund të zëvendësoni ato si në udhëzimin në vijim.

Gatim (nëse pjesa e poshtme-sipërme nuk gatuan në mënyrë të barabartë):

Kontrolloni vendosjet e rafteve, kohën e gatimit dhe vlerat e ngrohjes sipas manualit.

Përveç këtyre, në qoftë se ju ende keni ndonjë problem me produktin tuaj, ju lutem telefononi në "Shërbimi i autorizuar".

### **INFORMACION LIDHUR ME TRANSPORTIN**

Nëse keni nevojë për ndonjë transport:

Ruani kutinë origjinale të produktit dhe transportojeni atë me kutinë origjinale kur duhet të transportohet. Ndiqni shenjat e transportit në kuti. Vendosni shiri-

ta mbi sobën në pjesët e sipërme, mbulojeni dhe transportoni më vete panelin e gatimit.

Vendosni një letër midis kapakut të sipërm dhe panelit të gatimit, mbuloni kapakun e sipërm, dhe më pas vendosni shirita mbi sipërfaqet anësore të furrës.

Vendosni karton ose letër në kapakun frontal të xhamit interior të sobës pasi është më mirë për tavat, për rrjetat grilë dhe tabakatë brenda furrës nuk do të dëmtojnë kapakun e furrës gjatë transportit. Gjithashtu mbështillni kapakun e furrës në muret anësore.

Në qoftë se nuk e ka kutinë origjinale:

Merrni masat për sipërfaqet e jashtme (sipërfaqet e xhamit dhe ato të lyera) të furrës më të ekspozuara ndaj goditjeve të mundshme.

Kære kunde,

Vores mål er at tilbyde produkter af høj kvalitet, der overstiger dine forventninger. Apparatet er fremstillet i moderne faciliteter og er omhyggeligt testet for kvalitet. Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge apparatet, der er fremstillet ved hjælp af den seneste teknologi med tillid og maksimal effektivitet. Læs omhyggeligt denne vejledning, som indeholder grundlæggende oplysninger om sikker installation, vedligeholdelse og brug, inden du tager dit apparat i brug. Kontakt venligst det nærmeste, autoriserede servicecenter om installation af dit produkt.

## **Indhold**

Præsentation og størrelse af produktet

Advarsler

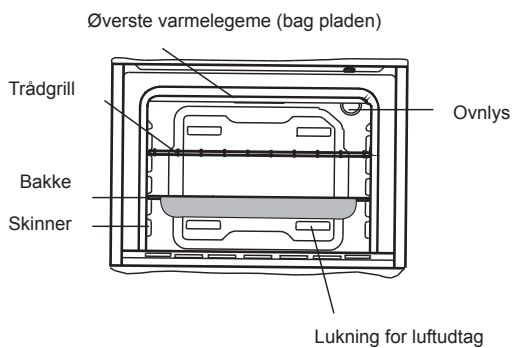
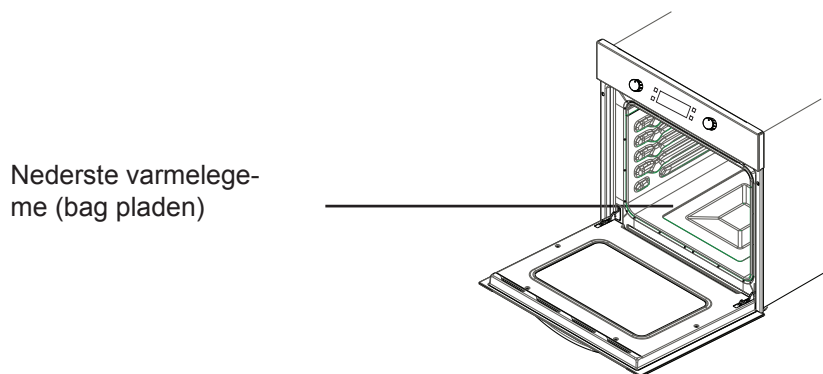
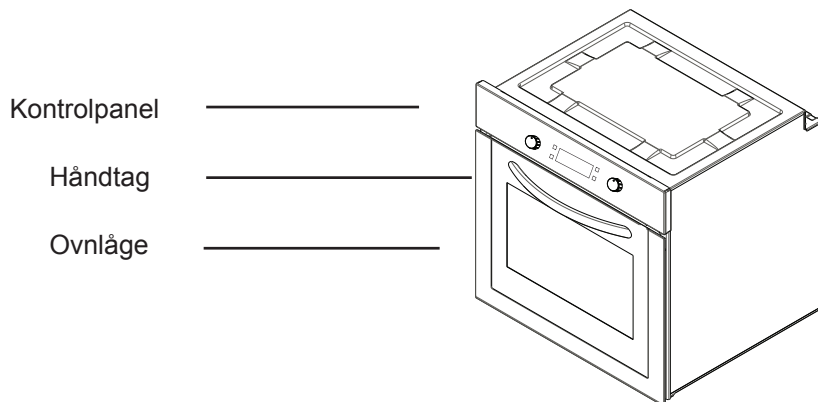
Forberedelse til installation og brug

Brug af ovnen

Rengøring og vedligeholdelse af dit produkt

Service og transport

## PRÆSENTATION OG STØRRELSE AF PRODUKTET



## **SIKKERHEDSADVARSLER**

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OM-HYGGELIGT OG FULDSTÆNDIGT FØR IBRUGTAGNING AF APPARATET, OG LÆG DEM DEREFTER PÅ ET PRAKTISK STED SOM REFERENCE, HVIS DET BLIVER NØDVENDIGT.

DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL. DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKREVET I DENNE VEJLEDNING. VÆR OPMÆRKSOM PÅ DE UDTRYK, SOM HAR TAL TILKYTTET, MENS DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN.

### **Generelle Sikkerhedsadvarsler**

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og op-efter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet bliver



varmt under brug.  
Forsigtighed bør udvises for ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtag anvendt i en kort periode kan blive varme under brug.
- Anvend ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader, da det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadigede overfladen.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før udskiftning af pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være

varme under madlavning eller grilning.  
Små børn skal holdes væk.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde skal udføres af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er kun beregnet til indendørs brug i husholdninger og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommerciel sammenhæng eller som rumopvarmning.
- Forsøg ikke at løfte eller flytte apparatet ved at trække i lågens håndtag.
- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsigtig

under rengøring ikke at komme til at ridse glasset, da det kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.

- Sørg for, at netledningen ikke er kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.
- Når ovnlågen står åben, må børn ikke kravle eller sidde på den.

### **Installationsadvarsler**

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug. Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af fejl: brug ikke apparatet og kontakt et kvalificeret servicecenter straks. Da materialerne, der anvendes til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo...etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, så bør de indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
- Materialer, som findes umiddelbart i nærheden af apparatet (dets

kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100°C.

### **Under brugen**

- Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra isoleringsmaterialet og varmeelementerne. Før du bruger ovnen, bør du derfor tænde den på højeste temperatur i 45 minutter. Samtidigt skal du sørge for kraftig udluftning omkring stedet, hvor ovnen er installeret.
- Under brug bliver de indre og ydre overflader varme. Træd et skridt tilbage, når du åbner ovnlågen, for at undgå den varme damp, der kommer fra ovnen. Der kan være risiko for forbrændinger.
- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjenings-

knapper står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.

- Bageplader og bradepande hældes lidt, når de trækkes ud. Vær forsigtig for ikke at varm væske løber over.
- Når ovnsens låge eller skuffe står åbne, må der ikke stilles noget på dem. Du kan bringe apparatet ud af balance eller knække låget.
- Anbring ikke tunge, brændbare eller antændelige ting (nylon, plastikposer, papir, stof...etc.) i skuffen. Dette omfatter køkkentøj med plasttilbehør (f. eks. håndtag).
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.
- Det anbefales at bruge blødt vand for at undgå for store mængder kalkrester i dampudviklingssystemet over tid. For at kontrollere vandets blødhed skal du bruge teststrimmel, som fulgte med produktet og tabellen nedenfor. Teststrimlen holdes nede i vande i 3 sekunder og tages op igen. Efter et minut bliver striber synlige på strimlen.

Teststriber	Vandets hårdhed
5-4 blå striber	Blødt
1 rød stribe	Lidt hårdt
2 røde striber	Mellemhårdt
3 røde striber	Hårdt
4-5 røde striber	Meget hårdt

- Hvis det rigtige niveau af vandets hårdhed ikke er indstillet, kan dette påvirke apparatet og dets levetid.

- Brug ikke andre væsker end vand
- Brug ikke varmt vand
- Hold vandtanken lukket, når ovnen er i drift.
- Når ovnen er varm, og ovndøren åbnes, kan varm damp komme ud, så hold afstand, og hold også børn væk, når ovndøren åbnes.
- Rengør ovnrummet efter hver brug for at undgå kalkaflejringer.
- Efter tilberedning bør det resterende vand i systemet fjernes. For at gøre dette skal du vælge "Yes" (Ja), når du på skærmen bliver spurgt herom efter tilberedningen. Efterlad ikke noget i ovnen under denne proces.

### Ved rengøring og vedligeholdelse

- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne, efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- FOR AT OPRETHOLDE APPARATETS EFFEKTIVITET OG SIKKERHED ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICE TEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.

### FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG

Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor, indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

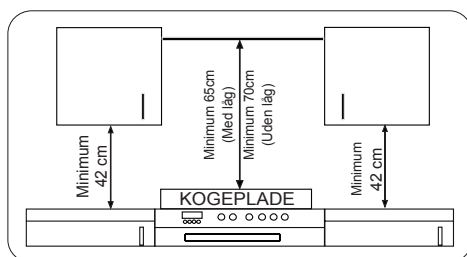
**KONTAKT DET AUTORISEREDE SERVICECENTER OM INSTALLATION AF DIN OVN.**

## VÆLG STEDET, HVOR OVNE SKAL STÅ

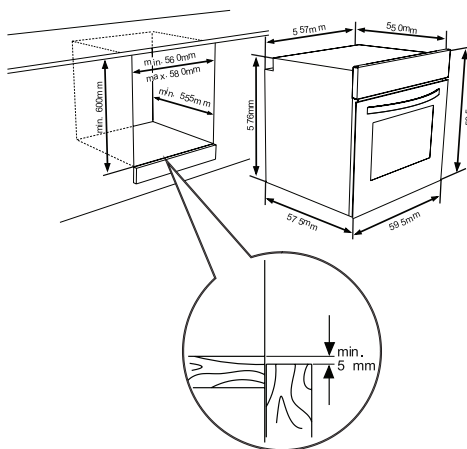
- Der er adskillige punkter, man skal være opmærksom på, når man vælger stedet, hvor ovnen skal stå. Sørg for at tage hensyn til vores anbefalinger nedenfor for at forebygge eventuelle problemer og farlige situationer, som kan opstå på et senere tidspunkt.
- Når du vælger et sted til ovnen, skal du være opmærksom på, at der ikke er nogen brændbare eller antændelige materialer i umiddelbar nærhed, såsom gardiner, olie, tøj etc., som hurtigt kan antændes.
- Møbler, der omgiver ovnen, skal være fremstillet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme, der er mere end 50 °C varmere end rumtemperaturen.

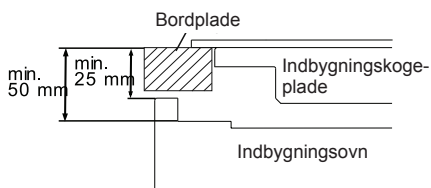
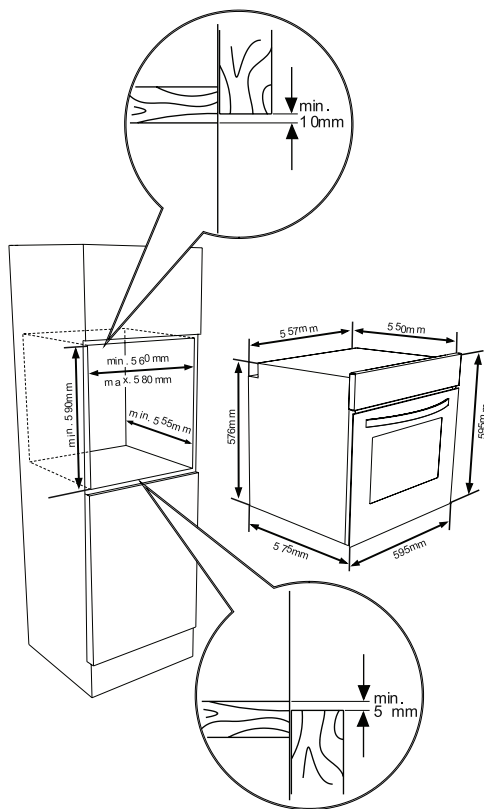
Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsov-

nen, så vel som mindsteafstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm.



## INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNE



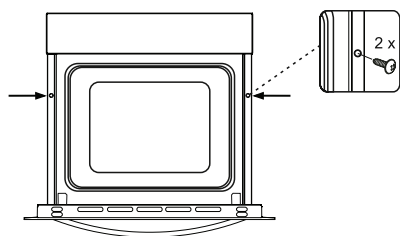


hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal afstanden mellem bordplade og toppanelet på ovnen være mindst 50 mm, og afstanden mellem bordpladen og toppen af betjeningspanelet skal minimum være 25 mm.

## OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

Instruktionerne, som er angivet nedenfor, skal altid overholdes under ledningsføring:

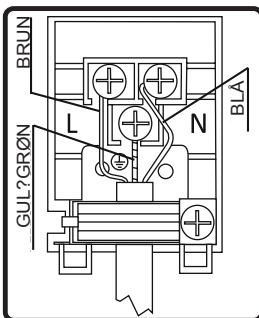
- Jordledningen skal tilsluttes via skruen med jordforbindelsesmærket. Forsyningsledningens tilslutning skal være som vist i figur 6. Hvis der ikke findes en jordet stikkontakt, som overholder reglerne, skal du straks ringe til et autoriseret servicecenter.
- Den jordede stikkontakt skal være i umiddelbar nærhed af apparatet. Brug aldrig en forlængerledning.
- Netledningen bør ikke kunne få kontakt med ovnens varme overflader.
- Hvis netledningen er beskadiget, så sørg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udskiftes af en autoriseret servicetekniker.
- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. H05VV-F type forsyningsledning skal



Sæt ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovnlågen, og sæt 2 skruer ind i hullerne på ovnrammen. Når ovnrammen støder på skabets væg, skal skruerne skrues i.

anvendes.

- Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.
- Ovnens er designet til tilslutning til 220-240V~ elektricitet. Hvis dette er forskelligt fra ovennævnte værdi, skal det autoriserede servicecenter kontaktes omgående.
- **Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerhedsmæssige normer**
- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. Apparatet er
- designet for tilslutning til 220-240 V~ elektricitet. Hvis strømmen er anderledes end den angivne værdi, skal du tilkalde det autoriserede servicecenter øjeblikkeligt. Apparatet er udviklet til brug med stik til fast tilslutning til lysnettet. Det er nødvendigt, at du installerer en dobbeltpolet kontakt mellem produkt og elforsyningen (lysnettet) med en min. afstand på 3 mm mellem kontakterne. (20A nominelt, forsinket funktionstype).



### 3.4. GENERELLE ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER

Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsforskrifter vedrørende elektriske apparater. Vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere, der er uddannet hos producenten. Installation og reparationer, der udføres uden at overholde reglerne kan være farlige.

De udvendige overflader opvarmes, når apparatet bruges. Elementerne, der opvarmer den indvendige overflade i ovndøren, og damp er meget varme. Disse sektioner vil fortsat bevare deres varme et stykke tid, selv om apparatet er slukket. Rør aldrig de varme overflader. Hold børn på afstand.

For at kunne tilberede mad i ovnen skal ovnfunktion og temperatur indstilles, og ovntimeren skal programmeres. Ellers, hvis ovnen ikke fungerer

Når ovnlågen står åben, må der ikke stilles noget på den. Det kan forstyrre apparatets ligevægt eller brække lågen af.

Fjern apparatets stik fra stikkontakten, når det ikke er i brug.

Beskyt apparatet mod atmosfæriske påvirkninger. Efterlad det ikke under påvirkning fra sol, regn, sne, støv etc.

#### Brug af ovnens funktionsknap.

#### Ovnfunktioner

\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



**Ovnlys**



Kun ovenlyset vil tændes, og det forbliver tændt under alle tilberedningsfunktioner.



### **Optøningsfunktion:**

Ovnens advarselsslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre rundt.

Ved brug af optøningsfunktionen skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



### **Turbo-funktion**

Ovnens termostat og advarselsslamper tændes, og ring-varmelegemet og ventilatoren vil sætte i gang.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen. Alle fødevarer på alle plader vil blive tilberedt jævnt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.



### **Statisk tilberedningsfunktion**

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme. Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af fødevarerne på nederste og øverste rille. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at an-

vende én bageplade ad gangen med denne funktion.



### **Ventilatorfunktion:**

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme, og ventilatoren vil sætte i gang.

Denne funktion er meget gode til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.



### **Grillfunktion:**

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion anvendes til at grille og riste fødevarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter. Advarsel: Når du griller, skal ovenlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



### **Hurtigere grillfunktion:**

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme

ovnen i ca. 10 minutter. Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



### **Dobbeltgrill og ventilatorfunktion:**

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme og ventilatoren vil sætte i gang.

Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning.

Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.

Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



### **Pizzafunktion:**

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både ringelementet og det nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af brøddej.

Ovnlågen bør ikke åbnes under tilberedningen.

**⚠ Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.

### **Manuelt medvirkende dampfunktion:**

Denne funktion kan bruges til madlavning sammen med andre funktioner.

Den bruges til tilberedning af alle slags grøntsager, mindre kødstykker og forskelligt tilbehør (ris, pasta).

Fordele:

- Sprøde og skinnende overflader på madvarer
- Minimalt tab af vand
- Næsten intet tab af næringsstoffer
- Fedtfattig tilberedning

Du kan vælge den ønskede funktion og damptæthed. Tabel over damptæthed findes på næste side.

### **Fyldning af vandbeholderen**



- Vandbeholderen rummer 300 ml. Denne mængde giver 3 cyklusser med medvirkende damp. Hver cyklus bruger ca. 100 ml vand.



- Skub på vandbeholderens dæksel for at åbne den



- Træk lidt ud i vandbeholderen.



Beholderen må ikke tages helt ud



- Påfyld mindst 100 ml vand i beholderen før brug.



Den maksimale vandstand er angivet som “**MAX**” på beholderen.

Damptæthed	Vandmængder
1 dampindsprøjtning	Tilsæt 100 ml vand
2 dampindsprøjtninger	Tilsæt 200 ml vand
3 dampindsprøjtninger	Tilsæt 300 ml vand
Auto-dampindsprøjtning	Tilsæt 100 ml vand



- Tryk på beholderens dæksel for at lukke den igen.



#### Vap clean+ funktion:

Vapclean+ funktion (damprensingsfunktion) giver nem rengøring. Du finder funktionen under ‘Cleaning’ menuen (Rengøringsmenuen).. Påfyld 300 ml vand i beholderen, inden du anvender denne funktion. For at tilføje vand skal du følge instruktionerne under titlen ‘Påfyldning af vandbeholderen.’.

#### ENERGIBESPARELSE

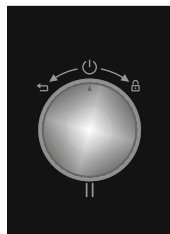
Minimerer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.

## Tilstandstast



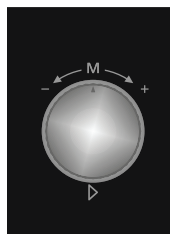
### Venstre knop

- Langt tryk: Switch on / off (Slå til eller fra)
- Kort tryk: Pause i tilberedningen
- Højredrej: Tastaturlås
- Venstredrej: Fortryd / Gå til forrige menu



### Højre knop

- Tryk: Vælg / Start tilberedning / **Start manuel damptilberedning**
- Højredrej: Menunavigation / Øg temperaturen
- Venstredrej: Menunavigation / Sænk temperaturen



## BRUG AF PRODUKTET

Ready Cook er designet ud fra principper, såsom at amatører let skal kunne udføre professionelle opskrifter med automatiske tilberedningsfunktioner. Dette tillader også husmødre at udføre deres egeninspirerede opskrifter med kombinerede, manuelle tilberedningsfunktioner. En brugervenlig grænseflade og ved hjælp af et TFT-farvedisplay fremkommer Ready Cook's charme, sammenholdt med markedets nuværende ovne.

Ready Cook's menuer, såsom manuel tilberedning, automatisk tilberedning, favoritrengøring og indstillinger er beskrevet nedenfor.

### Manuel tilberedning:

Alle tilberedningsindstillinger kan anvendes ved manuel tilberedning. 7 forskellige tilberedningsfunktioner: temperatur, boost-funktion, varighed af tilberedning og sluttidspunkt for tilberedning kan tilvælges.

Med den fleksible, manuelle tilberedning kan al tilberedning udføres af brugere med respekt for deres egen smag.

Sådan udføres tilberedning i den manuelle tilberedningsmenu. Nedenfor oplistes de trin, der skal følges.

### Brug af Smart LCD kontrolenhed

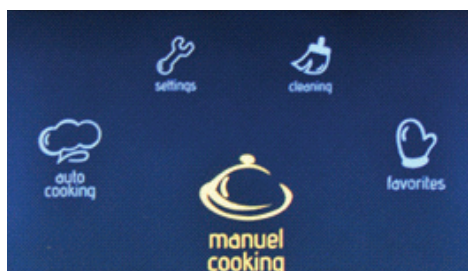
Ready Cook er beregnet til hjælp for brugere med at udføre professionelle madopskrifter vha. de indbyggede, automatiske tilberedningsfunktioner.

Ready Cook's menuer, såsom manuel tilberedning, automatisk tilberedning, favoritter, rengøring og indstillinger er

beskrevet nedenfor.

### Manuel tilberedning

Du kan justere alle tilberedningsindstillinger i manuel tilberedningstilstand, herunder 7 forskellige tilberedningsfunktioner, temperaturen, forstærkningsfunktionen, tilberedningens varighed og sluttid. Følg trinene, der er oplistet nedenfor for at komme omkring i den Manuelle tilberedningsmenu.



### Hovedmenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret, indtil "**Manual Cooking**" (manuel tilberedning) fremhæves.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

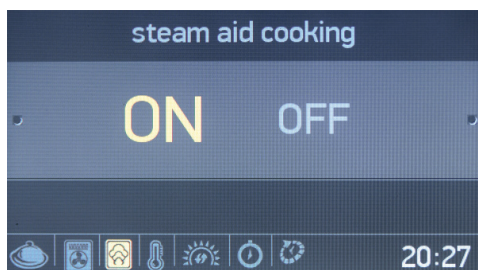


### Ovnfunktion

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladere frem i de tilgængelige ovnfunktioner.
- Tryk på den højre knop for at vælge

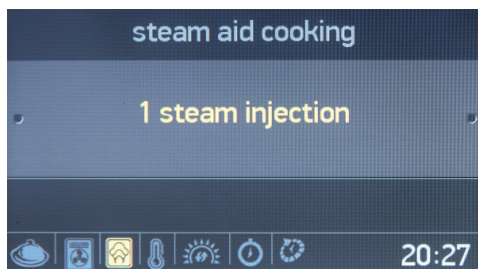


den fremhævede valgmulighed.

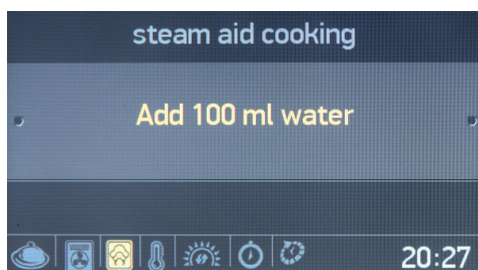


### Dampmedvirkende tilberedning

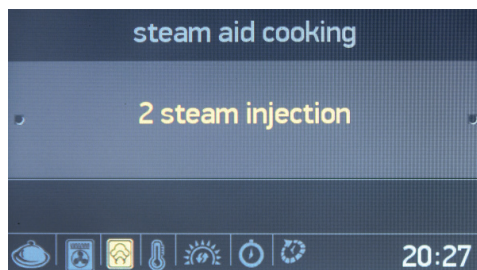
- Drej den højre knop med eller mod uret for at fremhæve dampmedvirkende tilberedning **“ON”** (slået til) eller **“OFF”** (slået fra).
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



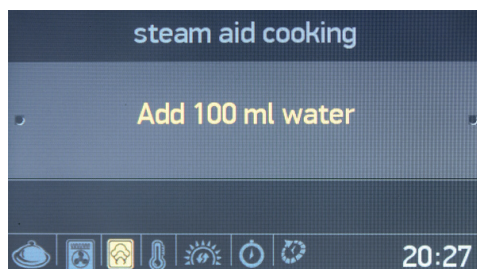
- Tryk på den højre knop for at vælge **“1 steam injection”** (1 dampindsprøjtning).



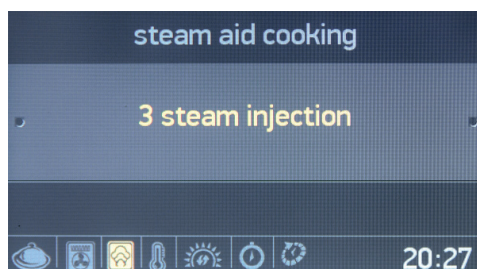
- Hæld 100 ml vand i vandbeholderen.
- Tryk på den højre knop for at vælge **“Add 100 ml water”** (Tilsæt 100 ml vand).



- Drej den højre knop frem til 2 dampindsprøjtninger.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

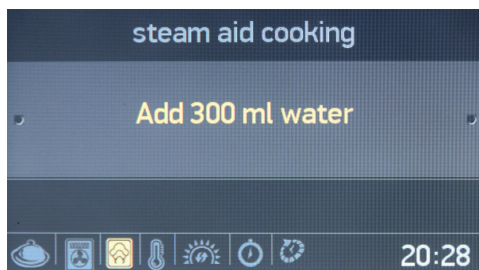


- Hæld 200 ml vand i vandbeholderen.
- Tryk på den højre knop for at tilsætte 200 ml vand.

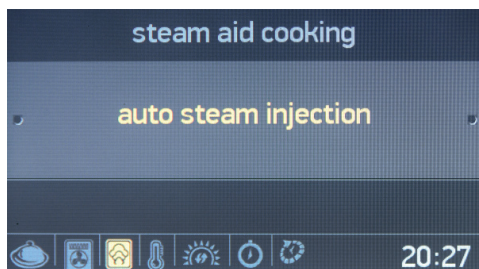


- Drej den højre to gange frem til 3 dampindsprøjtninger.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

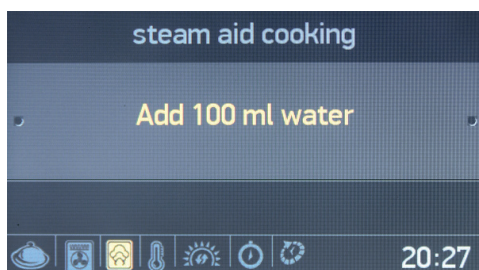




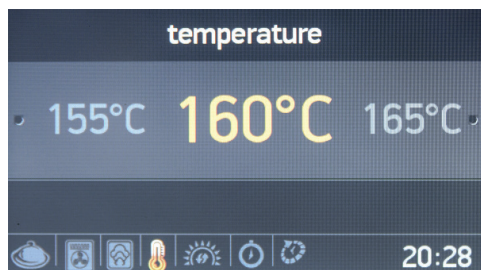
- Hæld 300 ml vand i vandbeholderen.
- Tryk på den højre knop for at tilsætte 300 ml vand.



- Drej den højre knop to gange fem til auto-dampindsprøjtning.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

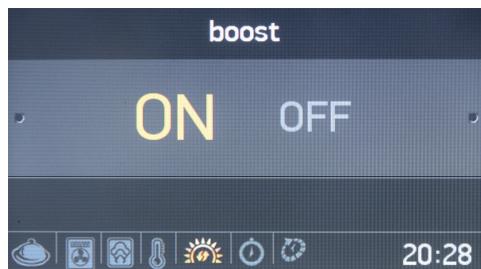


- Hæld 100 ml vand i vandbeholderen.
- Tryk på den højre knop for at tilsætte 100 ml vand.



### Temperatur

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladre gennem de tilgængelige temperaturindstillinger.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



### Turbo

- Drej den højre knop med eller mod uret for at fremhæve Boost (Turbo) "ON" (slået til) eller "OFF" (slået fra).
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

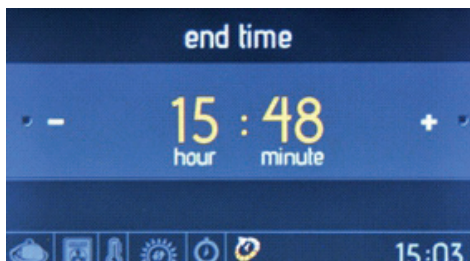


### Varigheden af tilberedning

- Drej den højre knop med eller mod

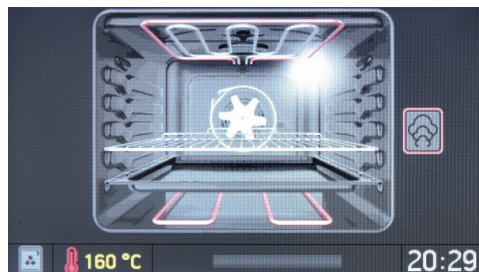
uret for at ændre varigheden af tilberedningen.

- Tryk på den højre knop for at indstille varigheden af tilberedningen.
- **BEMÆRK:** Hvis varigheden af tilberedningen er sat til **00:00**, vil tilberedningen fortsætte, indtil du standser den manuelt.



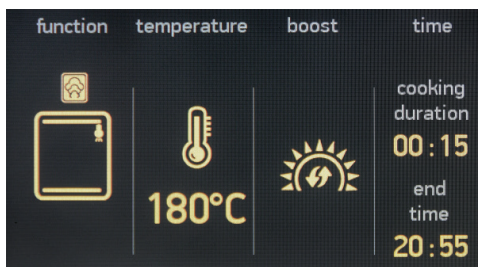
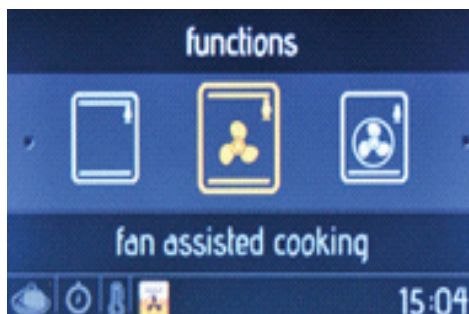
### Sluttid for tilberedning

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
- Tryk på højre knop for at indstille tilberedningen sluttid.



### Animationsskærmen viser:

- Tilberedningstid
- Temperatur
- Starttid og sluttid for tilberedning,
- Oplysninger om tilberedningsfunktionen.



### Informationsskærmen

- Tilberedning vil begynde inden for 10 sekunder fra den seneste handling, eller når der trykkes på den højre knop.
- Drej den venstre knop mod uret for at gå tilbage til den forrige indstilling.





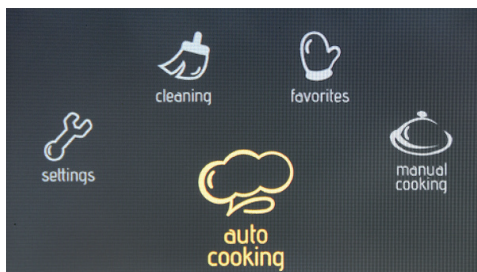
### Animationsskærmen

- Tryk på den venstre knop for at standse tilberedningen.
- Tryk på den højre knop for at starte / fortsætte tilberedningen.
- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre temperaturen.
- Drej den venstre knop mod uret, mens en tilberedningsfunktion er i gang for at vise ovenfunktionen, temperaturen og indstillingsskærmen for tilberedningstid.
- Tryk på den venstre knop og drej den mod uret for at standse tilberedningen og vende tilbage til hovedmenuen.

### Automatisk tilberedning

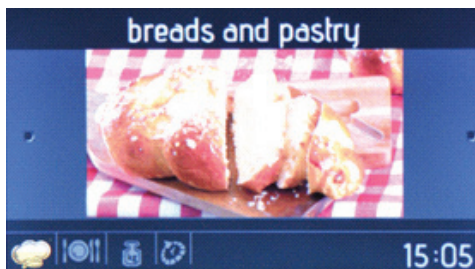
Ready Cook har indbyggede, forudbestemte opskriftsfunktioner, som kan vælges i menuen Auto Cooking (Auto-tilberedning). Du kan kun vælge navnet på det ønskede måltid. Det er ikke muligt at ændre nogen af opskriftsindstillingerne, herunder tilberedningens varighed og temperatur, da disse er indstillet automatisk af Ready Cook.

Følg trinene nedenfor for at bruge auto-tilberedelse.



### Hovedmenuen

- Drej den højre kop med eller mod uret, indtil **“Auto Cooking”** (auto-tilberedning) bliver fremhævet.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



### Fødevarer kategorier

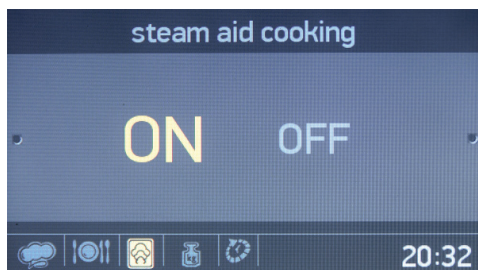
- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladde igennem de tilgængelige opskrifter.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.





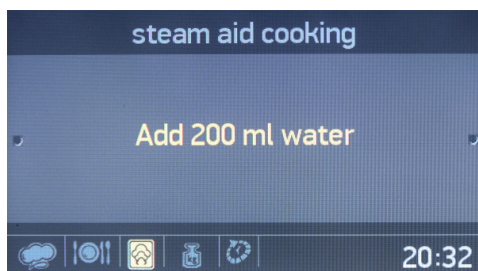
## Valg af opskrift

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladre igennem de tilgængelige opskrifter.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



## Dampindsprøjtning

- Drej den højre knop med eller mod uret for at fremhæve dampfunktion On (slået til) eller Off (slået fra).
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

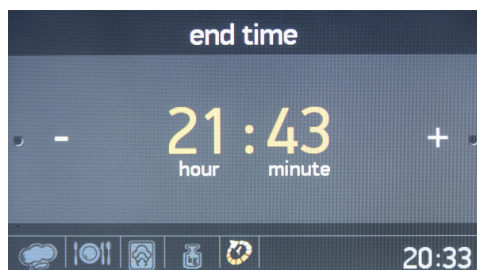


- Hæld 200 ml vand i vandbeholderen.
- Tryk på den højre knop for at tilsætte 200 ml vand.



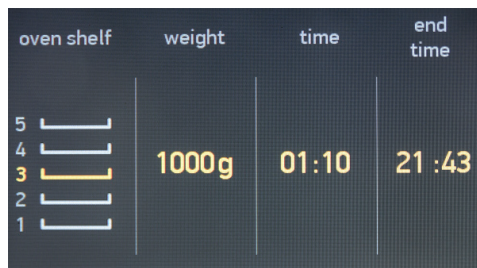
## Madvarernes vægt

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre værdien for vægt.
- Tryk på den højre knop for at indstille vægten.



## Sluttid for tilberedning

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
- Tryk på højre knop for at indstille tilberedningen sluttid.

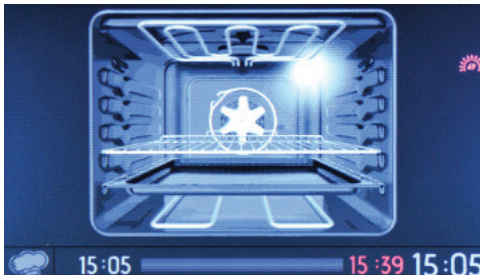


## Informationsskærmen

- Tilberedning starter inden for

10 sekunder, eller når den højre knop trykke ind.

- Drej den venstre knop mod uret for at gå tilbage til de forrige indstillingsskærbilleder.
- Anbring madvarer på den midterste rille for at opnå de bedste tilberedningsresultater.



### Animationsskærmen

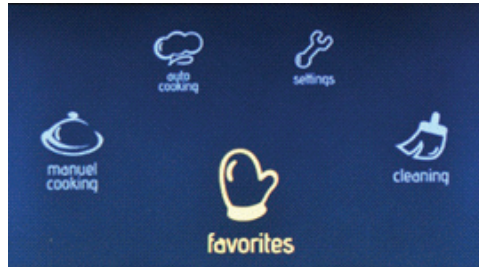
- Tryk på den venstre knop for at standse tilberedningen.
- Tryk på den højre knop for at starte eller fortsætte tilberedningen.
- Du skal trykke på den venstre knop og dreje den mod uret for at standse tilberedningen og vende tilbage til hovedmenuen.

### Favoritter

Det er muligt at gemme dine manuelle indstillinger for tilberedning, hvilket giver dig mulighed for hurtigt at vælge den samme tilberedningsindstilling når som helst. Ved afslutningen af en manuel tilberedningsmenu, efter indstilling af tilberedningstiden, vil du blive spurgt, om du gerne vil gemme indstillingerne i dine favoritter.

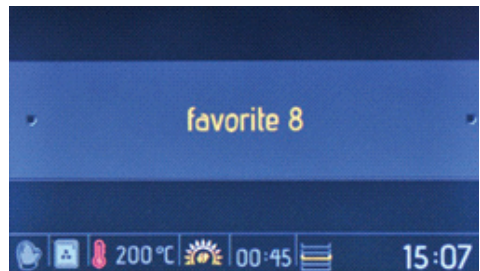
Brug redigeringsfunktionen i menuen Dine favoritter for at oprette en favorittilberedningsindstilling.

Følg trinene nedenfor for at vælge og starte en favoritfunktion.



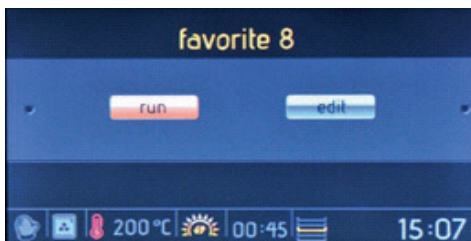
### I hovedmenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret, indtil 'Favourites' (Favoritter) bliver fremhævet.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



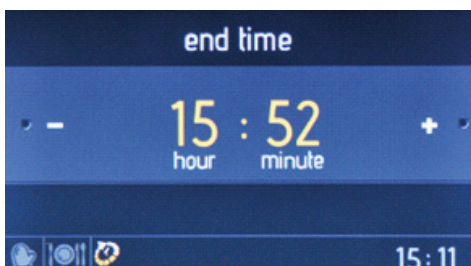
### Favoritter

- Drej den højre knap med eller mod uret for at bladere gennem de tilgængelige valgmuligheder.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.
- Indstillingerne, der er gemt i favoritter bliver vist nederst på skærmen.



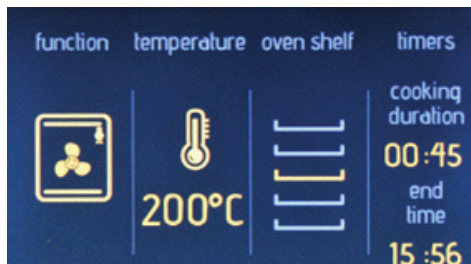
### Kør/redigeringskærmen

- Drej den højre knop for at fremhæve "Run" (Kør).
- Tryk på den højre knop for at vælge "Run" (Kør).



### Sluttid for tilberedning

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
- Tryk på højre knop for at indstille tilberedningen sluttid.

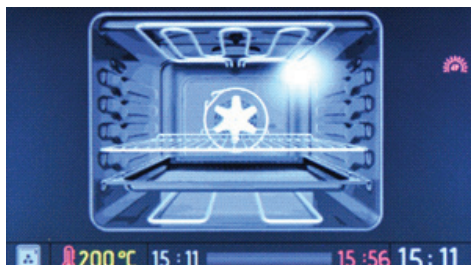


### Informationsskærmen

- Tilberedning starter inden for

10 sekunder, eller når den højre knop trykke ind.

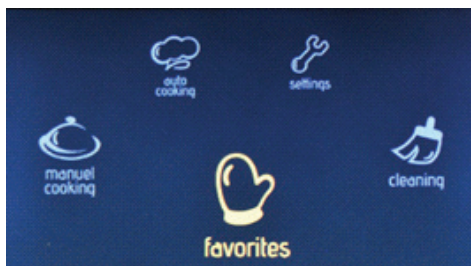
- Drej den venstre knop mod uret for at gå tilbage til de forrige indstillingskærbilleder.
- Anbring madvarer på den midterste rille for at opnå de bedste tilberedningsresultater.



### Animationsskærmen

- Tryk på den venstre knop for at standse tilberedningen.
- Tryk på den højre knop for at starte eller fortsætte tilberedningen.
- Du skal trykke på den venstre knop og dreje den mod uret for at standse tilberedningen og vende tilbage til hovedmenuen.

Følg trinene nedenfor for at redigere indstillinger for favoritter.



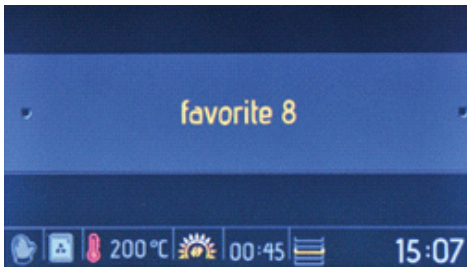
### Hovedmenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret, indtil "Favourites" (Favoritter)



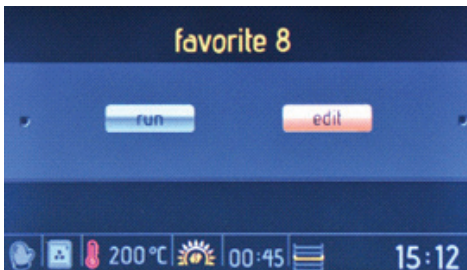
bliver fremhævet.

- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



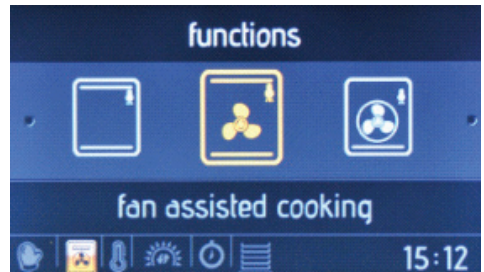
### Favoritter

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladre gennem de tilgængelige valgmuligheder.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.
- Indstillingerne, der er gemt i den valgte 'Favourite' (favorit), vises nederst på skærmen.



### Kør/redigeringsskærmen

- Drej den højre knop for at fremhæve "Edit" (Rediger).
- Tryk på den højre knop for at vælge "Edit" (Rediger).



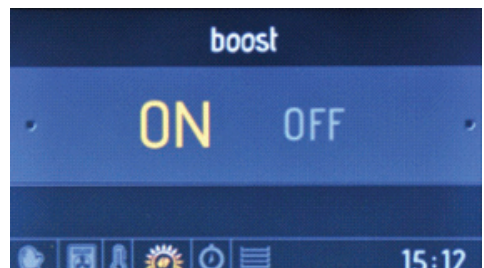
### Ovnfunktion

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladre frem i de tilgængelige ovnfunktioner.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



### Temperatur

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladre gennem de tilgængelige temperaturindstillinger.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



### Turbo

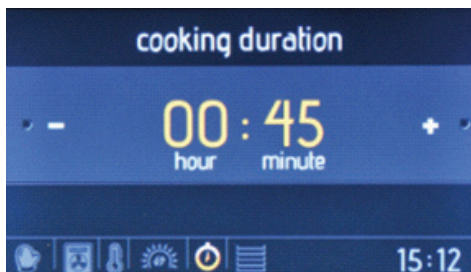
- Drej den højre knop med eller mod uret for at fremhæve Boost (Turbo) "ON" (slået til) eller "OFF" (slået fra).
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.

tilberedningsresultater hver gang.



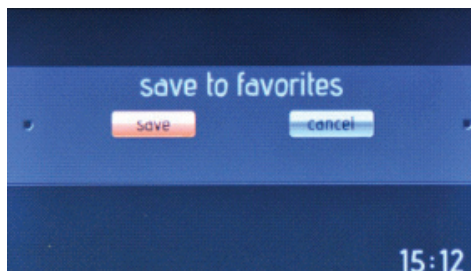
### Informationskærmen

- Drej den venstre knop mod uret for at gå tilbage til de forrige indstillingskærbilleder.



### Varigheden af tilberedning

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre varigheden af tilberedningen.
- Tryk på den højre knop for at indstille varigheden af tilberedningen.



### Gem i favoritter

- Drej den højre knop for at fremhæve "Save" (Gem) (for at gemme indstillingerne) eller "Cancel" (Annuller) (for at annullere indstillingerne).
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



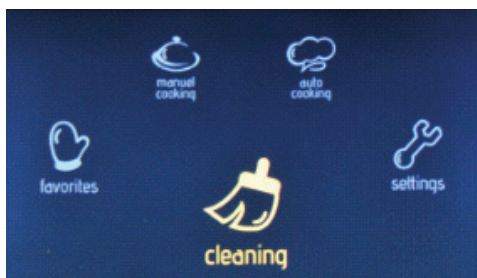
### Ovnrille

- Drej den højre knop med eller mod uret for at bladre gennem de tilgængelige ovnriller.
- Tryk på højre knop for at vælge rillen.
- Oplysninger om ovnriller er vigtige for at opnå de samme

### Rengøring

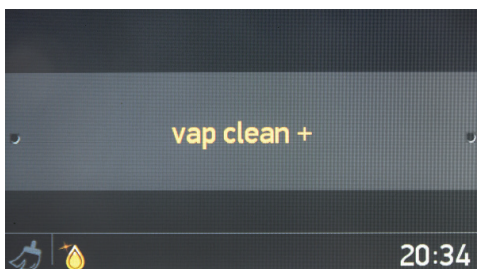
Med Vapclean-funktionen (damprensning) blødgøres indtørrede madrester i ovnen med damp. For at udføre en Vapclean (damprensning) skal du hælde et glas vand på

ovnhylden i bunden af ovnen, og derefter følge trinene, der er oplistet nedenfor.



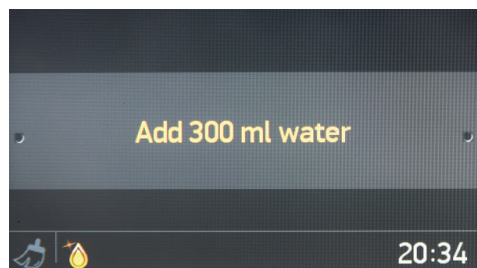
### I hovedmenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret, indtil **“Cleaning”** (Rengøring) fremhæves.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



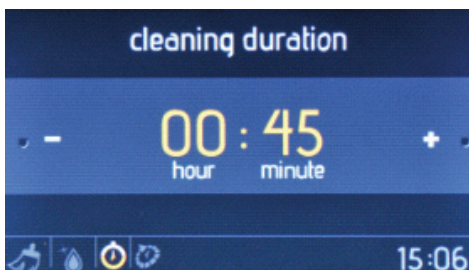
### Skærbilledet Funktionsvalg

Tryk på den højre knop for at vælge **“Vapclean”** (Damprengøring).



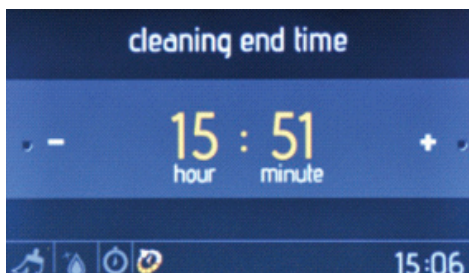
### Dampindsprøjtning

- Hæld 300 ml vand i vandbeholderen.
- Tryk på den højre knop for at tilsætte 300 ml vand.



### Rengøringens varighed

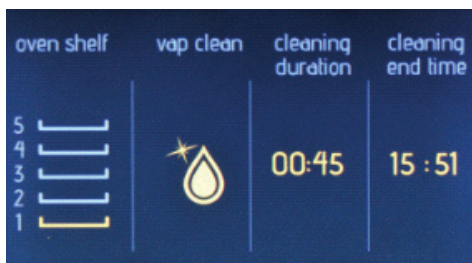
- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre rengøringens varighed.
- Tryk på den højre knop for at indstille rengøringens varighed.



### Sluttid for rengøring

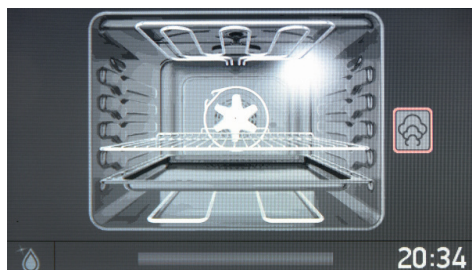
- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre sluttiden for rengøring.
- Tryk på den højre knop for at indstille sluttid for rengøring.





### Informationsskærmen

- Rengøring startes inden for 10 sekunder, eller når den højre knop trykkes ned.
- Drej den venstre knop mod uret for at gå tilbage til de forrige indstillingsskærbilleder.

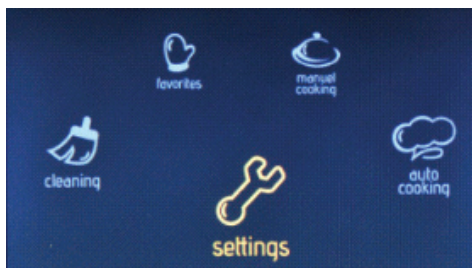


### Animationsskærmen

- Tryk på den venstre knop for at standse rengøringen.
- Tryk på den højre knop for at starte eller fortsætte rengøringen.
- Tryk på den venstre knop og drej den mod uret for at standse rengøringen og vende tilbage til hovedmenuen.

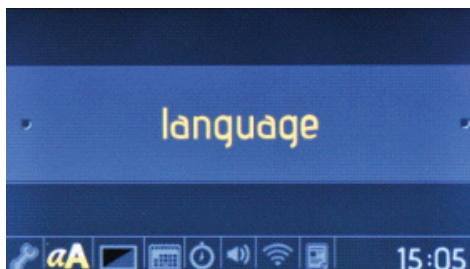
### Indstillinger

Menuen Indstillinger giver dig mulighed for at ændre og indstille dato, klokkeslæt, skærmens lysstyrke, summertone og sprog.



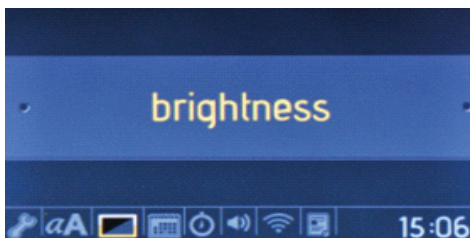
### Hovedmenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret, indtil 'Settings' (Indstillinger) fremhæves.
- Tryk på den højre knop for at vælge den fremhævede valgmulighed.



### Sprogmenuen

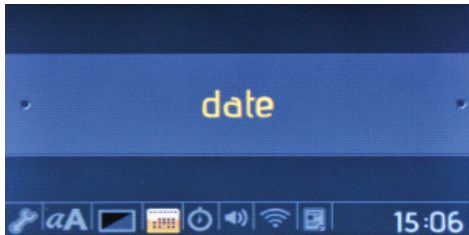
- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre sprog.
- Tryk på den højre knop for at indstille det ønskede sprog.



### Lysstyrkemenue

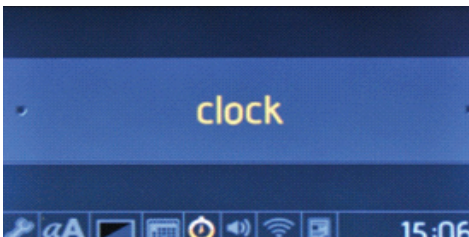
- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre skærmens lysstyrke mellem niveauerne 0 og 4.

- Tryk på den højre knop for at indstille skærmens lysstyrke.



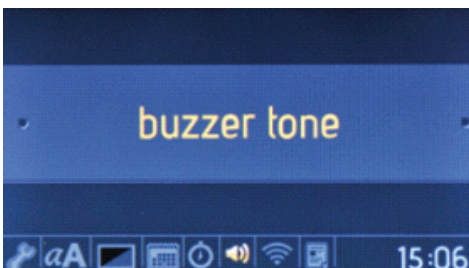
### Datomenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre datoen.
- Tryk på den højre knop for at indstille datoen.
- Datoen indstilles i følgende orden: måned, dag, år.



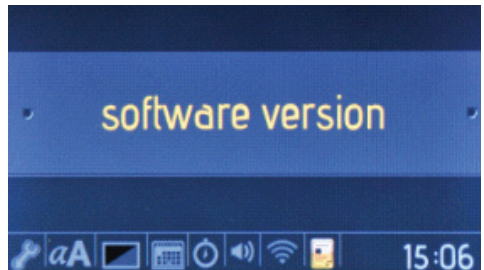
### Urmenuen

- Drej den højre knop med eller mod uret for at ændre uret.
- Tryk på højre knop for at indstille uret.
- Tiden indstilles i følgende orden: time og minut.



### Summertonen menuen

- Drej den højre knop med eller mod uret for at vælge mellem 3 forskellige summertoner.
- Tryk på den højre knop for at indstille den ønskede summertone.



### Softwareversionsmenuen

- Softwareversionen vises kun som information. Den kan ikke ændres.

### Tastaturlås

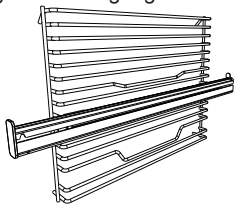
Tastaturlåsen bruges for at undgå utilsigtede ændringer til ovennævnte indstillinger. Drej den venstre knop mod urets retning, og hold den nede i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere tastaturlåsen. Når tastaturlåsen er slået til, er det kun "ON/OFF" (Tænd/sluk-knappen), der virker. Alle andre knapper bliver låst.

SERVICE	TURBO			NEDERSTE-ØVERSTE			NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (min)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)
Lagdelt wienerbrød	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kage	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Småkage Grillede kødboller	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35	200	7	10-15
Vandholdige madvarer	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotelet										200	6-7	15-25
Engelsk bøf										200	6-7	15-25

\* Tilbered stegt kylling med grillspyd

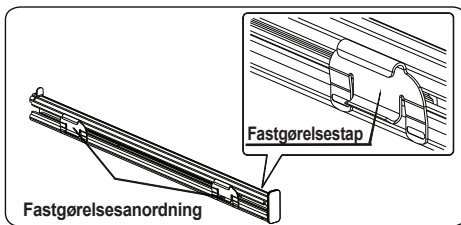
### Trådristen med en fuldt udtrækkelig teleskopskinne

Den teleskopiske skinne kan udstrækkes fuldt ud for at give nem adgang til dine madvarer.

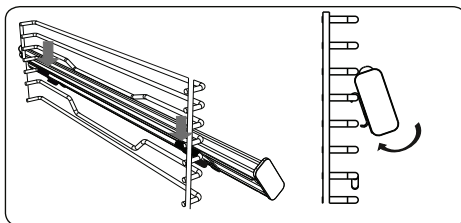


### Teleskopskinner

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- Anbringelse af teleskopskinnerne på trådhylden er sikret med fastgørelsestapper på fastgørelsesanordningen.
- Fjern sideløberen. Se afsnittet "Fjernelse af trådhylden".



- På hver teleskopskinne er der fastgørelsesanordninger i både top og bund, hvilket muliggør flytning af skinnerne.
- Hæng teleskopskinnens topfastgørelsesanordning på sidehyldens referencetråd, og tryk samtidigt på fastgørelsesanordningen i bunden, indtil du klart hører,

at fastgørelsesanordningen klikker på plads i sidehyldens niveaufastgørelsestråd.

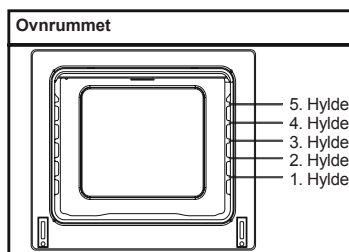
- Når du vil fjerne den, skal du holde fast i skinnens overflade og gentage proceduren i modsat rækkefølge.



## Tilbehør

Ovnen leveres med tilbehør. Du kan også bruge tilbehør, du køber fra andre kilder, men de skal være resistente over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnbrug. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender små fade, kan du placere dem på trådristen, da det vil helt være på den midterste del af risten. Hvis madvarerne, der skal tilberedes, ikke fylder en hel bageplade, eller hvis madvarerne er taget direkte fra fryseren, eller hvis bagepladen bruges til opsamling af safter, der flyder under grilning, så kan bagepladen ændre form. Dette skyldes de høje temperaturer, der opstår under tilberedningen. Bagepladen vil vende tilbage til sin oprindelige form, når den er kølet ned. Dette er en normal fysisk begivenhed, der indtræffer under varmeoverførsel. Anbring ikke varme glasbakter og fade på kolde steder direkte fra ovnen for at undgå, at de revner eller knækker. Stil dem ikke på kolde og våde overflader. Anbring den på et tørt viskestykke og lad den køle langsomt ned. Når du bruger grillen i din ovn, så anbefaler vi (hvis det er relevant), at du bruger trådristen, som blev leveret sammen med produktet. Når du bruger trådristen, så sæt en bageplade i én af rillerne nedenfor for at opsamle olie. Vand kan hældes i bagepladen for at hjælpe rengøringen. Som forklaret i de tilknyttede afsnit, forsøg aldrig at bruge gas-grill-brænderen uden grill-beskyttelseslåget.

Hvis din ovn har en gas-drevet grill, og gas-grill varmeskjoldet mangler, eller hvis det er beskadiget og ikke kan bruges, så kan du bestille en reservedel fra det nærmeste servicecenter.



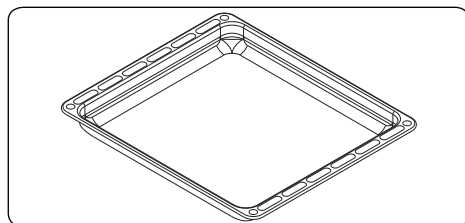
## Ovntilbehør

Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

### Bradepanden

Bradepanden bruges mest til tilberedning af sammenkogte retter.

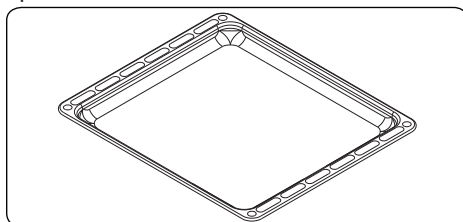
Anbring bradepanden i en vilkårlig rille, og skub den helt ind for at sikre, at den er placeret korrekt.



### Bagepladen

Bagepladen bruges mest til bagning af kager og brød.

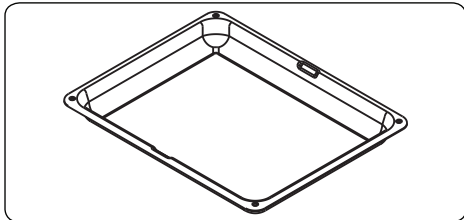
Anbring bagepladen i en vilkårlig rille, og skub den helt ind for at sikre, at den er placeret korrekt.



## Den lille plade

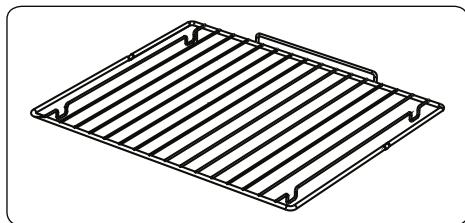
Den lille plade bruges mest til bagning af kager.

Anbring pladen på midten af trådristen.



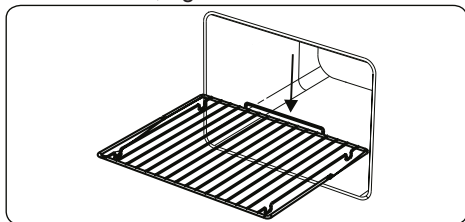
## Trådristen

Trådristen bruges mest til grilning eller tilberedning af madvarer i ovnvenlige beholdere.



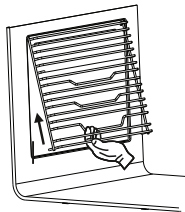
## ⚠ ADVARSEL

Sæt grillristen korrekt ind i en tilsvarende rille, og skub den helt ind.



## Trådristen med en fuldt udtrækkelig teleskopisk skinne

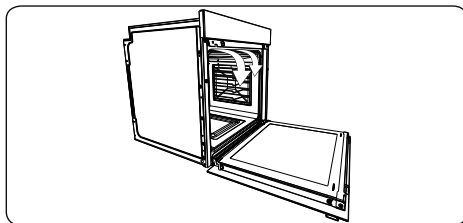
Én af rillerne i trådristen er fuldt udtrækkelig. Den trækkes helt ud på kuglelejer for at lette adgangen til madvarerne.



## DEN FØRSTE I VERDEN

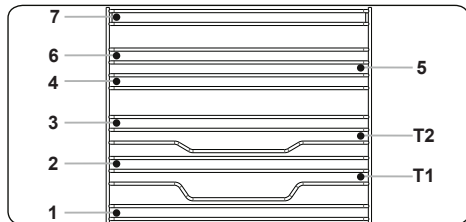
### Air Curtain

Det patenterede Air Curtain system forhindrer varm luft i at ramme slutbrugeren ved at skabe et luftskjold, når ovnlågen åbnes.



## Skarë teli EasyFix

Pastroni aksesorët plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



- Vendosni aksesorin në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesorëve.
- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 7.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
- Kthesa e rjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

\*\*\*\* Aksesorët mund të ndryshojnë në varësi të modelit të blerë.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF DIN OVN

kræver ingen rengøring. Men, afhængigt af brug, anbefales det at udskifte dem efter en vis tid.

## RENGØRING

Inden du begynder at rengøre din ovn, skal du sørge for, at alle knapper er slukket, og apparatet er afkølet. Tag stikket ud af stikkontakten.

Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder partikler, der kan ridse emaljerede og malede dele af din ovn. Brug creme- eller vandbaserede rengøringsmidler, som ikke indeholder partikler. Da disse rengøringsmidler kan beskadige overfladerne, bør du ikke bruge ætsende kremer, slibende rengøringsmidler, hårde stålsvampe eller hårdt værktøj. Hvis for mange væsker løber over og ovnen vil antændes, kan det beskadige emaljen. Fjern straks spildte væsker. Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

### Rengøring af ovnens indre

Sørg for at trække ovnens stik ud af stikkontakten, inden du begynder at rengøre den. Du vil opnå de bedste resultater, hvis du rengør ovnens indre, mens ovnen er lidt varm. Rengør ovnen med en blød klud, som er fugtet med sæbevand. Ør det efter hver brug af ovnen. Tør de nu med en fugtet klud til den er tør. En fuldstændig rengøring ved hjælp af tørre og pulverbaserede rengøringsmidler Produkter med katalytiske, emaljelagte sider

## VEDLIGEHOLDELSE

### Udskiftning af ovnlyset

Udskiftning af ovnlyset skal udføres af en autoriseret tekniker. Pærens nominelle angivelse skal være 230 V, 25 Watt, Type E14,T300. Før pæren skiftes, skal ovnens netledning være trukket ud af stikkontakten, og ovnen skal være afkølet.

Lampens design er specifikt til brug i husholdningsovne og er ikke egnet til romoplysning.

## **SERVICE OG TRANSPORT**

### **KRAV FØR SERVICETILKALD**

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være koblet fra lysnettet. Der kan have været et strømafbud. Timeren kan være nulstillet på ovne med en sådan.

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varmelegemets kontrolknop.

Hvis den indvendige belysning ikke virker:

Strømtilførsel skal checkes. Det skal checkes, om lamperne er sprunget. Hvis de er sprunget, kan du udskifte dem ved at følge vejledningen.

Tilberedning (hvis det øverste og nederste varmelegeme ikke opvarmer jævnt):  
Check placeringen af bagepladerne, tilberedningstiden og varmetrin i henhold til vejledningen.

Hvis du ser bort fra disse, har du så stadig problemer med ovnen, så skal du kontakte det autoriserede servicecenter.

### **OPLYSNINGER VEDRØRENDE TRANSPORT**

Hvis du har brug for at transportere ovnen:

Opbevar ovnens originale emballage, og transporter ovnen i denne, hvis der er behov for at bære den. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape ovnens topbeskyttelse til ovnens topside.

Læg derefter papir mellem den øvre beskyttelse og ovnens kontrolpanel, tildæk den øverste beskyttelse og tape på siderne af ovnen.

Tape pap eller papir på forsiden af det indvendige glas, da dette vil være egnet til at bagepladerne, trådristen og bradepanden ikke beskadiger ovnen under transport. Tape også ovnens beskyttelsesbeklædning til ovnsiderne.

Hvis du ikke har den originale emballage:

Tag forholdsregler for ovnens udvendige overflader (glas og lakerede overflader) mod eventuelle slag.

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Unser Ziel ist es, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, das Ihre Erwartungen sogar noch übertrifft. Ihr Gerät wurde in modernen Herstellungseinrichtungen produziert und seine Qualität sorgfältig getestet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde. Lesen Sie sich vor der Verwendung Ihres Geräts diese Anleitung sorgfältig durch, die wichtige Informationen für eine sichere Aufstellung, Pflege und Verwendung enthält. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem nächsten autorisierten Servicezentrum wegen der Aufstellung und dem Anschluss Ihres Geräts in Verbindung.

# **Inhalt**

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

Den Backofen verwenden

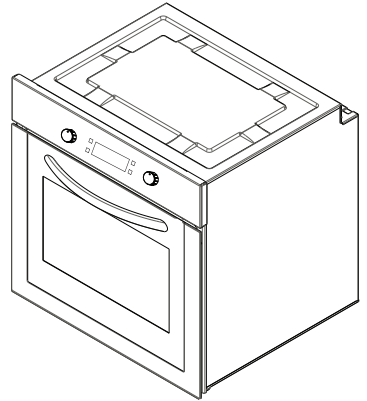
Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

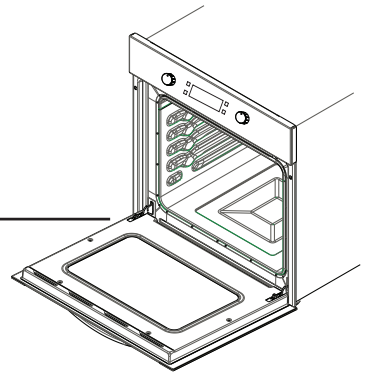


# VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS

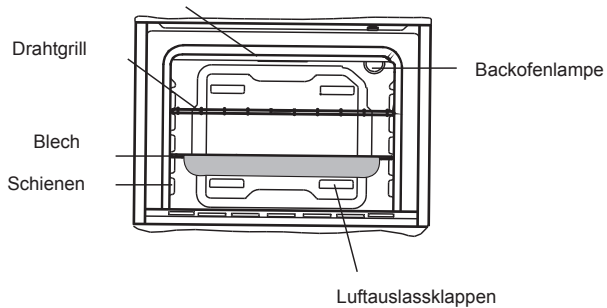
Steuertafel \_\_\_\_\_  
Griff \_\_\_\_\_  
Backofentür \_\_\_\_\_



Unteres Heizelement  
(hinter der Platte) \_\_\_\_\_



Oberes Heizelement (hinter der Platte)



## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT FUSSNOTEN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- **ACHTUNG!** Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß sein. Kleine Kinder müssen immer ferngehalten werden.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und dass die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.
- Es wurden alle möglichen

Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

### **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Re-

gen, Schnee, usw. aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

### **Während der Verwendung**

- Wenn Sie Ihren Backofen das ersten Mal verwenden, können bestimmte Gerüche des Isoliermaterials und der Heizelemente auftreten. Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur für 45 Minuten laufen lassen. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.
- Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, damit Sie nicht vom Dampf, der aus dem Ofen austritt, getroffen werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten den Backofen aus.
- Wenn Sie den Backofen für

längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen keine heiße Flüssigkeit überlaufen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände oder entflammbar oder entzündliche Waren (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.
- Es wird empfohlen, entkalktes Wasser zu verwenden, um über die Zeit übermäßige Kalkablagerungen im

Dampferzeugungssystem zu vermeiden.

Verwenden Sie das mit dem Produkt gelieferten Testpapier sowie die untenstehende Tabelle, um den Härtegrad des Wassers zu prüfen. Halten Sie das Testpapier 3 Sekunden lang in das Wasser. Ca. 1 Minute nachdem das Testpapier herausgenommen wurde, werden Streifen sichtbar.

Teststreifen	Wasserhärte
5-4 blaue Streifen	Weich
1 roter Streifen	Geringfügig hart
2 rote Streifen	Mittelhart
3 rote Streifen	Hart
4-5 rote Streifen	Sehr hart

- Wenn Wasser mit dem falschen Härtegrad verwendet wird, kann dies den Betrieb und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als reines Wasser.
- Verwenden Sie kein heißes Wasser.
- Halten Sie den

- Wasserbehälter geschlossen, wenn der Backofen im Betrieb ist.
- Wenn der Backofen heiß ist und die Backofentür geöffnet wird, kann heißer Dampf austreten. Halten Sie also einen größtmöglichen Abstand ein, wenn Sie die Backofentür öffnen, und sorgen Sie auch dafür, dass sich dabei keine Kinder in der Nähe befinden.
  - Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden, reinigen Sie ihn nach jeder Verwendung.
  - Nachdem der Kochvorgang beendet wurde, sollte das Wasser im System entfernt werden. Bestätigen Sie dazu die nach dem Kochvorgang automatisch angezeigte Eingabeaufforderung auf dem Bildschirm mit „Ja“. Lassen Sie bei diesem Vorgang nichts im Backofen.

## **Während der Reinigung und Wartung.**

- Sie müssen das Gerät bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedientöpfe nicht entfernen.
- WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.

## **VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG**

Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu erleben. Die nachfolgenden Informationen enthalten Regeln, die für die richtige Aufstellung und Reparaturarbeiten wichtig sind. Sie sollten insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellt, sorgfältig gelesen werden.

**SETZEN SIE SICH MIT IHREM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ZUR AUFSTELLUNG IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!**

## **EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN**

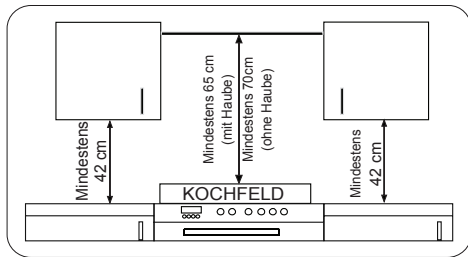
- Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten. Sie



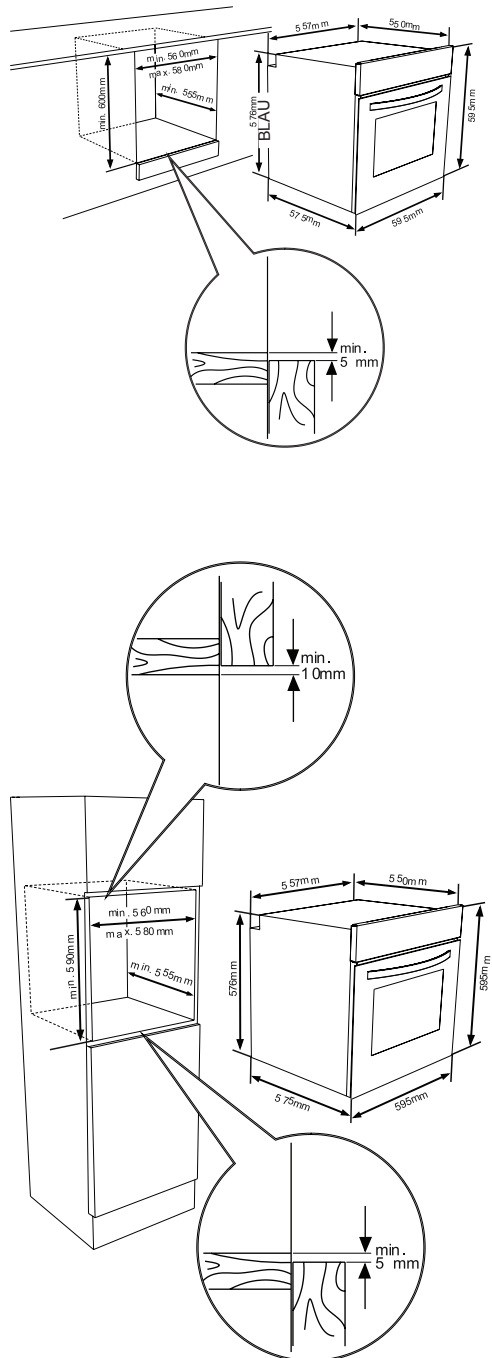
müssen unsere nachfolgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die als Folge auftreten könnten, zu vermeiden.

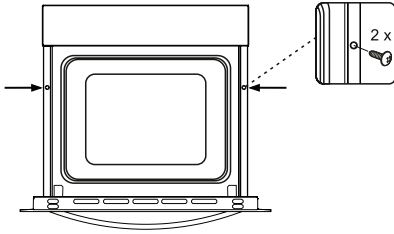
- Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich keine brenn- oder entflammaren Materialien, wie Vorhänge, Öl, Stoffe, usw., die leicht Feuer fangen können, in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden.
- Die den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, das einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur standhält.

An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator vorhanden ist, muss die Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.

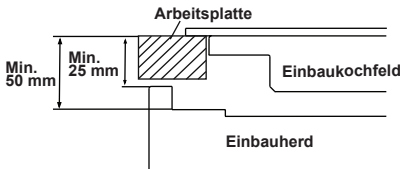


## INSTALLATION DES BACKOFENS





Schieben Sie den Backofen vorwärts in den Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie die beiden Schrauben in die Löcher im Rahmen des Ofens. Wenn der Rahmen des Backofens die Holzoberfläche des Schrankes berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.



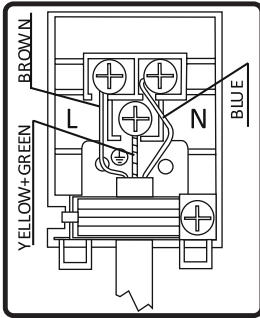
Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, dann muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuertafel mindestens 25 mm betragen.

## STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

Während des Stromanschlusses müssen die nachfolgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Wenn es in der Aufstellungsumgebung keine geerdete Steckdose gibt, rufen Sie sofort den autorisierten Kundendienst an.

- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.
- Das Stromversorgungskabel darf nicht die heißen Oberfläche des Produkts berühren.
- Im Fall eines beschädigten Stromversorgungskabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Es muss ein H05VV-F Kabel verwendet werden.
- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Ein derartiger Schaden ist nicht von der Garantie gedeckt.
- Das Gerät ist dafür konstruiert, um mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem vorgenannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!**
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Die Apparatur ist zum Anschluss
- An eine elektrische Spannung von 220-240V~ entwickelt. Wenn das Stromnetz eine andere Spannung als angegeben ausgibt, rufen Sie bitte direkt den autorisierten Kundendienst an. Das Gerät ist für die Verwendung mit Stecker oder fester Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Ein zweipoliger Umschalter zwischen Gerät und Stromversorgung (Netz) mit einem Abstand von 3 mm zwischen den Schaltkontakten ist notwendig. (Wert von 20A, Typ mit Verzögerungsfunktion)



### 3.4. ALLGEMEINE WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Ihr Gerät ist in Übereinstimmung mit den einschlägigen Sicherheitsvorschriften in Bezug auf Elektrogeräte produziert. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller geschulte autorisierte Servicetechniker durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die ohne Einhaltung der Regeln durchgeführt werden, können gefährlich sein.

Während das Gerät in Betrieb ist, erhitzen sich die Außenflächen. Die Heizelemente zum Erhitzen der inneren Backofenfläche und der Dampfausgang werden extrem heiß. Diese Elemente sind auch nach dem Ausschalten des Geräts noch für eine gewisse Zeit sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Halten Sie Kinder fern.

Um den Backofen zu benutzen, müssen die Schalter für Ofenfunktion und Temperatureinstellungen eingestellt sowie der Ofentimer programmiert werden. Ansonsten funktioniert der Backofen nicht. Platzieren Sie nichts auf der geöffneten

Herdtür. Sie könnten die Balance des Geräts beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.

Ziehen Sie den Gerätestecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Sonne, Regen, Schnee, Staub, usw. aus.

## Benutzung der Steuertaste für Ofenfunktionen

### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



#### Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen an.



#### Funktion zum Auftauen:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion platzieren Sie Ihr gefrorenes Essen im Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum Auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim Auftauen helfen.



#### Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf und der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Nahrung auf allen Schienen wird gleichmäßig gebacken. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



### **Ober- und Unterhitze Funktion:**

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu kochen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu backen.



### **Umluftfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement erledigt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



### **Grillfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Toasten

von Speisen verwendet. Verwenden Sie die oberen Bleche des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf °C eingestellt sein.



### **Schnellgrillfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, wie das Grillen von Fleisch auf den oberen Regalen des Backofens verwendet. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



### **Doppelgrill-Umluftfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dichter Speisen verwendet und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche. Sowohl die oberen Heiz- und Grillelemente werden zusammen mit dem Lüfter verwendet,

um ein gleichmäßiges Backergebnis zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 0C eingestellt sein.



### **Pizzafunktion:**

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Essen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit. Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen der Teigeinlage.

### **ENERGIESPAREN**

Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Backzeiten zu verringern.

Die Backofentür sollte während des Backens nicht geöffnet werden.

### **Manuelles Zuschalten der Dampf-Funktion:**

Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen zur Verfügung.

Sie wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleineren Fleischstücken, Obst und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet.

Die Vorteile:

- Knusprige und glänzende Außenhaut auf dem Gargut
- Geringer Feuchtigkeitsverlust
- Nahezu kein Verlust von wichtigen Nährstoffen
- Fettarmes Kochen

Sie können die gewünschte Funktion und Dampfdichte auswählen. Auf der nächsten Seite finden Sie eine Tabelle zur Dampfdichte.

### **Befüllen des Wassertanks**




- Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 300 ml. Mit dieser Menge können 3 Zyklen der Dampf-Funktion ausgeführt werden. Für jeden Zyklus werden ca. 100 ml Wasser benötigt.



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu öffnen.




- Den Wassertank etwas herausziehen.

 Der Wassertank darf nicht vollständig herausgenommen werden.




- Vor der Verwendung mindesten 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

 Der maximale Füllstand wird durch die Markierung „MAX“ auf dem Wassertank angezeigt.

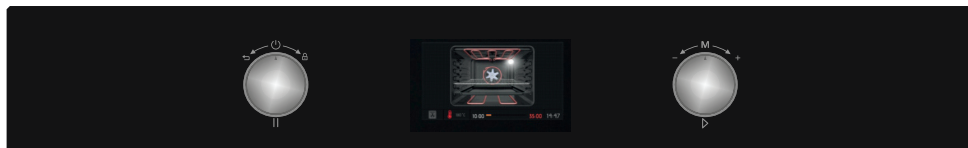
Dampfdichte	Wassermenge
1 Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben
2 Dampfeinspritzungen	200 ml Wasser zugeben
3 Dampfeinspritzungen	300 ml Wasser zugeben
Automatische Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu schließen.

 **Vap Clean+ Funktion:**  
Mit der Vap Clean+ Funktion wird die Reinigung vereinfacht. Sie finden die Funktion im Menü für die Reinigung. Bevor Sie diese Funktion ausführen, füllen Sie 300 ml Wasser in den Wassertank. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Abschnitt „Befüllen des Wassertanks“.

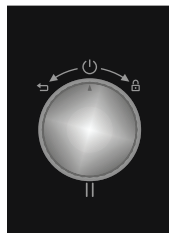




### Backofen-Einstellknöpfe

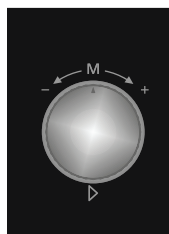
#### Linker Einstellknopf

- Langes Drücken: Ein-/Ausschalten
- Kurzes Drücken: Garen pausieren
- Drehen nach rechts: Tastensperre
- Drehen nach links: Rückgängig machen / Wechseln zum vorherigen Menü



#### Rechter Einstellknopf

- Drücken: Auswählen / Garen starten / **Dampf-Funktion manuell zuschalten**
- Drehen nach rechts: Navigieren im Menü / Temperatur erhöhen
- Drehen nach links: Navigieren im Menü / Temperatur verringern



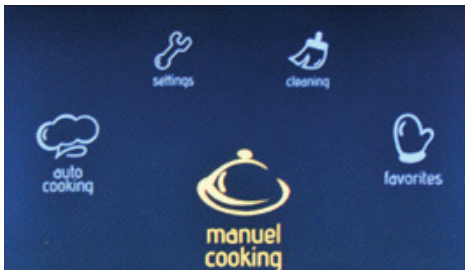
## Verwenden der Smart-LCD-Bedieneinheit

Ready Cook ist so ausgelegt, dass der Heimanwender mit den integrierten automatischen Garfunktionen problemlos professionelle Rezepte umsetzen kann.

Die Menüs in Ready Cook, wie „Manuelles Kochen“, „Auto Kochen“, „Favoriten“, „Reinigung“ und „Einstellungen“ werden im Folgenden beschrieben.

### Manuelles Kochen

Sie können zum manuellen Kochen eine der 7 Garfunktionen, die Temperatur, die Schnellaufheizfunktion, die Kochzeit sowie die Gar-Endzeit einstellen. Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum manuellen Kochen zu navigieren.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Manuelles Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



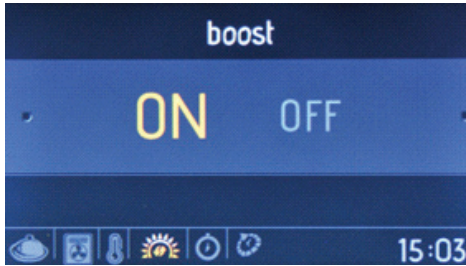
### Backofenfunktionen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



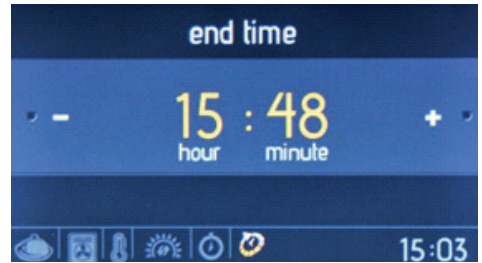
### Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.
- **HINWEIS:** Wenn für die Kochzeit der Wert **00:00** eingestellt ist, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.



### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



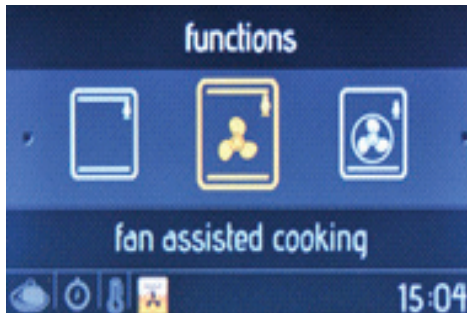
### Informationsschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zur vorherigen Einstellung zu wechseln.



### Anzeigen auf dem Animationsbildschirm:

- Kochzeit
- Temperatur
- Start- und Endzeit des Garvorgangs
- Informationen zur Garfunktion.



### Animationsbildschirm

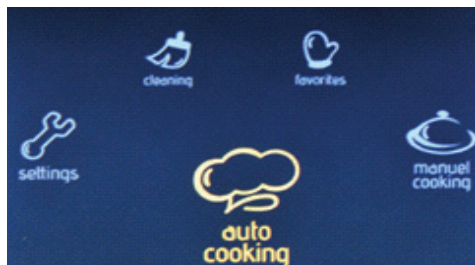
- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Temperatur anzupassen.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, während eine beliebige Garfunktion aktiviert ist, um zwischen den Einstellbildschirmen für die Backofenfunktion, die Temperatur und die Kochzeit zu navigieren.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

### Auto Kochen

Ready Cook verfügt über integrierte, vordefinierte Rezeptfunktionen, die Sie im Menü „Auto Kochen“ auswählen können. Sie können ausschließlich den

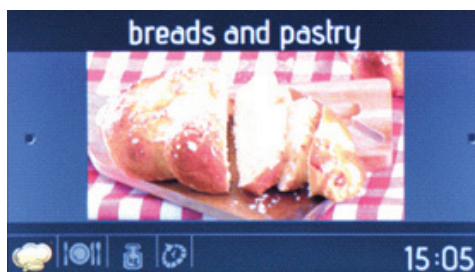
Namen des gewünschten Gerichtes auswählen. Die Rezepteneinstellungen, einschließlich der Kochzeit und Temperatur, können nicht angepasst werden, da sie von Ready Cook automatisch festgelegt werden.

Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum automatischen Kochen zu navigieren.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Auto Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Gargutkategorien

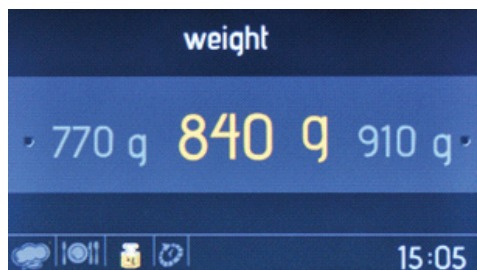
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Rezepte zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf

drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Rezeptauswahl

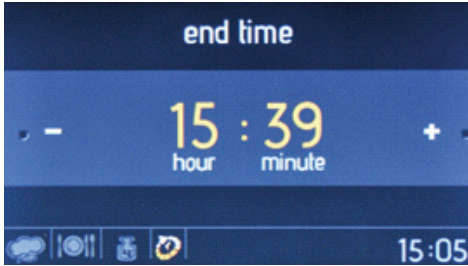
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Rezepte zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Gargutgewicht

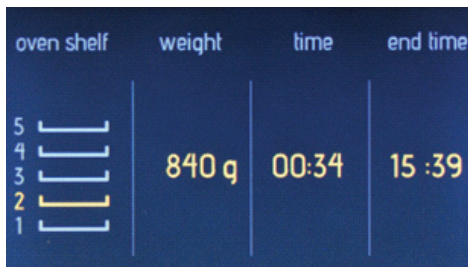
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Gewicht anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Gewicht zu bestätigen.





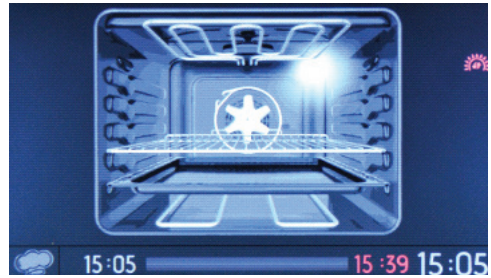
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

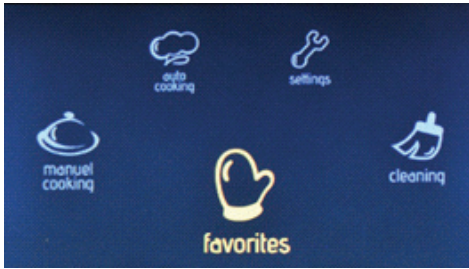
### Favoriten

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auswählen zu können. Wenn Sie die Einstellungen im Menü „Manuelles Kochen“ beendet und die Kochzeit eingestellt haben, werden Sie gefragt, ob Sie die Einstellungen in den Favoriten speichern möchten.

Verwenden Sie die Bearbeitungsfunktion im Menü „Favoriten“, um einen Favoriten für die Gareinstellungen zu erstellen.

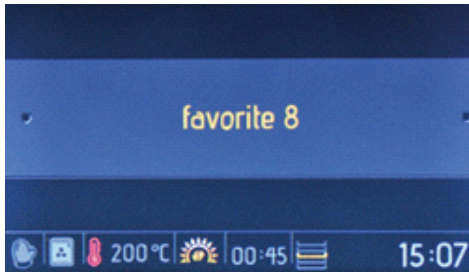
Um einen Favoriten auszuwählen und zu starten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.





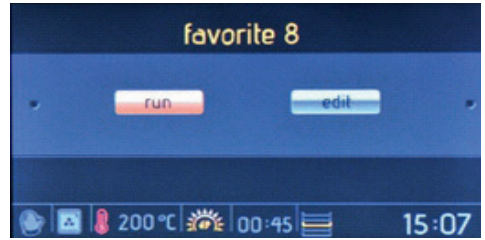
### Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Favoriten“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



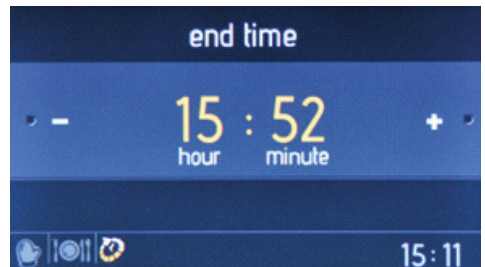
### Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



### Auswahlbildschirm für Start/ Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „Start“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „Start“ auszuwählen.



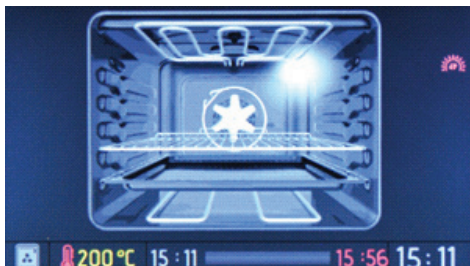
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



## Informationsbildschirm

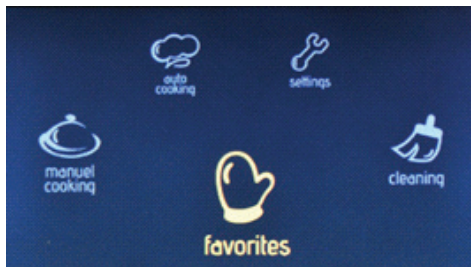
- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



## Animationsbildschirm

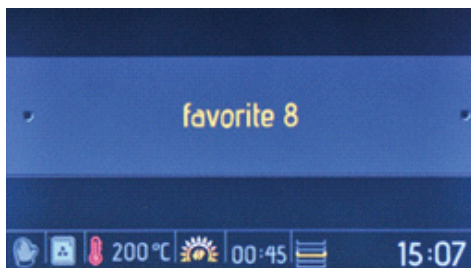
- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um eine Favoriteneinstellung zu bearbeiten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



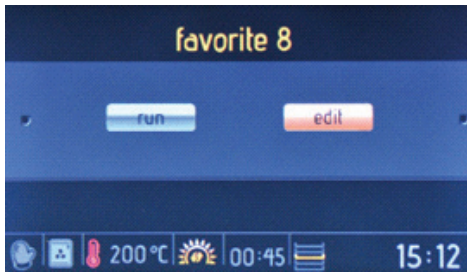
## Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Favoriten**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



## Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem ausgewählten Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



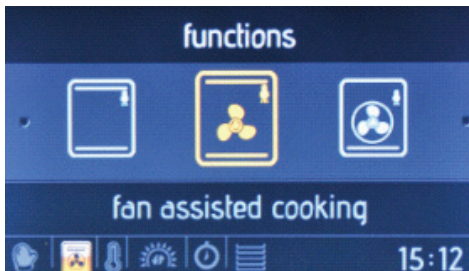
### Auswahlbildschirm für Start/ Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „**Bearbeiten**“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Bearbeiten**“ auszuwählen.



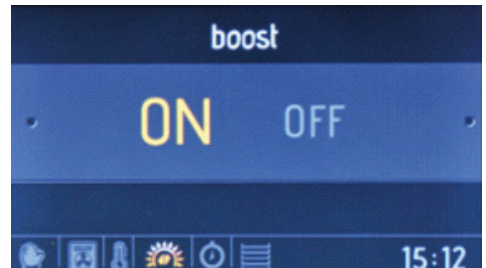
### Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Backofenfunktionen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



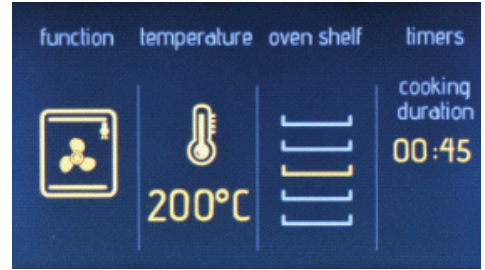
### Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „**EIN**“ oder „**AUS**“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.



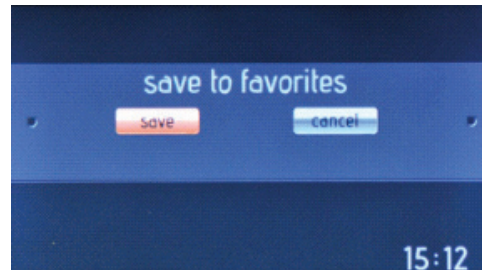
### Informationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



### Backblech

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Einschubebenen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Einschubebene auszuwählen.
- Die Einstellung der Einschubebene ist insbesondere wichtig, um stets dieselben Garresultate zu erzielen.



### Bildschirm „Als Favorit speichern“

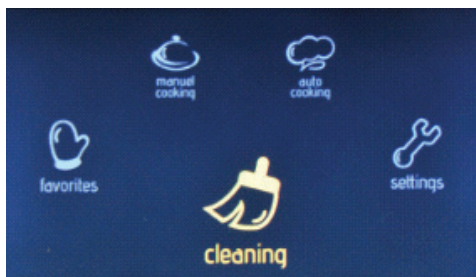
- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Optionen „**Speichern**“ oder „**Abbrechen**“ hervorzuheben und die Einstellungen entsprechend zu speichern oder zu verwerfen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

### Reinigung

Bei der Vap-Clean-Funktion werden angetrocknete Speisereste um Backofen mit Dampf aufgeweicht. Um

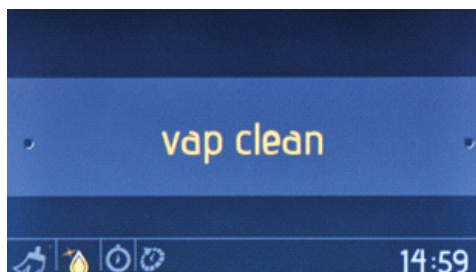


die Vap-Clean-Funktion auszuführen, geben Sie ein Glas Wasser auf die Fettpfanne in der untersten Einschubebene, und gehen Sie anschließend wie unten beschrieben vor.



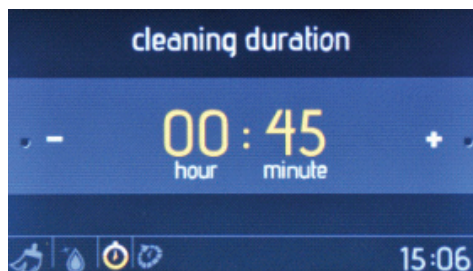
### Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Reinigung**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



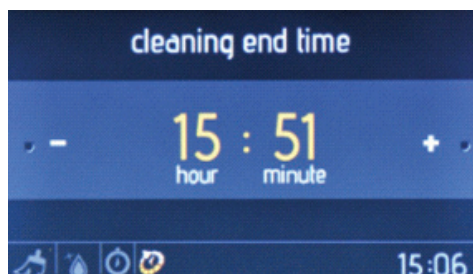
### Funktionsauswahlbildschirm

- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Vap Clean**“ auszuwählen.



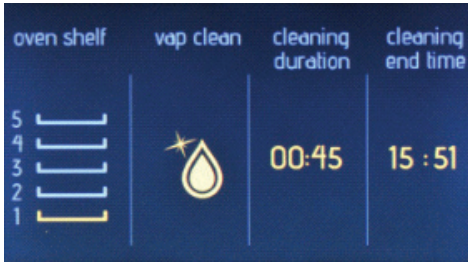
### Reinigungsdauer

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungsdauer anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungsdauer zu bestätigen.



### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungs-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungs-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Reinigungsvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



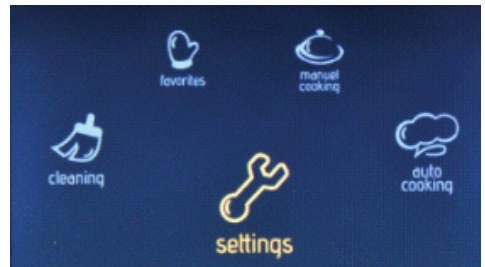
### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Reinigungsvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken

Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

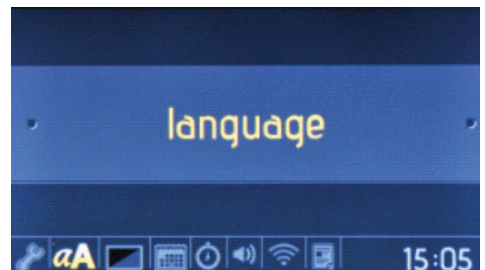
### Stufen

Im Menü „Einstellungen“ können Sie das Datum, die Uhrzeit, die Bildschirmhelligkeit, das akustische Signal und die Sprache einstellen.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Einstellungen“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

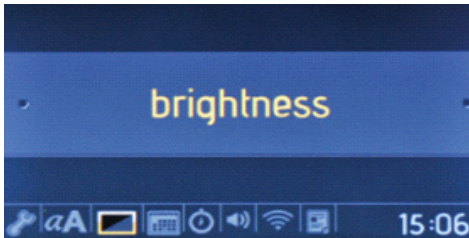


### Menü „Sprache“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Sprache anzupassen.

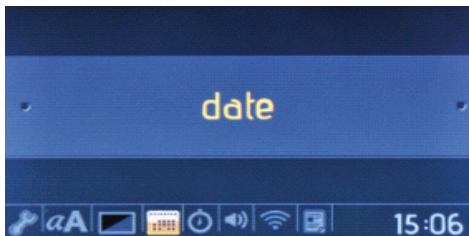


- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Sprache zu bestätigen.



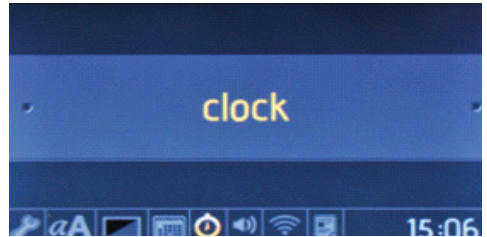
### Menü „Helligkeit“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Bildschirmhelligkeit auf die Stufen 0 bis 4 einzustellen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Bildschirmhelligkeit zu bestätigen.



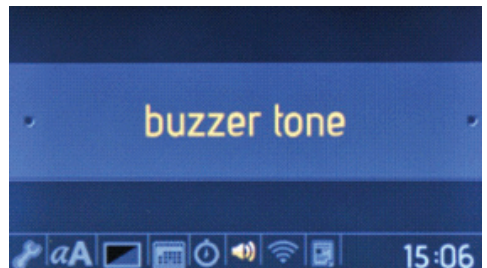
### Menü „Datum“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Datum anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Datum zu bestätigen.
- Das Datum wird im Format „Monat, Tag, Jahr“ festgelegt.



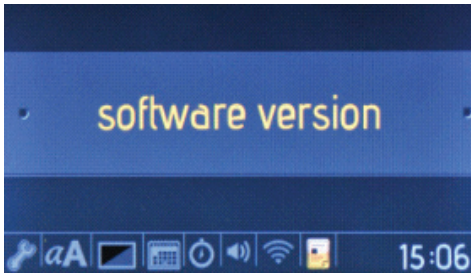
### Uhr-Menü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Uhrzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.
- Die Uhrzeit wird im Format „Minute, Stunde“ festgelegt.



### Menü „Signalton“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um aus drei verschiedenen akustischen Signalen auszuwählen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das akustische Signal zu bestätigen.



### Menü „Software Version“

- Die Softwareversion wird lediglich zu Informationszwecken angezeigt. Sie kann nicht angepasst werden.

### Tastensperre

Die Tastensperre verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Backofeneinstellungen. Um die Tastensperre zu aktivieren oder zu deaktivieren, drehen Sie den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, und halten Sie ihn 3 Sekunden lang in dieser Stellung. Bei aktivierter Tastensperre kann nur die Taste **Ein/Aus** verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt.

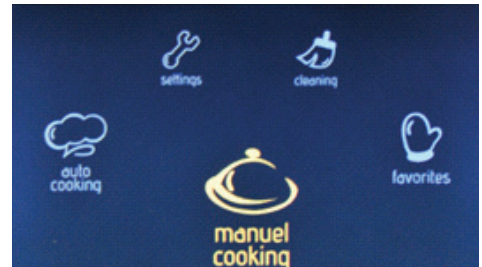
### 1.1 Verwenden der Smart-LCD-Bedieneinheit

Ready Cook ist so ausgelegt, dass der Heimanwender mit den integrierten automatischen Garfunktionen problemlos professionelle Rezepte umsetzen kann.

Die Menüs in Ready Cook, wie „Manuelles Kochen“, „Auto Kochen“, „Favoriten“, „Reinigung“ und „Einstellungen“ werden im Folgenden beschrieben.

### Manuelles Kochen

Sie können zum manuellen Kochen eine der 7 Garfunktionen, die Temperatur, die Schnellaufheizfunktion, die Kochzeit sowie die Gar-Endzeit einstellen. Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum manuellen Kochen zu navigieren.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis **„Manuelles Kochen“** hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Backofenfunktionen

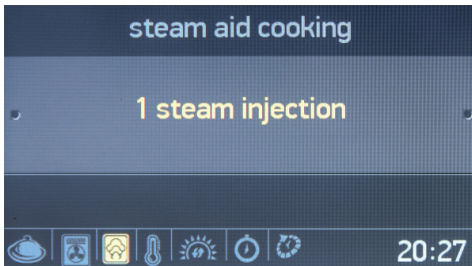
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene

Option auszuwählen.

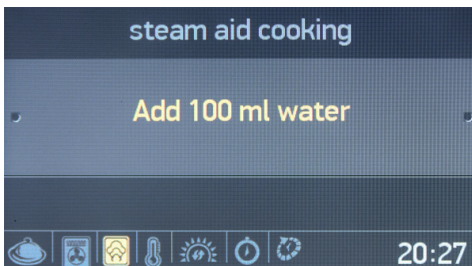


### Dampfunterstütztes Garen

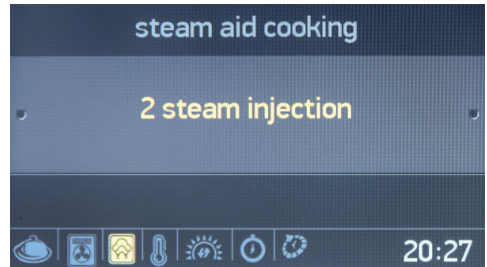
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das dampfunterstützte Garen die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



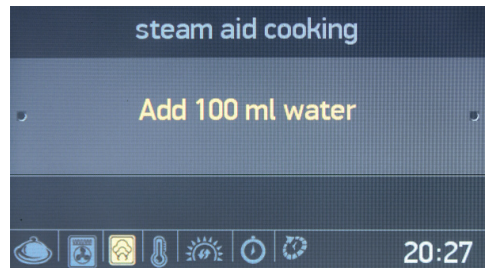
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „1 Dampfeinspritzung“ auszuwählen.



- 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.

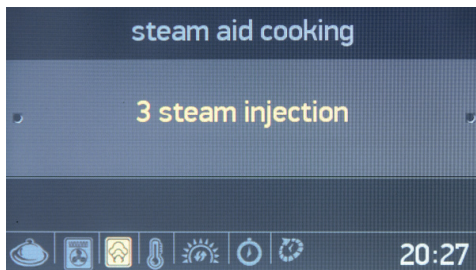


- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken eine Stellung weiter drehen, um die Option „2 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



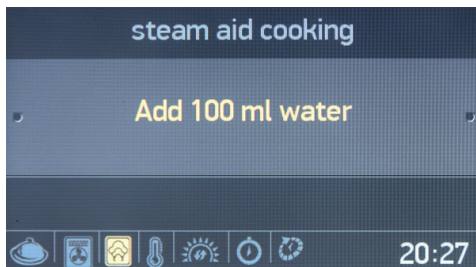
- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



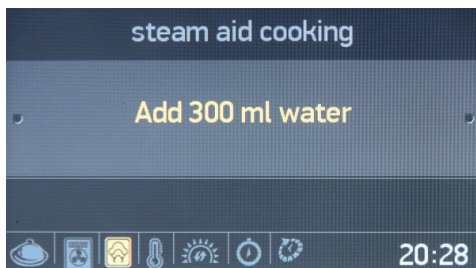


- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellungen weiter drehen, um die Option „3 Dampfinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

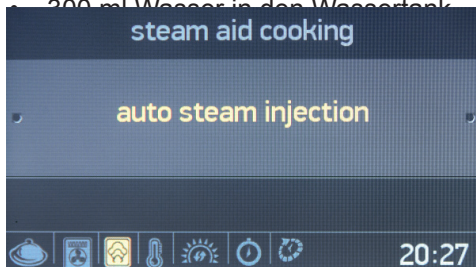
Option auszuwählen.



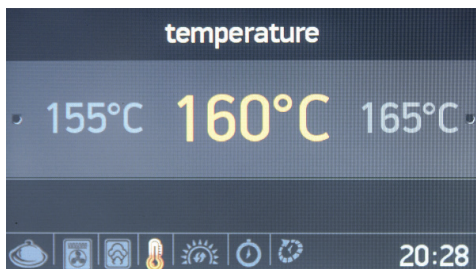
- 100ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



300 ml Wasser in den Wassertank

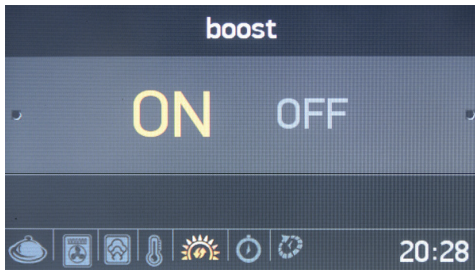


- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellungen weiter drehen, um die Option „Automatische Dampfinspritzung“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene



### Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



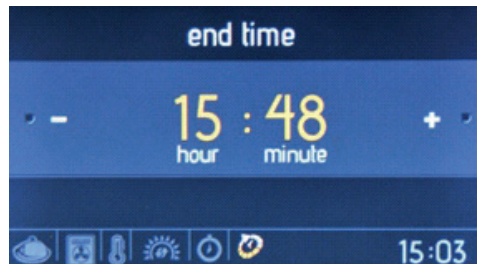
### Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



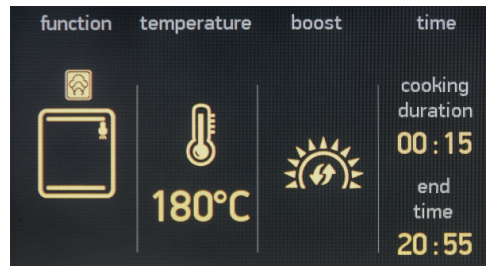
### Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.
- **HINWEIS:** Wenn für die Kochzeit der Wert **00:00** eingestellt ist, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.



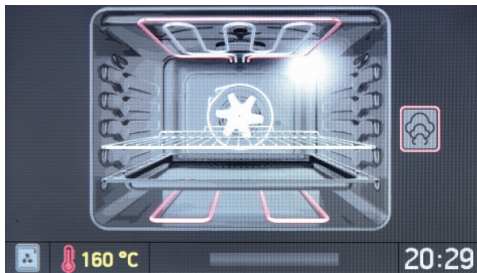
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zur vorherigen Einstellung zu wechseln.



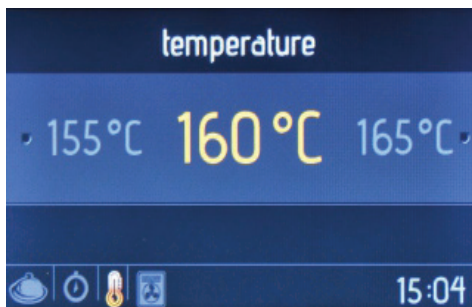
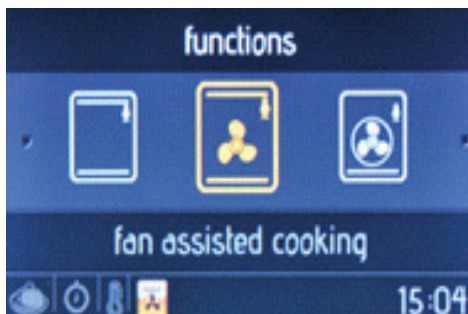
### Anzeigen auf dem Animationsbildschirm:

- Kochzeit
- Temperatur
- Start- und Endzeit des Garvorgangs
- Informationen zur Garfunktion.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/ fortzusetzen.
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Temperatur anzupassen.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, während eine beliebige Garfunktion aktiviert ist, um zwischen den Einstellungsbildschirmen für die Backofenfunktion, die Temperatur und die Kochzeit zu navigieren.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



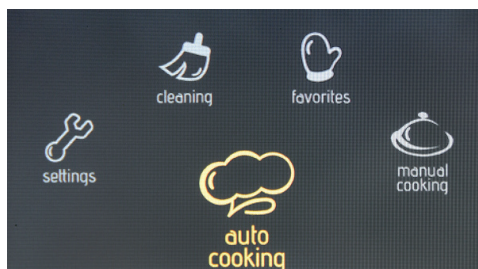
### Auto Kochen

Ready Cook verfügt über integrierte, vordefinierte Rezeptfunktionen, die Sie im Menü „Auto Kochen“ auswählen können. Sie können ausschließlich den Namen des gewünschten Gerichtes auswählen. Die Rezepteinstellungen, einschließlich der Kochzeit und



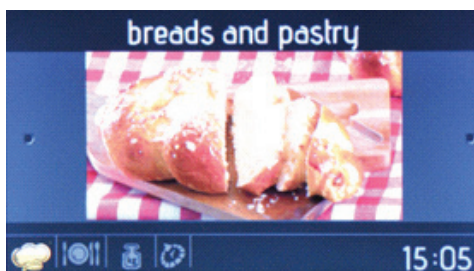
Temperatur, können nicht angepasst werden, da sie von Ready Cook automatisch festgelegt werden.

Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum automatischen Kochen zu navigieren.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Auto Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



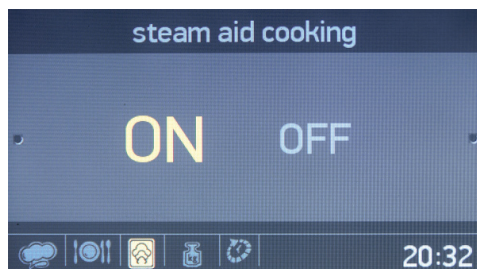
### Kategorien

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Kategorien zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



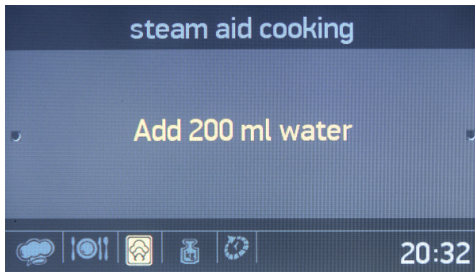
### Rezepte

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Rezepte zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Dampfeinspritzung

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für die Dampfeinspritzung die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

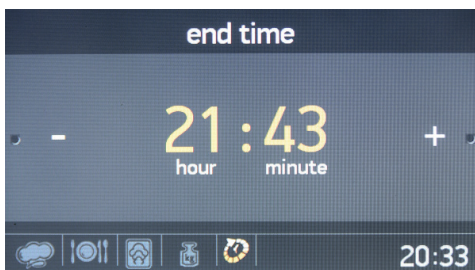


- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



### Gewicht

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Gewicht anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Gewicht zu bestätigen.

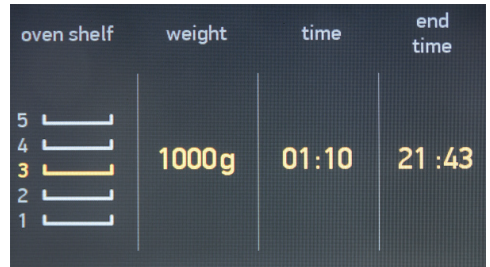


### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die

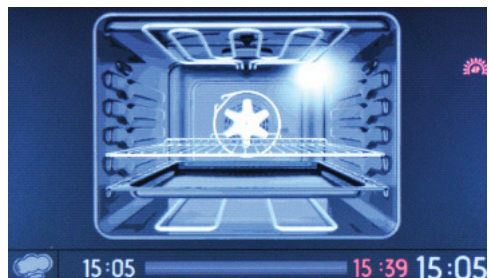
Gar-Endzeit anzupassen.

- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.

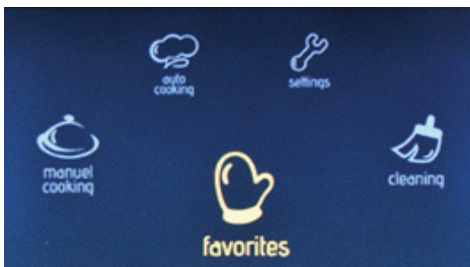
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/ fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

## Favoriten

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auswählen zu können. Wenn Sie die Einstellungen im Menü „Manuelles Kochen“ beendet und die Kochzeit eingestellt haben, werden Sie gefragt, ob Sie die Einstellungen in den Favoriten speichern möchten.

Verwenden Sie die Bearbeitungsfunktion im Menü „Favoriten“, um einen Favoriten für die Gareinstellungen zu erstellen.

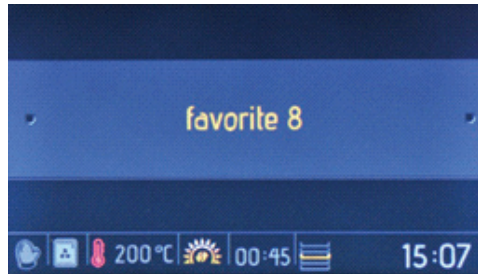
Um einen Favoriten auszuwählen und zu starten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



## Im Hauptmenü

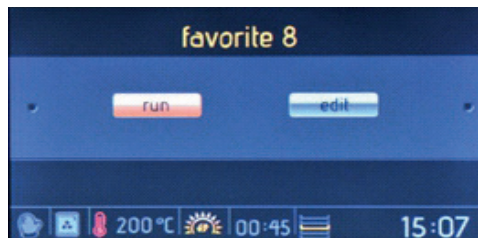
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Favoriten“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf

drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



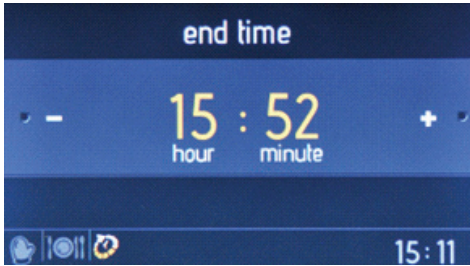
## Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



## Auswahlbildschirm für Start/ Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „**Start**“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Start**“ auszuwählen.



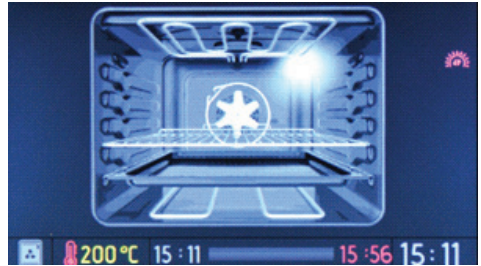
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

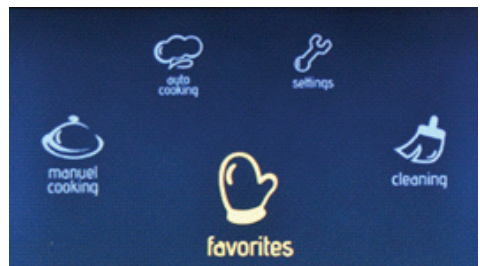
- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/ fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

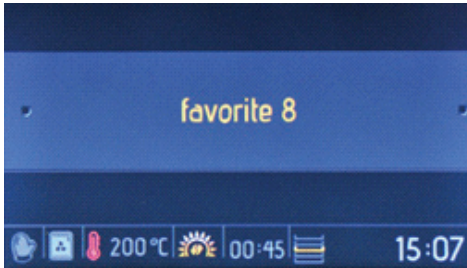
Um eine Favoriteneinstellung zu bearbeiten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



### Hauptmenü

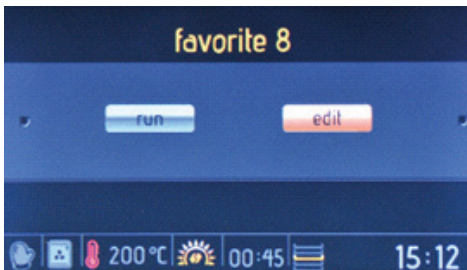
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Favoriten**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.





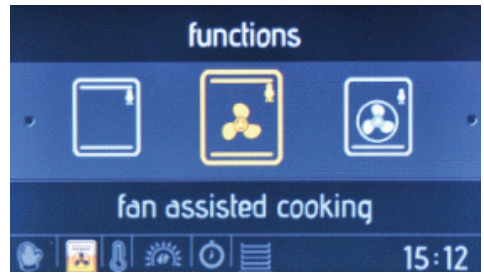
### Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem ausgewählten Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



### Auswahlbildschirm für Start/ Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „**Bearbeiten**“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Bearbeiten**“ auszuwählen.



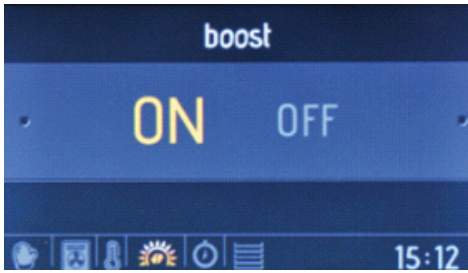
### Backofenfunktionen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.



### Backblech

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Einschubebenen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Einschubebene auszuwählen.

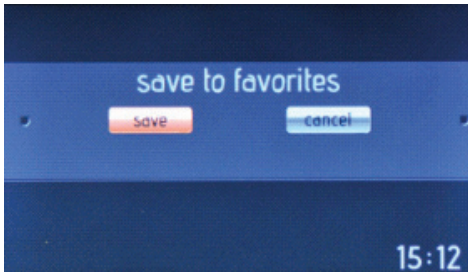
Die Einstellung der Einschubebene ist insbesondere wichtig, um stets dieselben Garresultate zu erzielen.



### Informationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



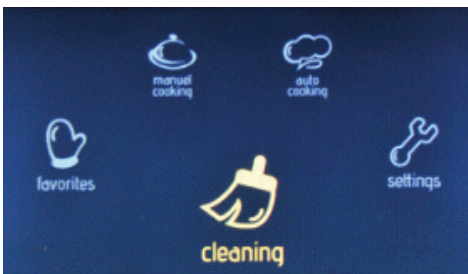


### Bildschirm „Als Favorit speichern“

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Optionen „**Speichern**“ oder „**Abbrechen**“ hervorzuheben und die Einstellungen entsprechend zu speichern oder zu verwerfen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

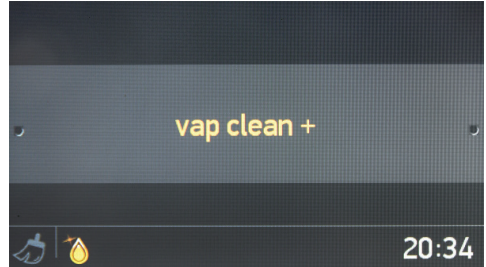
### Reinigung

Bei der Vap-Clean-Funktion werden angetrocknete Speisereste im Backofen mit Dampf aufgeweicht. Um die Vap-Clean-Funktion auszuführen, geben Sie ein Glas Wasser auf die Fettpfanne in der untersten Einschubebene, und gehen Sie anschließend wie unten beschrieben vor.



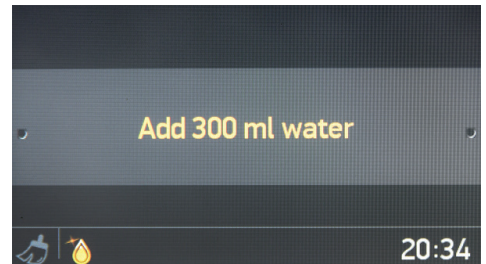
### Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Reinigung**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



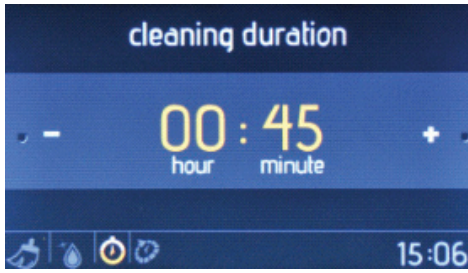
### Funktionsauswahlbildschirm

Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Vap Clean**“ auszuwählen.



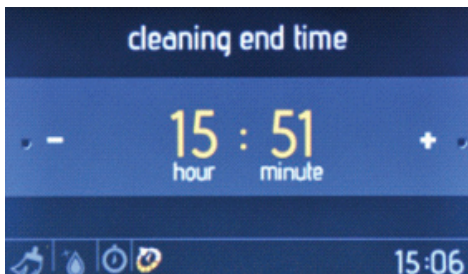
### Dampfeinspritzung

- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



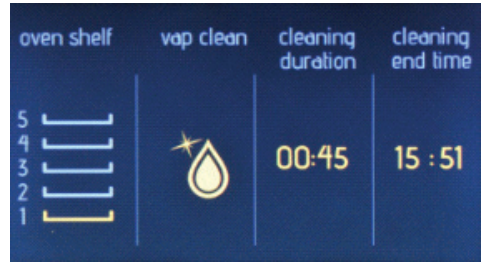
### Reinigungsdauer

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungsdauer anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungsdauer zu bestätigen.



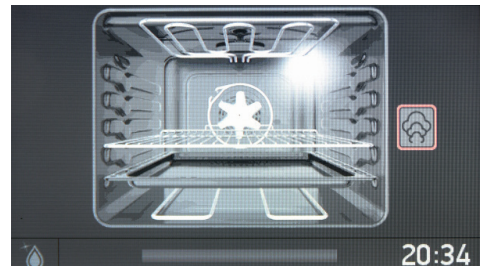
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungs-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungs-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Reinigungsvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



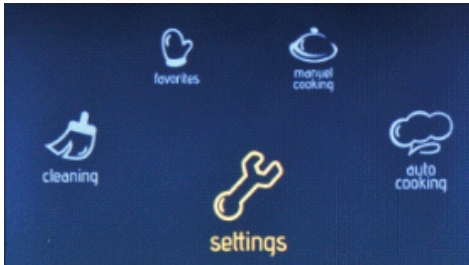
### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Reinigungsvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen

den Uhrzeigersinn drehen.

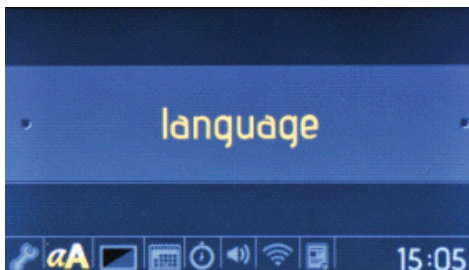
## Stufen

Im Menü „Einstellungen“ können Sie das Datum, die Uhrzeit, die Bildschirmhelligkeit, das akustische Signal und die Sprache einstellen.



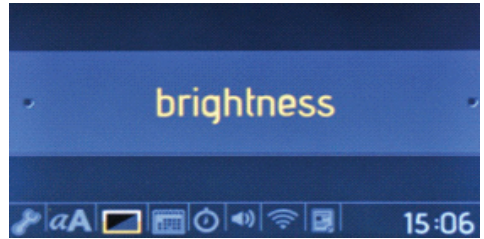
## Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Einstellungen“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



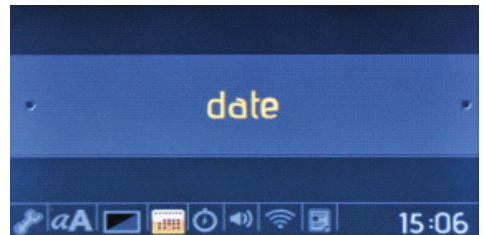
## Menü „Sprache“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Sprache anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Sprache zu bestätigen.



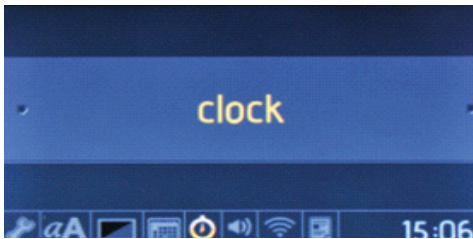
## Menü „Helligkeit“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Bildschirmhelligkeit auf die Stufen 0 bis 4 einzustellen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Bildschirmhelligkeit zu bestätigen.



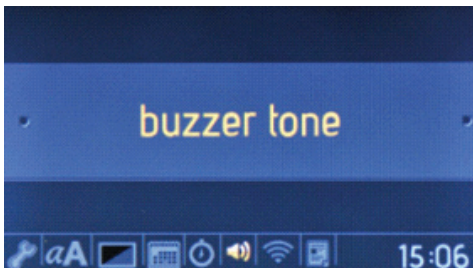
## Menü „Datum“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Datum anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Datum zu bestätigen.
- Das Datum wird im Format „Monat, Tag, Jahr“ festgelegt.



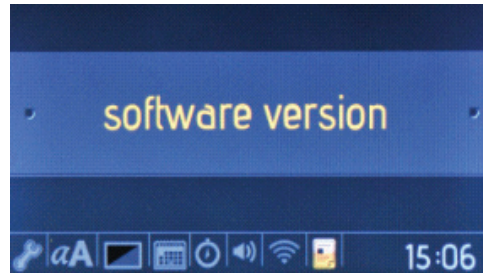
### Uhr-Menü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Uhrzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.
- Die Uhrzeit wird im Format „Minute, Stunde“ festgelegt.



### Menü „Signalton“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um aus drei verschiedenen akustischen Signalen auszuwählen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das akustische Signal zu bestätigen.



### Menü „Software Version“

- Die Softwareversion wird lediglich zu Informationszwecken angezeigt. Sie kann nicht angepasst werden.

### Tastensperre

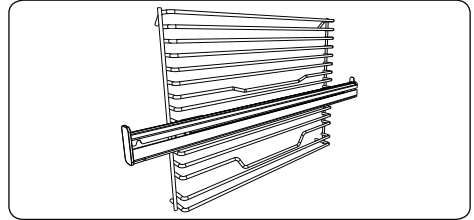
Die Tastensperre verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Backofeneinstellungen. Um die Tastensperre zu aktivieren oder zu deaktivieren, drehen Sie den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, und halten Sie ihn 3 Sekunden lang in dieser Stellung. Bei aktivierter Tastensperre kann nur die Taste **Ein/Aus** verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt.

GERICHTE	TURBO		OBERES-UNTERES		OBERER & UNTERER LÜFTER		GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35
Kuchen	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35
Gebäck	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35
Grillfleisch							200	7	10-15
Wässrige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50
Geflügel				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60
Braten							200		200
Steak, Lende							200		200

\* Backen mit Bratruhr-Spieß...

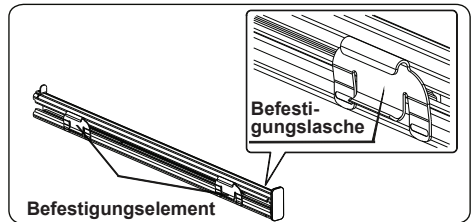
## Gittereinsatz mit voll ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die Teleskopschiene lässt sich vollkommen ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

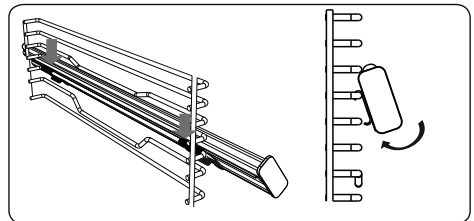


### Teleskopschienen

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Die Positionierung der Teleskopschienen auf dem Gittereinsatz wird mit den Befestigungsglaschen an den Verbindungselementen gesichert.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



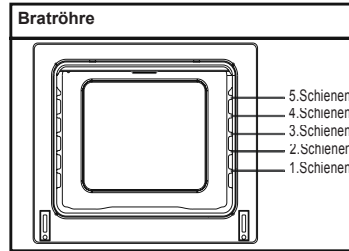
- An jeder Teleskopschiene sind oben und unten Befestigungselemente angebracht, mit denen Sie die Schienen neu positionieren können.
- Hängen Sie die oberen



## Zubehör

Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung im Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens herabtropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt nachdem es wieder abgekühlt ist in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeausstauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glas-Tablets und Geschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerbrechen des Tablets oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir (wenn geeignet), das mitgelieferte Gitter zu verwenden. Wenn Sie ein Drahtgitter verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eines der unteren Regale, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne Grillschutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Backofen einen gasbetriebenen Grillbrenner hat, das Hitzeschild für den Grill aber fehlt oder

beschädigt ist und nicht benutzt werden kann, fordern Sie ein Ersatzteil von unserem nächsten Servicecenter an.



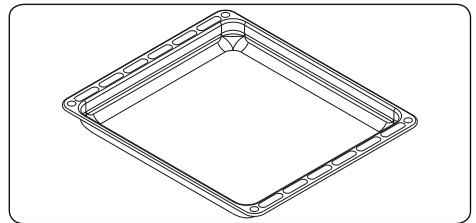
## Backofenzubehör

Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

### Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

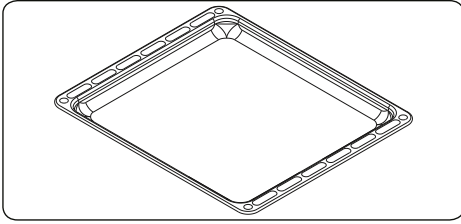


### Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu

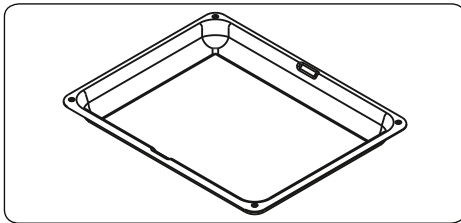
gewährleisten.



### Kleines Backblech

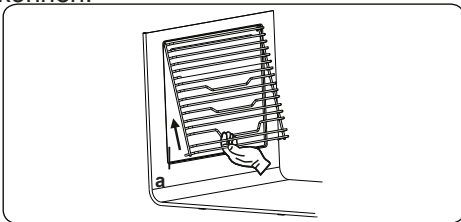
Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.



### Seitengitter mit einer vollausfahrenden Teleskopschiene

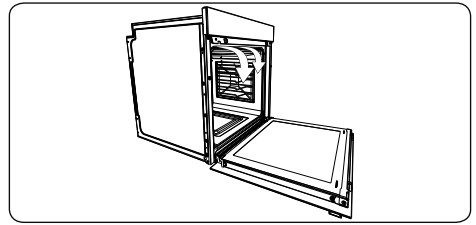
Eine der Einschubebenen dieses Seitengitters ist mit einer vollausfahrenden Teleskopschiene ausgestattet. Diese lässt sich leichtgängig vollständig ausfahren, damit Sie das Gargut besser erreichen können.



### ERSTE IN DER WELT

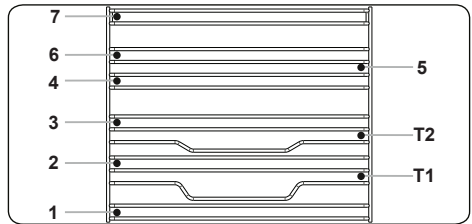
#### Luftvorhang

Das patentierte Luftvorhang-System verhindert, dass heiße Luft den Benutzer erreicht, indem es beim Öffnen der Gerätetür einen Luftvorhang bildet.



### Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

\*\*\*\*Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

# **REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS**

## **REINIGUNG**

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedientöpfe auf 'Aus' stehen und der Backofen muss abgekühlt sein. Das Gerät ausstecken.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, die die emaillierten und

lackierten Bestandteile Ihres Backofens verkratzen könnten. Verwenden Sie Scheuermilch oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuermilch, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Für den Fall, dass übergelauene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt hat, kann dies die Emaille beschädigen. Waschen Sie übergelauene Flüssigkeit sofort ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

## **Reinigen des Ofeninnenraums**

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser getauchtes, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung mit Trockenpulverreiniger. Für ein Produkt mit emaillierten katalytischen Platten, benötigen die Rückseite, die Seitenwände und der innere Rahmen keine Reinigung. Allerdings sollten Sie abhängig von der Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

## **WARTUNG**

### **Ersatz der Backofenlampe**

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen autorisierten Techniker erfolgen. Die Ausführung der Glühbirne sollte 230V, 25Watt, Type E14,T300 sein. Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirnenversion ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

# **REPARATUR UND TRANSPORT**

## **PRÜFUNGEN VOR DEM BEAUFTRAGEN EINER REPARATUR**

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

Der Backofen könnte ausgesteckt sein oder es war ein Stromausfall. Bei Modellen mit einer Zeitschaltuhr könnte die Zeit nicht eingestellt sein.

Wenn der Backofen nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Anzeigelampen leuchten nicht:

Die Stromzufuhr muss überprüft werden. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Kochen (wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig sind):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Kochzeiten und Hitzewerte gemäß des Handbuchs.

Wenn Sie außerdem noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den "Autorisierten Kundendienst" an.

## **INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT**

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackungskarton des Backofens auf und trans-

portieren. Sieden Ofen darin, wenn es erforderlich ist. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie die Bestandteile des Kochfeldes auf den Kochplatten mittels Klebeband.

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, packen Sie die obere Abdeckung ein und befestigen Sie sie mittels Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das innere Glas der Backofentür vor den Blechen, dem Drahtgrill und Gitterregalen während des Transport des Backofens zu schützen. Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mittels Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Sie müssen für den Schutz der Außenflächen des Backofens (Glas- und Emailleflächen) gegen mögliche Stöße sorgen.

Уважаеми потребители,

Нашата цел е да Ви предложим висококачествени продукти, които надминават Вашите очаквания. Вашият уред е произведен с помощта на модерни съоръжения и е грижливо тестван за качество. Тези инструкции са изготвени с цел да Ви помогнат да използвате Вашия уред, който е произведен с най-модерните, надеждни и ефективни технологии. Преди да използвате Вашия уред, внимателно прочетете тези инструкции, които включват основна информация за безопасно монтиране, поддръжка и употреба. Моля, свържете се с най-близкия Оторизиран сервизен център за монтирането на Вашия продукт.



## **Съдържание**

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

Почистване и поддръжка

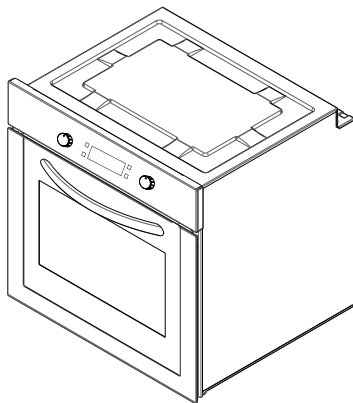
Обслужване и транспортиране

## ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА

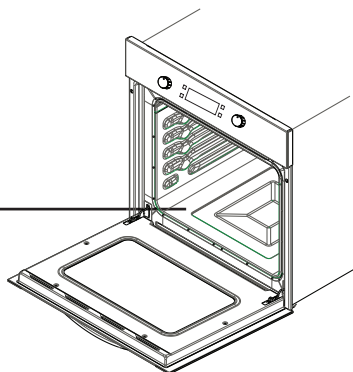
Панел за управление

Дръжка

Врата на фурната



Долен нагревател  
(зад плочата)



Горен нагревател (зад плочата)

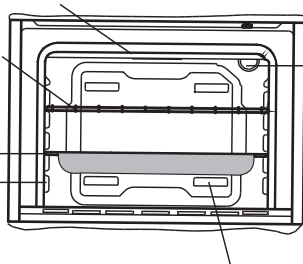
Електрически  
грил

Тава

Релси

Вътрешно осветление

Клапи на въздушните  
отверстия



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

### **Общи предупреждения за безопасност**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които е

възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагрява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спука, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.
- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно

управление.

- Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
- Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещят.
- При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.
- **ВНИМАНИЕ:** С цел избягване възможността от токов удар, преди да пристъпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на ползване

на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.

- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
- Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газа, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съвместими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).
- Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безо-

пасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.

- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклепен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволявайте на децата да се катерят по вратата на фурната или да сядат върху нея, докато е отворена.

### **Предупреждения при монтаж**

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощено лице.
- При разопаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортирането му. В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.
- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и

т.н.

- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече.

### **По време на употреба**

- При първото включване на фурната ще усетите миризма от изолационните материали и нагревателните елементи. Ето защо, преди да пристъпите към употреба на фурната я включете на максимална температура и я оставете да работи, без да поставяте нищо в нея за 45 минути. Необходимо е в същото време помещението, в което се намира фурната да бъде добре проветрено.
- По време на употреба външните и вътрешните повърхности на фурната се нагорещяват. При отваряне на вратата на фурната се отдръпнете, за да избегнете горещия поток пара, който излиза отвътре. Възможно е той да Ви причини изгаряния.
- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.
- Изключвайте уреда от захранването в случаите, когато не



го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.

- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение “0” (стоп).
- При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разлеее гореща течност.
- Когато вратата или чекмедже-то на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарушите баланса или покритието им.
- Не поставяйте тежки или леснозапалими предмети (пластмаса, найлонови чанти, хартия, парцали и т.н.) в чекмедже-то. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.
- Препоръчва се да използвате мека вода, за да избегнете натрупването на варовикова утайка с времето в системата, която генерира пара. За да проверите мекостта на водата, използвайте тестовата хартия, предоставена с продукта и таблицата по-долу. Потопете тестовата хартия във вода в продължение на 3 секунди, извадете я и след минута върху хартията ще се появят ленти.

Тестови ленти	Твърдост на водата
5-4 сини ленти	Мека
1 червена лента	Малко твърда
2 червени ленти	Средно твърда
3 червени ленти	Твърда
4-5 червени ленти	Много твърда

- Ако не е зададено правилното ниво на твърдост на водата, това може да засегне работата на уреда и неговия експлоатационен живот.
- Не използвайте други течности, освен обикновена вода.
- Не използвайте гореща вода.
- Дръжте резервоара за вода затворен, когато фурната работи.
- Когато фурната е гореща и вратата ѝ е отворена, горещият въздух може да излезе, затова застанете настрана и дръжте децата далеч, когато отворяте вратата на фурната.
- За да избегнете варовикова утайка във вътрешността, почиствайте я след всяка употреба.
- След готвенето останалата вода в системата трябва да се премахне. За да направите това, изберете “Да”, когато бъдете автоматично попитани на екрана след готвенето. Не оставяйте нищо във фурната по време на това действие.

### При почистване и поддръжка

- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗВАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.

## ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА

Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информацията относно правилното позициониране и работа с уреда. Те със сигурност трябва да бъдат прочетени от техника, който ще извърши монтажа на фурната.

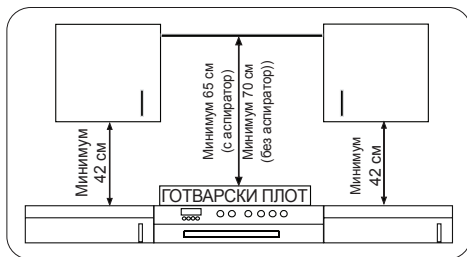
## ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНАТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!

## ИЗБОР НА МЯСТО

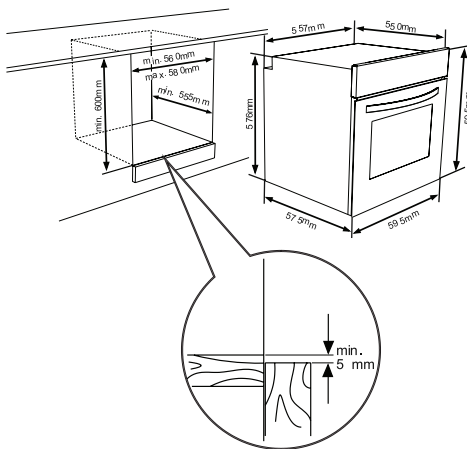
- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство да няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Мебелите, заобикалящи фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури (до 50 C° над нормалната стайна температура).

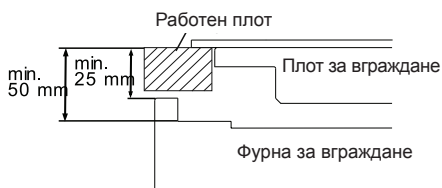
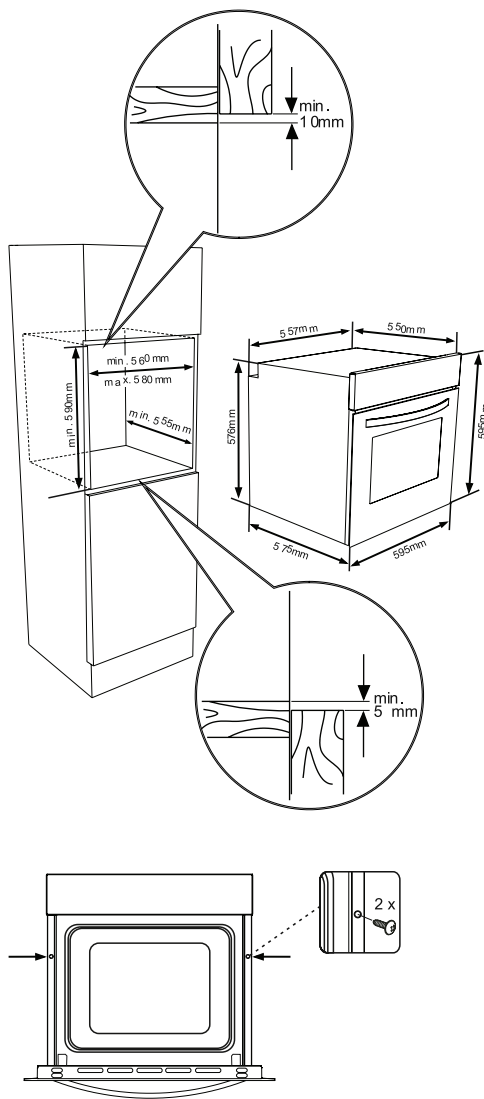
Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и мини-

малните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 70 см.



## МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА





Ако фурната е монтирана под готварски плот, разстоянието между горния ѝ панел и плота трябва да бъде най-малко 50 мм, а разстоянието между кухненския плот и горната част на панела за управление – поне 25 мм.

## ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

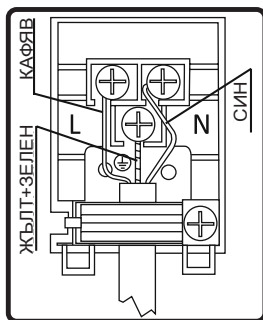
По време на свързване към електрическата мрежа посочените по-долу инструкции трябва да бъдат следвани точно:

- Заземителният кабел трябва да бъде свързан към съответната маркировка посредством винт. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде изпълнено, както е показано на изображение 6. Ако в местната електрическа инсталация няма заземен контакт, съответстващ на нормите, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- Заземеният контакт трябва да се намира в непосредствена близост до уреда. Никога не използвайте удължител.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещяващите се повърхности на уреда.
- При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип

Поставете фурната в шкафа, като я бутнете напред. Отворете вратата на фурната и поставете два винта в отворите на рамката. Затегнете винтовете, като рамката на фурната трябва да докосва повърхността на дървения шкаф.

H05VV-F.

- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от такъв тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- **Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност**
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Уредът е
- проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител. Уредът може да бъде свързан към електрическата мрежа посредством щепсел или фиксирано свързване. Необходимо е да монтирате двуполусен превключвател между продукта и електрическата мрежа с минимално разстояние между контактите от 3 мм (с номинална сила 20 А и забавено функциониране).



### 3.4. ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред е произведен в съответствие с всички указания за безопасност, отнасящи се за електрически устройства. Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници, обучени от производителя. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да доведат до опасност.

Външните повърхности на уреда се нагряват по време на работа. Елементите, нагряващи вътрешността на фурната и парата вътре в нея са изключително горещи. Те запазват топлината си за известно време, дори и след като уредът бъде изключен. Никога не докосвайте нагорещените повърхности. Децата трябва да бъдат държани далеч.

Преди да започнете готвене е необходимо да зададете програма чрез контролните регулатори за избор на функция и температурна настройка. Докато не изпълните това, фурната няма да функционира.

Не поставяйте нищо върху отворената врата. По този начин бихте могли да нарушите баланса на фурната или да счупите вратата.

Изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не работите с него.

Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не излагайте уреда на слънце, дъжд, сняг, прах и т.н.

### Употреба на контролния регулатор за функциите на фурната

#### Функции на фурната

\* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



**Вътрешно осветление:**

Вътрешното осветление се включва и остава да работи при всички готварски функции.



### **Функция размразяване:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната се активират, а вентилаторът се включва.

При използване на функцията размразяване, поставете замразената храна върху стелаж, разположен в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да поставяте тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.



### **Функция Турбо**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидните нагреватели и вентилаторът се включват.

Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната. По този начин храната върху всички стелаж се изпича еднакво добре. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.



### **Статично готвене:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функция Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномер-

ното печене, когато храната е поставена на долните и горните стелаж, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



### **Функция вентилатор:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и вентилаторът на фурната се включват.

Тази функция е много удобна за приготвяне на сладкиши. Готвенето се осъществява с помощта на долния и горния нагревател, както и вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект" на храната. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.



### **Печене на грил:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене на грил и препичане на храни. Използвайте горните стелаж на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде

затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### **Бързо печене на грил:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила и горният нагревател на фурната се включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил, както и за покриване на по-голяма повърхност, като при печене на месо. Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### **Функция двоен грил и вентилатор:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Грилът, горният нагревател на фурната и вентилаторът се включват.

Използва се за по-бързо изпичане на грил на плътни храни, при обхващане на по-голяма повърхност. Горният нагревател и грилът се включват заедно с вентилатора, което помага за равномерно изпичане.

Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на

мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.

Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190 °C.



### **Функция Пица:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният и долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват.

С помощта на вентилатора и функцията за нагряване отдолу могат да се приготвят храни като пица, за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревател осигурява доброто изпичане на тестото.

По време на готвене вратата на фурната не трябва да бъде отваряна прекалено често.



**Предупреждение:** При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.

### **Функция Ръчно добавяне на пара:**

Тази функция може да се използва с всяко готвене с функции.

Тя се използва за готвене на всякакви видове зеленчуци, малки парчета месо, плодове и гарнитюри (ориз, паста).

Предимствата;

- Хрупкава и лъскава повърхност на храните
- Минимална загуба на вода
- Почти никаква загуба на хранителни вещества
- Готвене с малко мазнина

Може да изберете желаната функция и гъстота на парата. Таблицата с плътност на парата е на следващата страница.



## Пълнене на резервоара за вода




- Обемът на резервоара за вода е 300 ml. Това количество позволява 3 цикъла за добавяне на пара. За всеки цикъл се използва около 100 ml вода.



- Натиснете капачето на резервоара, за да се отвори



- Внимателно издърпайте резервоара за вода.

 Резервоарът не трябва да се изважда.




- Добавете минимум 100 ml вода в резервоара преди употреба.

 Максималното ниво на вода е обозначено с "MAX" върху резервоара.

Гъстота на парата	Количество вода
1 впръсквания на пара	Добавете 100 ml вода
2 впръсквания на пара	Добавете 200 ml вода
3 впръсквания на пара	Добавете 300 ml вода
Автоматично впръскване на пара	Добавете 100 ml вода



- Натиснете капачето на резервоара, за да се затвори.

 **Функция Почистване с пара+**  
Функцията Почистване с пара+ осигурява лесно почистване.

Ще намерите тази функция в менюто 'Cleaning' (Почистване). Преди да стартирате тази функция, добавете 300 ml вода в резервоара. За добавяне на вода, следвайте инструкцията в раздел 'Пълнене на резервоара за вода'.

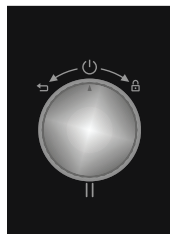
### **ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ**

Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.



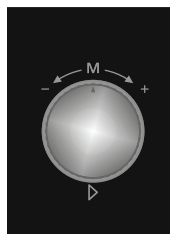
### Ляв контролен регулатор

- Продължително натискане: Превключване между вкл./изкл.
- Кратко натискане: Пауза по време на готвене
- Завъртане надясно: Заклучване на бутоните
- Завъртане наляво: Отмяна / връщане към предишното меню



### Десен контролен регулатор

- Натискане: Избор / Стартиране на готвене / **Стартиране на ръчно действие за пара**
- Завъртане надясно: Управление на менюто / Увеличаване на температурата
- Завъртане наляво: Управление на менюто / Намаляване на температурата



## НАЧИН НА УПОТРЕБА

Ready Cook е създадена за подпомагане на потребители без специални умения при приготвяне на професионални рецепти с помощта на функции за автоматично готвене, позволявайки на домакините прилагане на техни собствени рецепти чрез функциите за комбинирано ръчно готвене. Лесният за употреба интерфейс и цветният TFT дисплей придават очарование на Ready Cook и я правят различна от другите фурни на пазара.

Менютата на Ready Cook, като ръчно готвене, автоматично готвене, любими, почистване и настройки са описани по-долу.

### Ръчно готвене:

Всяка една от настройките за готвене може да бъде зададена от потребителя в режим ръчно готвене. Могат да бъдат избирани 7 различни готварски функции, температура, топлинно усилване, времетраене на готвенето и време за приключване на готвенето.

С възможностите, които дава ръчното готвене, потребителите могат да приготвят храната според собствения си вкус.

При готвене в ръчен режим е необходимо да следвате стъпките, посочени по-долу:

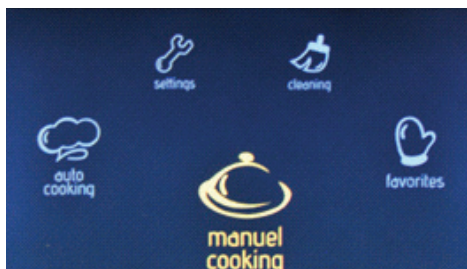
### Употреба на LCD смарт модула за управление

Ready Cook е създаден да помага на домашните потребители да изпълняват професионални готварски рецепти лесно, като използват вградените функции за готвене.

Менютата на Ready Cook, като Ръчно готвене, Автоматично готвене, Любими, Почистване и Настройки са описани по-долу.

## Ръчно готвене

Може да регулирате всяка настройка за готвене в режим Ръчно готвене, включително 7-те различни функции за готвене, температурата, функцията за усилване, времетраенето на готвене и времето за приключване на готвенето. Следвайте стъпките, изброени по-долу, за да се придвижвате в менюто Ръчно готвене.



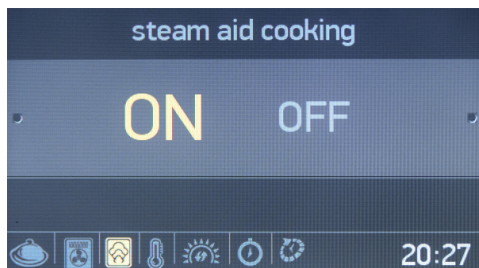
### Основно меню

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, докато светне **“Ръчно готвене”**.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



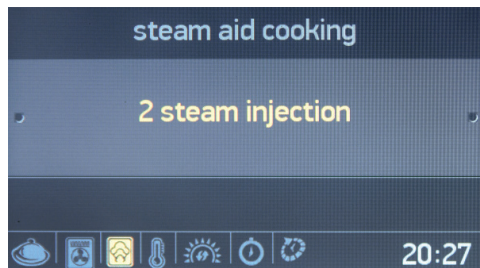
### Функция на фурната

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните функции на фурната.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.

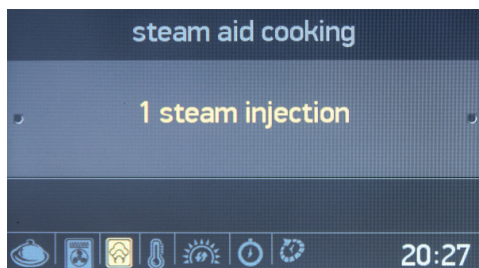


### Готвене с помощта на пара

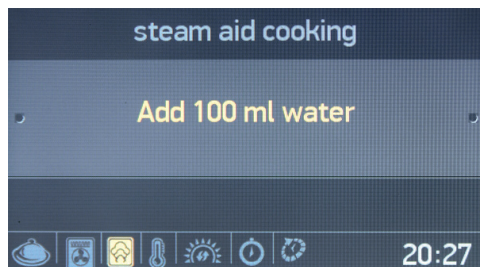
- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да светне опцията **“ВКЛ.”** или **“ИЗКЛ.”** в Готвене с помощта на пара.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



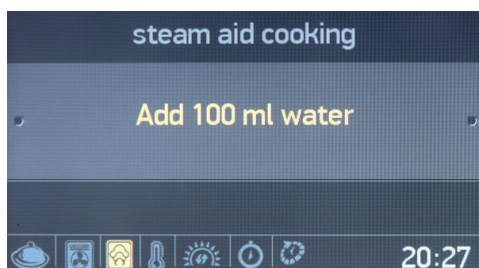
- Завъртете един път десния контролен регулатор за 2 впръсквания на пара.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



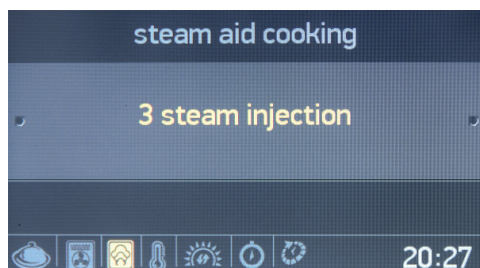
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете **“1 впръскване на пара”**.



- Добавете 200 ml вода в резервоара за вода.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да добавите 200 ml вода.

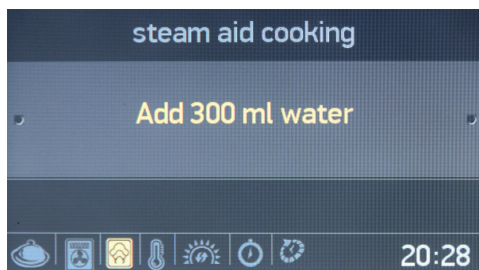


- Добавете 100 ml вода в резервоара за вода.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете **“Добавете 100 ml вода”**.

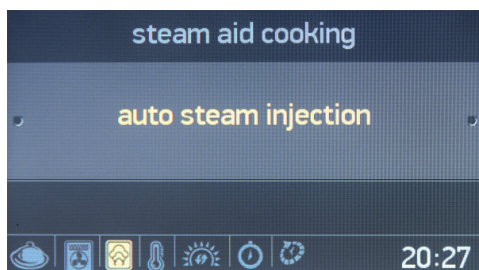


- Завъртете два пъти десния контролен регулатор за 3 впръсквания на пара.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.

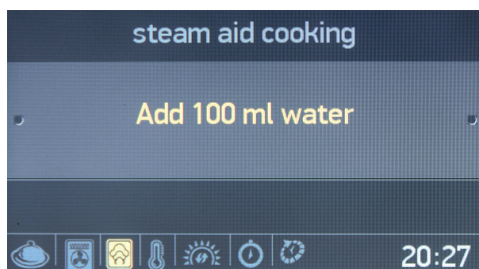




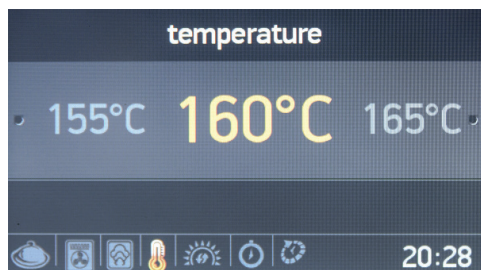
- Добавете 300 ml вода в резервоара за вода.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да добавите 300 ml вода.



- Завъртете два пъти десния контролен регулатор за автоматично впръскване на пара.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.

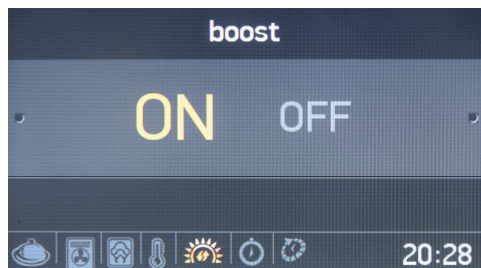


- Добавете 100ml вода в резервоара за вода.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да добавите 100 ml вода.



### Температура:

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните настройки за температура.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



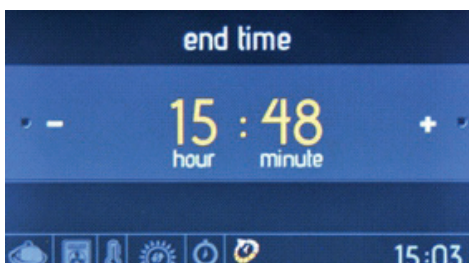
### Усилване

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да светне опцията "ВКЛ." или "ИЗКЛ." в Усилване.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



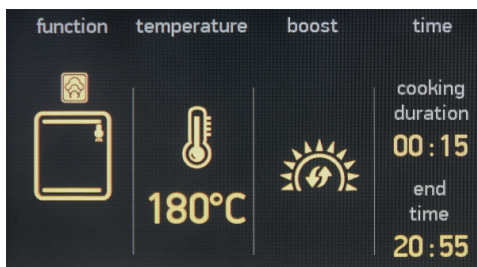
## Времетраене на готвенето

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времетраенето на готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете времетраене на готвенето.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако времетраенето на готвене е зададено на **00:00**, готвенето ще продължи докато ръчно не го спрете.



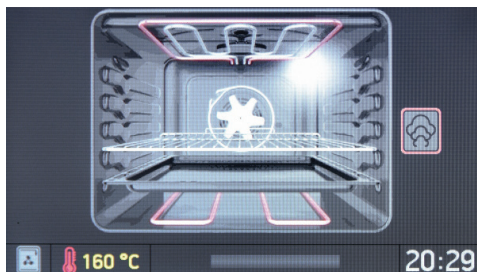
## Време за приключване на готвенето

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времето за приключване на готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете край на готвенето.



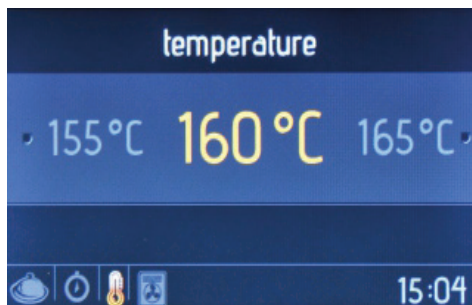
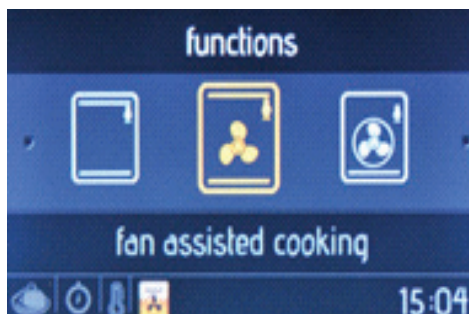
## Информационен екран

- Готвенето ще започне в рамките на 10 секунди след последното действие, или когато бъде натиснат десния контролен регулатор.
- Завъртете левия контролен регулатор обратно на часовниковата стрелка, за да се върнете назад към предишната настройка.



## Екранната анимация показва:

- Времетраене на готвене
- Температура:
- Време за стартиране и приключване на готвенето
- Информация за функцията на готвене.







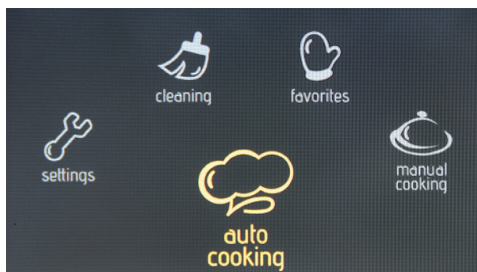
### Екранна анимация

- Натиснете левия контролен регулатор, за да спрете готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да стартирате / продължите готвенето.
- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените температурата.
- Завъртете левия контролен регулатор обратно на часовниковата стрелка, докато е активна някоя функция за готвене, за да се покаже екрана с настройки за функция на фурната, температура и час на готвене.
- За да спрете да готвенето и да се върнете в основното меню, натиснете левия контролен регулатор и след това го завъртете обратно на часовниковата стрелка.

### Автоматично готвене

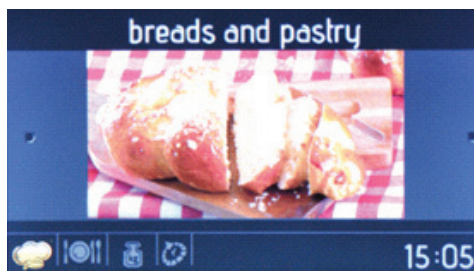
Ready Cook има функция за вградени, предварително определени рецепти, която може да се избере от менюто Автоматично готвене. Вие ще може да избирате единствено името на желаното ястие. Няма да имате възможност да променяте никакви настройки на рецептата, включително продължителност и температура на готвенето, тъй като те са автоматично зададени от Ready Cook.

Следвайте стъпките по-долу, за да изпълните автоматично готвене.



### Основно меню

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, докато светне "Автоматично готвене".
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



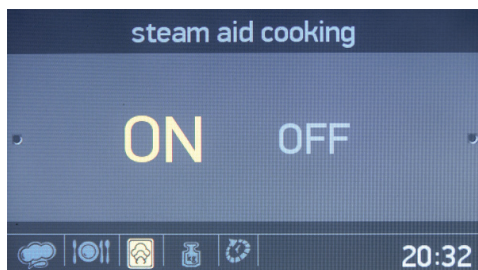
### Категории храни

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните рецепти.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



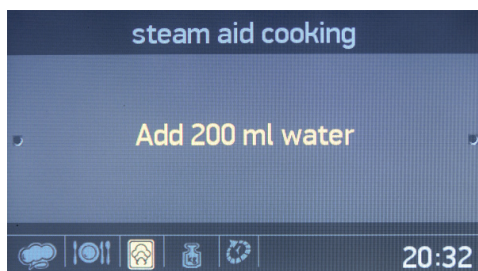
## Избор на рецепта

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните рецепти.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



## Впръскване на пара

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да светне опцията **“Вкл.”** или **“Изкл.”** във Впръскване на пара.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.

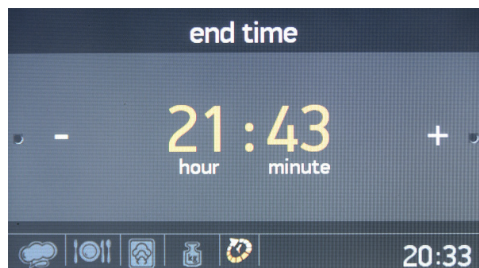


- Добавете 200 ml вода в резервоара за вода.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да добавите 200 ml вода.



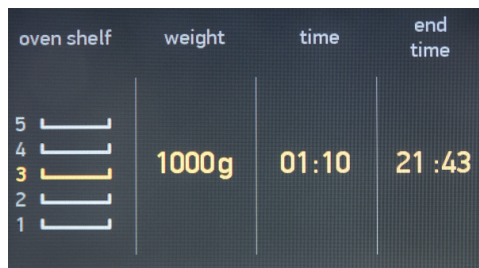
## Тегло на храната

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените стойността на теглото.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете теглото.



## Време за приключване на готвенето

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времето за приключване на готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете край на готвенето.

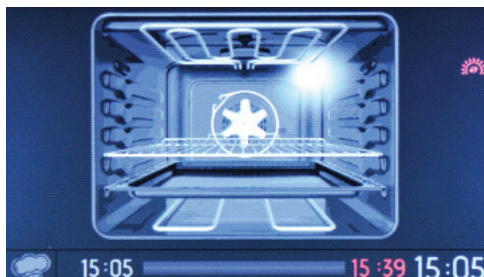


## Информационен екран

- Готвенето ще започне в рамките

на 10 секунди след последното действие, или когато бъде натиснат десния контролен регулатор.

- Завъртете левия контролен регулатор обратно на часовниковата стрелка, за да се върнете назад към предишните екрани за настройка.
- Поставете храната в средния стелаж за постигане на най-добри резултати при готвенето.



### Екранна анимация

- Натиснете левия контролен регулатор, за да спрете готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да започнете и да продължите готвенето.
- За да спрете да готвенето и да се върнете в основното меню, натиснете левия контролен регулатор и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.

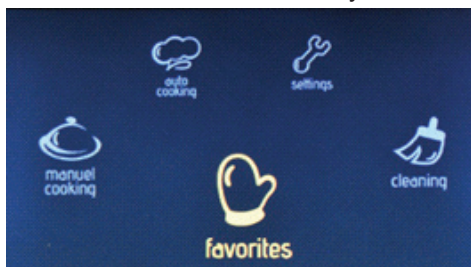
### Любими

Възможно е да запазите Вашите настройки за ръчно готвене, което ви позволява по всяко време бързо да избирате същите настройки за готвене. В края на менюто Ръчно готвене, след настройката за времетраене на готвенето, ще бъдете попитани дали искате да запазите настройките към Вашите любими.

За да създадете настройка

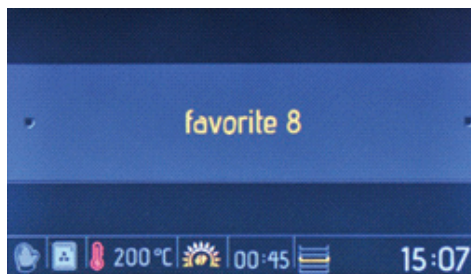
за готвене на любимо ястие, използвайте функцията за редактиране в менюто Любими.

За да изберете и стартирате функция за любимо ястие, следвайте стъпките по-долу.



### Основно меню

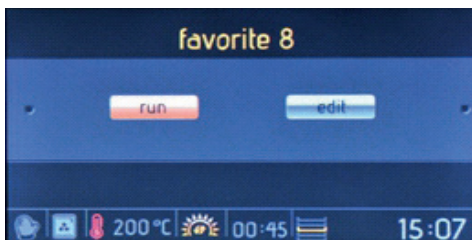
- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, докато светне **“Любими”**.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



### Любими

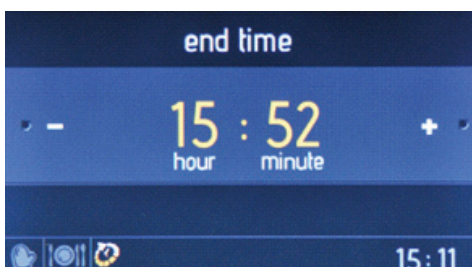
- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните опции.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.
- Настройките, съхранени в Любими, ще се покажат в дъното на екрана.





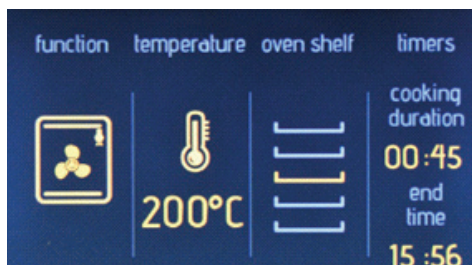
### Екран стартиране/редактиране

- Завъртете десния контролен регулатор, за да светне **“Стартиране”**.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете **“Стартиране”**.



### Време за приключване на готвенето

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времето за приключване на готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете край на готвенето.

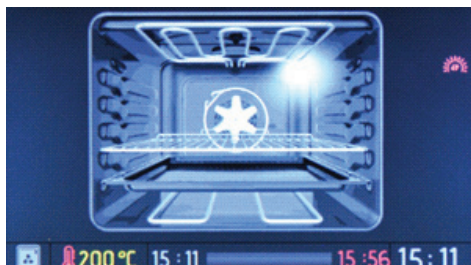


### Информационен екран

- Готвенето ще започне в рамките на 10 секунди след последното действие, или когато бъде натиснат десния контролен регулатор.
- Завъртете левия контролен

регулатор обратно на часовниковата стрелка, за да се върнете назад към предишните екрани за настройка.

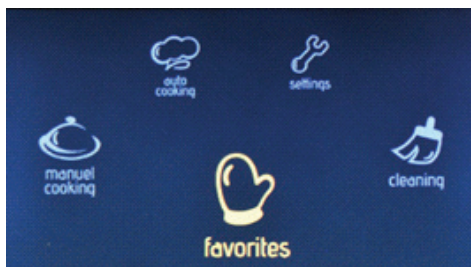
- Поставете храната в средния стелаж за постигане на най-добри резултати при готвенето.



### Екранна анимация

- Натиснете левия контролен регулатор, за да спрете готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да започнете и да продължите готвенето.
- За да спрете да готвенето и да се върнете в основното меню, натиснете левия контролен регулатор и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.

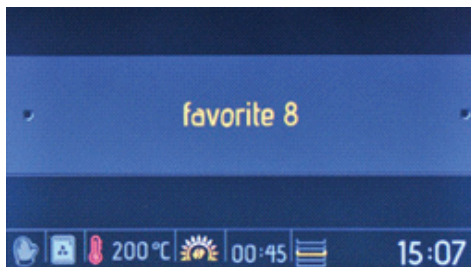
За да редактирате настройките на Любими, следвайте стъпките по-долу.



### Основно меню

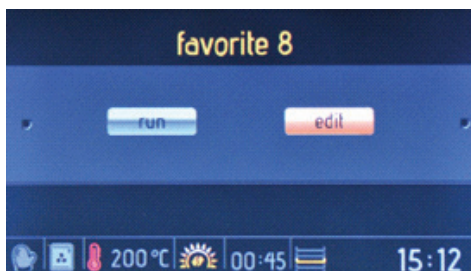
- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, докато светне **“Любими”**.
- Натиснете десния контролен регула-

тор, за да изберете светналата опция.



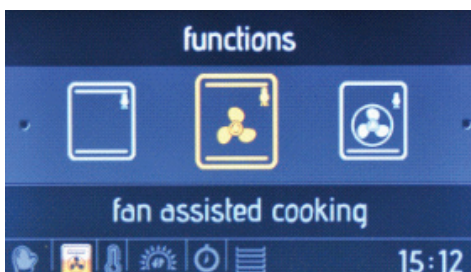
### Любими

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните опции.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.
- Настройките, съхранени в 'Любими', ще се покажат в дъното на екрана.



### Екран стартиране/редактиране

- Завъртете десния контролен регулатор, за да светне "Редактиране".
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете "Редактиране".



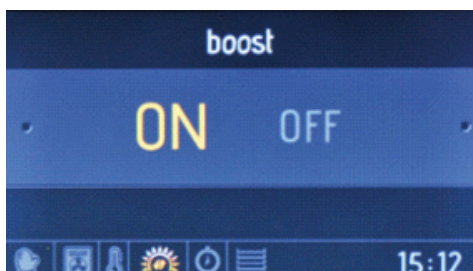
### Функция на фурната

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните функции на фурната.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



### Температура:

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните настройки за температура.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



### Усилване

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да светне опцията "ВКЛ." или "ИЗКЛ." в Усилване.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.





### Времетраене на готвенето

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времетраенето на готвенето.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете времетраене на готвенето.



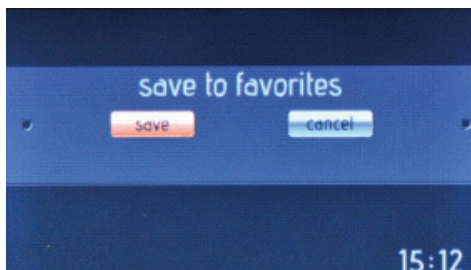
### Информационен екран

- Завъртете левия контролен регулатор обратно на часовниковата стрелка, за да се върнете назад към предишните екрани за настройка.



### Стелаж на фурната

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да се придвижите между наличните стелажи на фурната.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете стелажа
- За едни и същи резултати при готвене всеки път, информацията за стелажите на фурната е важна.

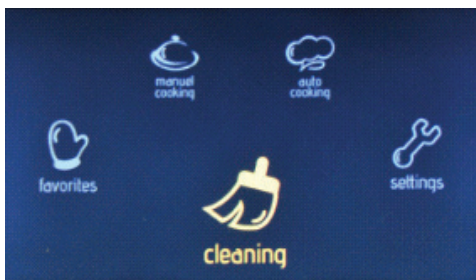


### Запаметяване в любими

- Завъртете десния контролен регулатор, за да светне "Запамети" (да запаметите настройките) или "Отмени" (да отхвърлите настройките).
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.

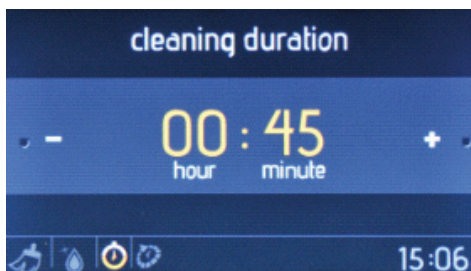
### Почистване

С помощта на функцията Почистване с пара засъхналите остатъци във фурната ще омекнат. За да изпълните Почистване с пара, налейте чаша вода върху стелажа в дъното на фурната, след това следвайте стъпките, изброени по-долу.



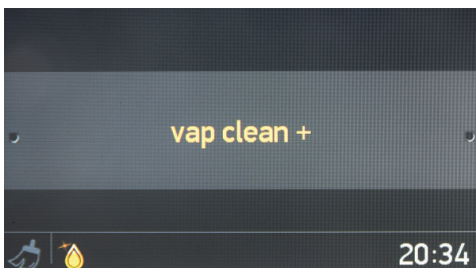
### Основно меню

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, докато светне **“Почистване”**.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



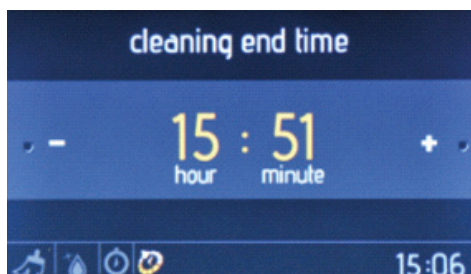
### Времетраене на почистването

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времетраенето на почистването.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете времетраенето на почистването.



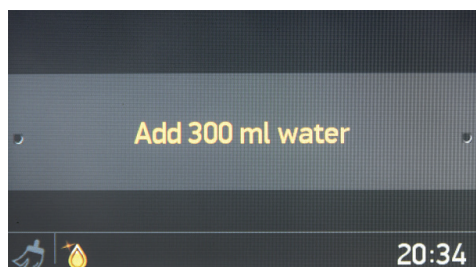
### Екран за избор на функция

Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете **“Почистване с пара”**.



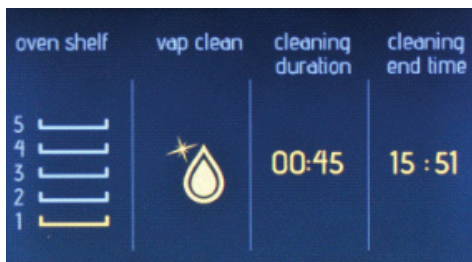
### Време за приключване на почистването

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените времето за приключване на почистването.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете край на почистването.



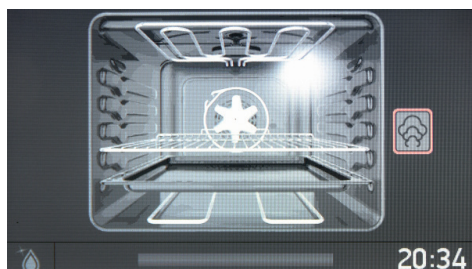
### Впръскване на пара

- Добавете 300 ml вода в резервоара за вода.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да добавите 300 ml вода.



### Информационен екран

- Почистването ще започне в рамките на 10 секунди след последното действие, или когато бъде натиснат десния контролен регулатор.
- Завъртете левия контролен регулатор обратно на часовниковата стрелка, за да се върнете назад към предишните екрани за настройка.

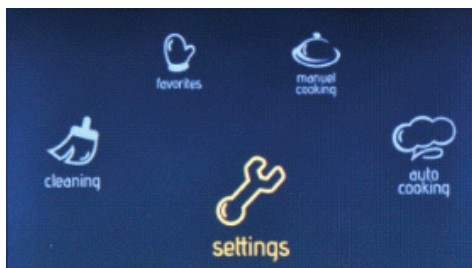


### Екранна анимация

- Натиснете левия контролен регулатор, за да спрете почистването.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да започнете и да продължите почистването.
- За да спрете почистването и да се върнете в основното меню, натиснете левия контролен регулатор и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.

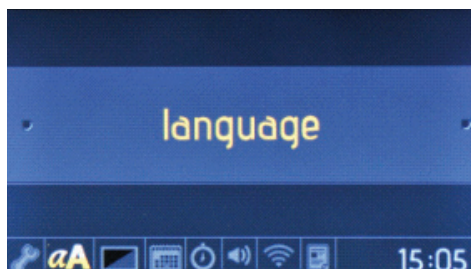
### Настройки

Менюто с настройки ви позволява да промените и задавате дата, час, яркост на екрана, звуков сигнал и опция за езика.



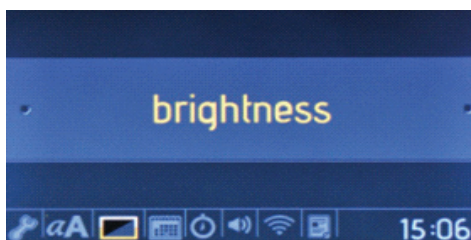
### Основно меню

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, докато светне **“Настройки”**.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да изберете светналата опция.



### Меню езици

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените езика.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете желанния език.

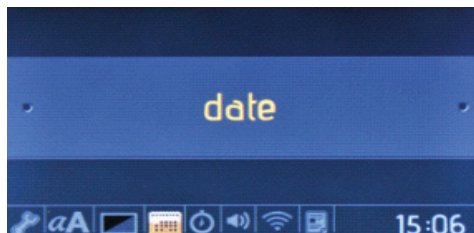


### Меню яркост

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените яркостта на екрана в диапазона между 0 и 4.

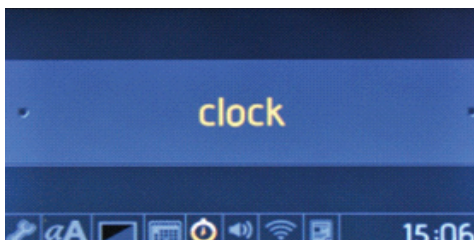


- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете яркостта на екрана.



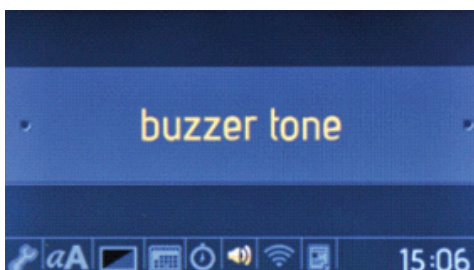
### Меню дата

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените датата.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете датата.
- Датата е зададена във формата: месец, ден, година.



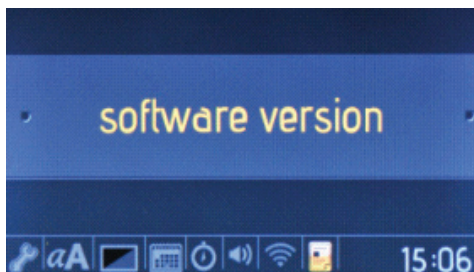
### Меню часовник

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да промените часовника.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете часовника.
- Часовникът е зададен във формата: минута и час.



### Меню избор на звуков сигнал

- Завъртете десния контролен регулатор в която и да е посока, за да изберете между 3 различни звукови сигнала.
- Натиснете десния контролен регулатор, за да зададете желанния звуков сигнал.



### Меню версия на софтуера

- Версията на софтуера ще бъде показвана единствено като информация. Тя не може да се променя.

### Заклучване на бутоните

Заклучването на бутоните се използва с цел избягване на неволни промени, които могат да се направят във функциите на фурната. За да активирате или деактивирате заключването на бутоните, завъртете десния контролен регулатор обратно на часовниковата стрелка и го задръжте в продължение на 3 секунди. Докато функцията за заключване на бутоните е активна, единствено бутонът **“ВКЛ./ИЗКЛ”** остава функционален. Всички други бутони ще бъдат заключени.

ЯСТΙΑ	ТУРБО		ДОЛЕН-ГОРЕН			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ	
	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (мин)
Сладкиши на пластове	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35	
Кекс	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35	
Курабийки	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35	
Кюфчета на грил										200
Воднисти храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	
Пиле				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200
Котлети										200
Бифтек										200

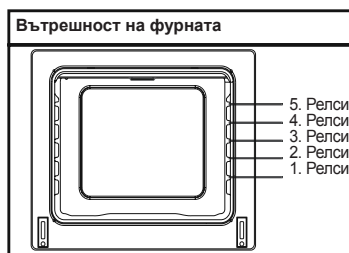
\* Използвайте шишчета...



## Акcesoари

Заедно с продуктът са предоставени и акcesoари. Можете да използвате и акcesoари, закупени от други места, при условие че са устойчиви на топлина и огън, както и стъклени съдове, форми за сладкиши и тави, подходящи за фурна. При ползване на други акcesoари следвайте инструкциите на производителя. Когато готвите в малки съдове, ги поставяйте върху средната част на решетката. Ако храната не покрива тавата напълно, ако е поставена вътре в нея непосредствено, след като е извадена от фризера или ако тавата е била използвана за събиране на мазнини при печене на грил, е възможно да промени формата си. Това се получава вследствие на високите температури по време на готвене. Тавата възвръща старата си форма, след като се охлади. Това е нормално физическо явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охладят. При използване на грила препоръчваме (където е уместно) да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта. Заедно с решетката винаги поставяйте и тава за оттичане на мазнина на по-долните стелажи. За по-лесно почистване, в тавата можете да сложите вода. Както е обяснено в съответните точки, никога не правете опит да използвате грил с газов нагревател без предпазен капак.

Ако Вашата фурна разполага с грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.



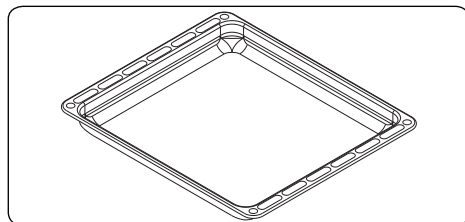
## Акcesoари на фурната

Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

### Дълбока тава

Дълбоката тава се използва най-добре при приготвянето на яхнии.

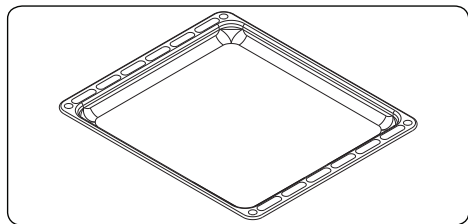
Сложете тавата върху релсите и я пъхнете до края, за да се уверите, че е поставена правилно.



### Плитка тава

Плитката тава се използва най-добре при печенето на сладкарски изделия.

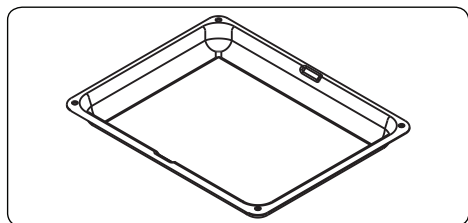
Сложете тавата върху релсите и я пъхнете до края, за да се уверите, че е поставена правилно.



### Малка тава

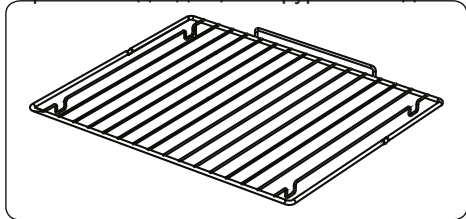
Малката тава се използва най-добре при печенето на сладкарски изделия.

Поставете тавата в средата на решетката.



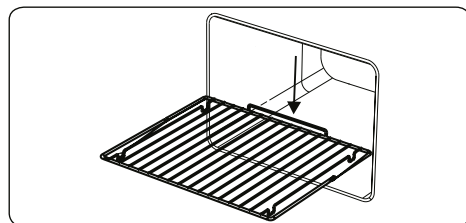
### Решетка

Решетката се използва най-добре за печене на грил или за обработка на храна в подходящи за фурната съдове.



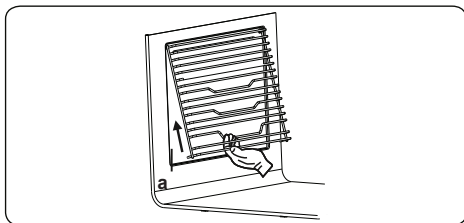
### ⚠ ВНИМАНИЕ

Поставете решетката правилно върху някои от релсите във вътрешността на фурната и я бутнете до края.



### Решетка с удължителна телескопична релса

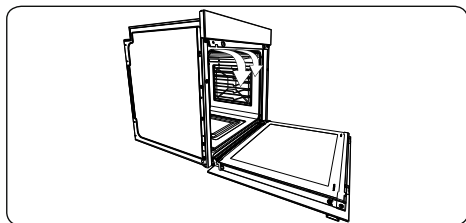
Един от стелажите в решетката е напълно телескопичен; той се издърпва докрай посредством ролкови лагери, като позволява лесен достъп до Вашата храна.



### ПЪРВА ПО РОДА СИ

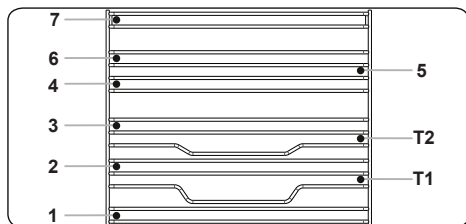
#### Въздушна завеса

Патентованата система Въздушна завеса предотвратява контакта на потребителя с нагорещения въздух, създавайки въздушна завеса при отваряне на вратата на фурната.



## Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 7.
- Телескопичната релса може да бъде поставяна на нива T1, T2.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Нива 2 и 4 се препоръчват при готвене на две нива.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

\*\*\*\*Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

# **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА**

## **ПОЧИСТВАНЕ**

Преди почистване на фурната се уверете, че всички контролни регулатори са изключени, както и че е изстинала. Изключете я от електрическата мрежа.

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Разяждащите кремове, абразивните почистващи прахове, търкане с телена вата или твърди инструменти могат да наранят повърхностите. Разлетите върху емайла течности ще загорят и ще повредят покритието. Почиствайте ги незабавно. Не почиствайте уреда с помощта на пара.

### **Почистване на вътрешността на фурната.**

Преди да започнете почистването се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа. Вътрешността на фурната се почиства най-добре, докато е леко затоплена. След всяко готвене избърсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода. След това я избършете с мокра кърпа, а накрая я подсушете. Можете да извършвате цялостно почистване с помощта на сухи и прахообразни почистващи препарати. Каталитичните емайлирани панели на продукта отзад и отстрани на

вътрешната рамка не се нуждаят от почистване. Въпреки това, в зависимост от честотата на използване, се препоръчва след известен период от време да бъдат подменени.

## **ПОДДРЪЖКА**

### **Смяна на крушка за вътрешното осветление**

Смяната на крушка за вътрешното осветление на фурната трябва да бъде извършено от квалифициран техник. Крушката трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинал.

Дизайнът на крушката е специфичен и предназначен за използване в домакински уреди за готвене, а не за осветление на помещения.

## **ОБСЛУЖВНЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ**

### **ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ**

Фурната не функционира:

Възможно е да е изключена от електрическото захранване, ако дисплеят не показва нищо. Възможно е таймерът да не е регулиран (при моделите оборудвани с такъв).

Фурната не се нагрива:

Възможно е температурната настройка да не е зададена от контролния регулатор.

Вътрешното осветление не работи:

Проверете дали няма прекъсване в електрическото захранване. Проверете дали крушката не е изгоряла. В такъв случай, можете да я замените, както е описано в по-горе.

Готвене (долният или горният нагревател не се нагриват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене и температурните стойности, съгласно описанията в наръчника.

Ако все още имате проблеми с продукта, се свържете с упълномощен сервизен представител.

### **ТРАНСПОРТИРАНЕ**

При необходимост от транспортиране:

Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го транспортирайте в нея. Спазвайте

символите за транспортиране върху опаковката. Залепете горните части на фурната, както и решетките за награвателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и награвателния панел, покрийте го и го залепете за страничната повърхност на фурната.

Залепете картон или хартия върху вътрешната част на предното стъкло, което да го предпази от тавите и решетката по време на транспортиране. Залепете и капачите на фурната към страничните стени.

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

Предпазете външните повърхности (стъклени и боядисани) от възможни повреди.





# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52294191

**SHARP**

Be Original.