



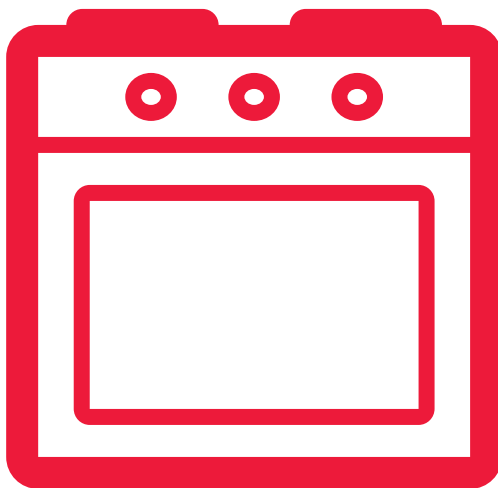
Cooking

EN User Manual

AL Manual i Përdorimit

BG Инструкции за Употреба

CZ Návod k Obsluze



KS-70S50BSS-EE
SÙË €ÙÍ €QÙÈÒÒ



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 Réglementations européennes 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-Vyhlásenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

Dekleerime, 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 tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi 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.

MK-Декларација за усогласеност

Izjavуvаme deka нашite proizvodi ги исполнуvаат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побаруvањата 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 pateikiamą 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.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

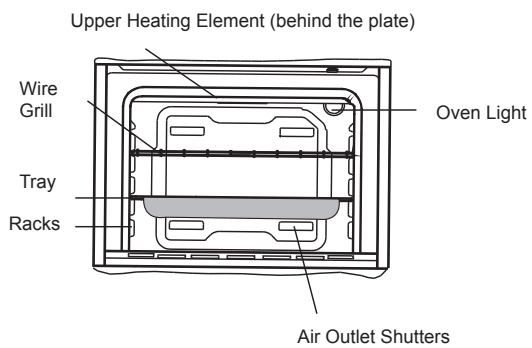
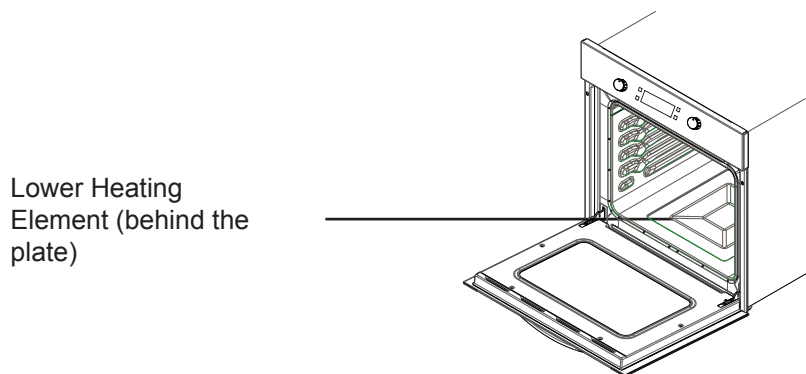
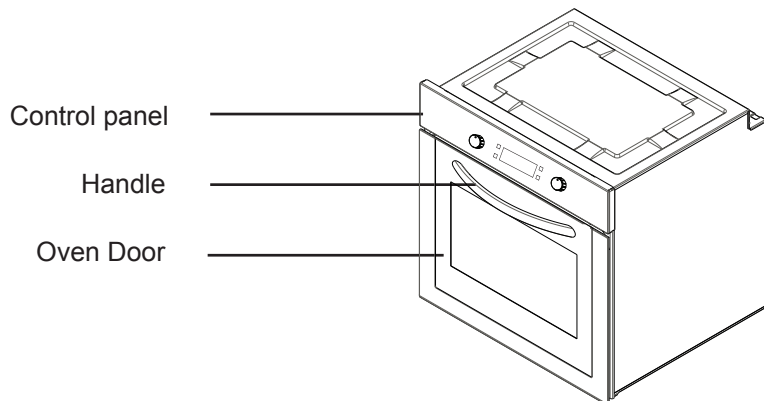
Preparation for installation and use

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.
- 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

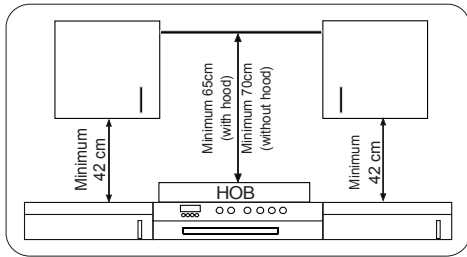
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary 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!

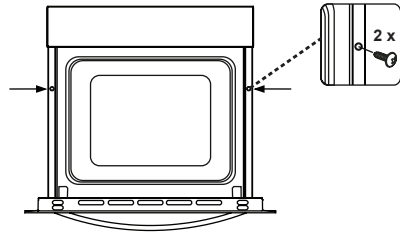
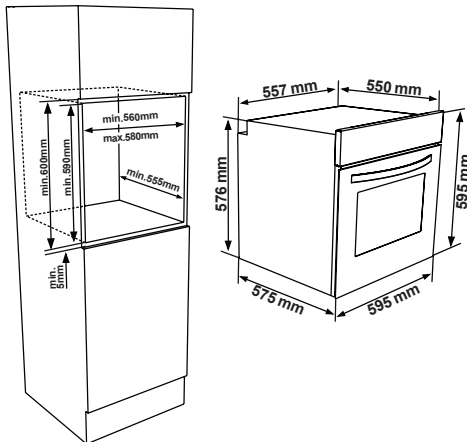
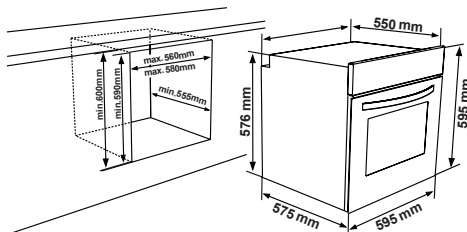
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- 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.

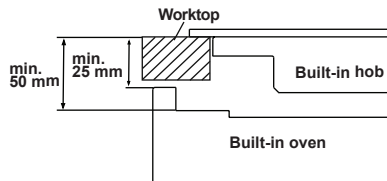
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the oven board. If there is no exhaust fan the height should not be less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



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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.



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.

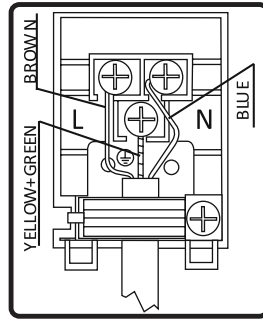
WIRING AND SAFETY OF BUILT IN OVEN

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 to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that its 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 conformity 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 remains on in all the cooking function.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts 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. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to 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 evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



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 lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in 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 obtaining results in baking pastry. 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 grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



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 oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes. 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 oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes. 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 oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

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.

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

ENERGY SAVING

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

Oven door should not be opened often during cooking period.



Grill and chicken Turning Function

This function is used to grill and to turn chicken, cooked food on a skewer. To make turning, use the "turning skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food. Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes. At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.



Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

This function is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To make roasting, use the “roasting skewer”. To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food. Turn your oven’s heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes. At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven’s switch and heat set up switch. Cancel the oven’s time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

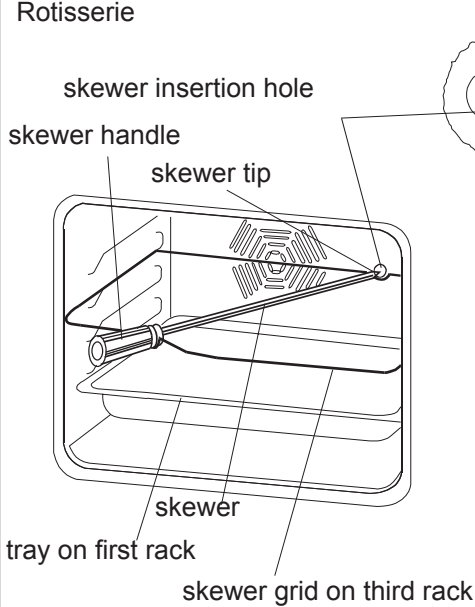


Grill, Chicken Roasting and Fan Function

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer. To make roasting; use the “roasting skewer”. To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven’s heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes. At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven’s switch and heat set up switch. Cancel the oven’s time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Rotisserie



skewer insertion hole lid

Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft. To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found in front of the skewer insertion hole, as shown in the figure. After that, fit the skewer fit the skewer onto the skewer grid which you will place on the third rack. Remove the handle from skewer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

Make sure that the oven is not operating while performing these operations.

Mode Key



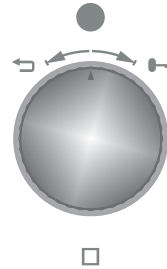
LEFT KNOB

Long Push: Turn On-Off

short Push: Pause Cooking

Turn Right: Key Lock

Turn Left: Undo / Go to Previous menu

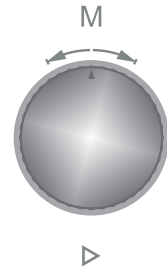


RIGHT KNOB

Push: Select / Start Cooking

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.

On the Main Menu;

-Rotate right/left the right knob to navigate between menus .

-Push right knob to select menu.



Oven Function;

-Can be changed by rotating right knob to right/left.

-Can be selected by pushing right knob.



Temperature;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.



Cooking duration;

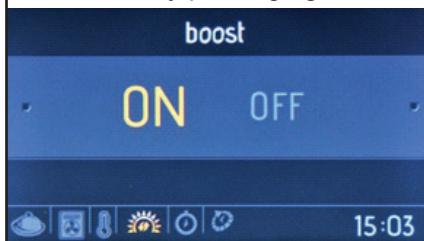
- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.

NOTE: If cooking duration is set as 00:00, cooking continues until user stops manually.



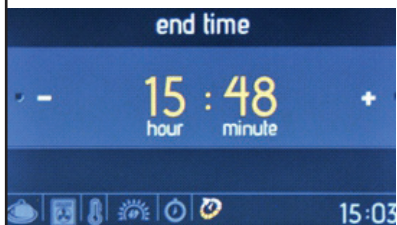
Boost;

- Can be activated or inactivated by rotating right knob to right/left.
- Can be set by pushing right knob.



Cooking end time;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.



On the information screen;

-Cooking is started within 10 seconds or

when right knob is pushed.

-Left knob is rotated left to go back to each previous setting screen



On the animation screen;

- Left knob is pushed to stop cooking

- Right knob is pushed to start and continue cooking.

- Temperature can be changed by rotating right knob to right/left,

- While any cooking function is activated, left knob is rotated left to go to setting screens

in order of oven function, temperature and cooking time screens.

To stop cooking and go back to main menu, left knob is pushed, then left knob is rotated

to left.



On the animation screen;

-Cooking time,

-Temperature,

-Cooking start & end time,

-Cooking function information is displayed.



Auto Cooking:

Pre determined recipes which are prepared by professional cooks are can be used by end user with auto cooking settings like cooking function, duration, temperature is set by Ready cook automatically.

To perform cooking with auto cooking menu, below mentioned steps should be

followed.

On the main menu;

- Rotate righth/left the righth knob to navigate between menus.
- Push righth knob to select menu.



Food categories;

- Can be changed by rotating righth knob to righth/left.
- Can be selected by pushing righth knob.



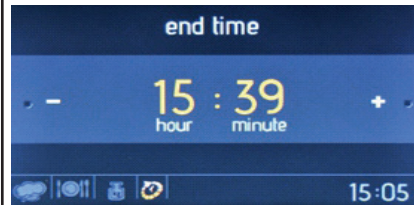
Food names;

- Can be changed by rotating righth knob to righth/left.
- Can be selected by pushing righth knob.



Cooking end time;

- Can be changed by rotating righth knob to righth/left.
- Can be selected by pushing righth knob.



Food weight;

-Can be changed by rotating righth knob

to righth/left.

-Can be selected by pushing righth knob

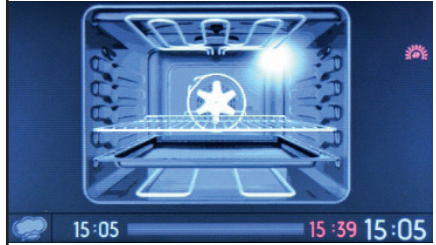


On the animation screen;

-Left knob is pushed to stop cooking

-Righth knob is pushed to start and continue cooking.

To stop cooking and go back to main menu, left knob is pushed, then left knob is rotated to left.



On the information screen;

-Cooking is started within 10 seconds or

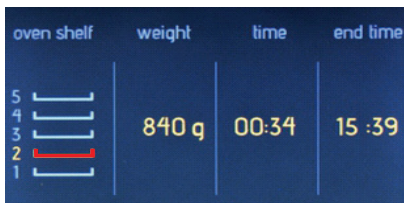
when righth knob is pushed.

-Left knob is rotated left to go back to each

previous setting screens..

To achive best cooking performance, tray

should placed to displayed shelf.



Favorites :

At the end of the cooking in the manuel cooking menu where cooking duration is set by user, a question as “save to faviors” is displayed on the screen. With the help of this, user can save her/his own cooking settings and repeat the same cooking at any time.

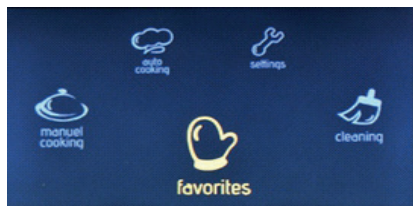
To create the any favorite cooking setting, edit function beneath the favorites menu can be used.

To start any favorite function which is set by user, below listed steps should be followed.

On the main menu;

-Rotate right/left the right knob to navigate between menus.

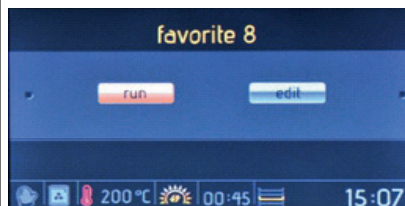
-Push right knob to select menu.



On the run/edit screen;

-By rotating right knob to right/left, run/edit can be navigated.

-Run can be selected by pushing right knob.



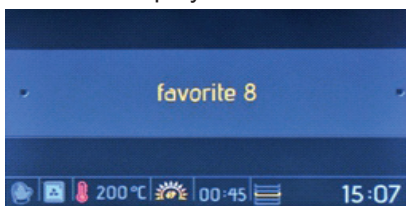
Favorites;

-Can be changed by rotating right knob to right/left.

-Can be selected by pushing right knob.

-Information about settings of the selected

favorite is displayed at the below list.



On the information screen;

-Cooking is started within 10 seconds or when right knob is pushed.

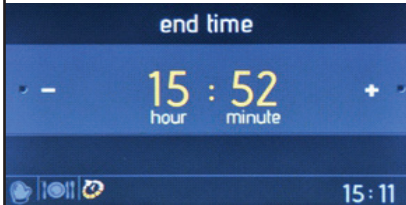
-Left knob is rotated left to go back to each previous setting screens.

-To achieve best cooking performance, tray should be placed on the displayed shelf.



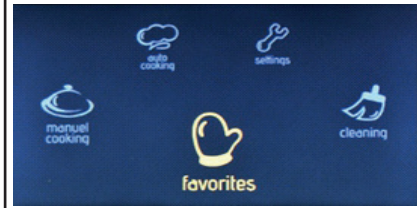
Cooking end time;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.



On the main menu;

- Rotate right/left the right knob to navigate between menus.
- push right knob to select menu



On the animation screen;

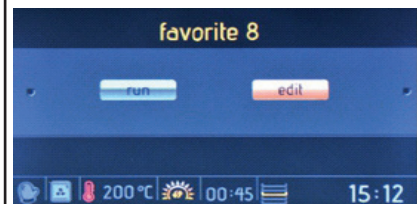
- Left knob is pushed to stop cooking
- Right knob is pushed to start and continue cooking.

To stop cooking and go back to main menu, left knob is pushed, then left knob is rotated to left.



On the run/edit screen;

- By rotating right knob to right/left, run/edit can be navigated.
- Edit can be selected by pushing right knob



To edit any favorite, below listed steps should be followed.

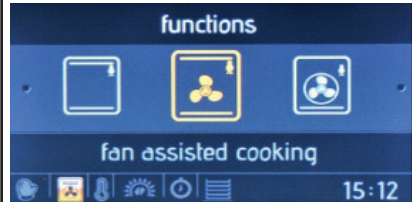
Temperature;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.



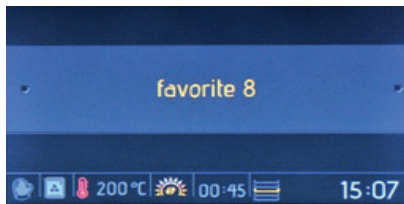
Oven function;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob



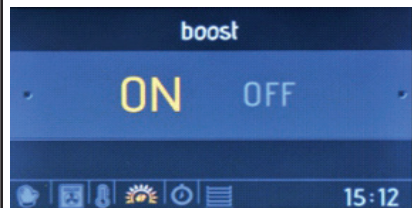
Favorites;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.
- Information about settings of the selected favorite is displayed at the below list.



Boost;

- Can be activated or inactivated by rotating right knob to right/left.
- can be set by pushing right knob.



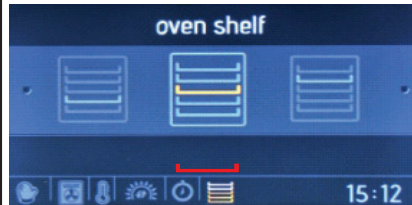
Cooking duration;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.



Oven shelf;

- Can be changed by rotating right knob to right/left.
- Can be selected by pushing right knob.
- To achieve same cooking performance at each cooking, oven shelf information is important.



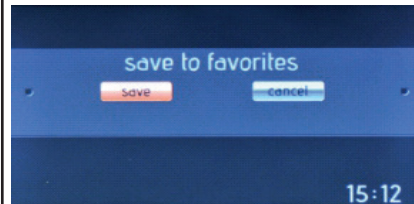
On the information screen;

- Left knob is rotated left to go back to each previous setting screens.



Save to favorites;

- Can be navigated between save / cancel by rotating right knob to right left. can be selected by pushing right knob.



Cleaning:

With Vapclean function, dried food leftovers inside the oven cavity is softened with vapor. To perform Vapclean, a glass of water is poured into the oven shelf which will be placed at the bottom of the oven.

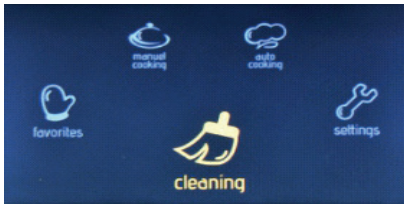
To perform Vapclean, below listed steps should be followed.

To edit any favorite, below listed steps should be followed.

On the main menu;

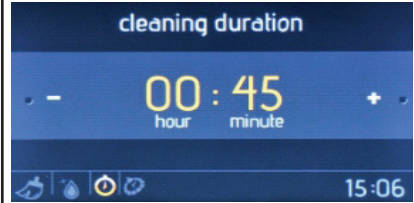
-Rotate right/left the right knob to navigate between menus.

-Push right knob to select cleaning menu.



Cleaning duration;

-Can set between 30 – 60 minutes by rotating right knob to right/left. can be selected by pushing right knob.

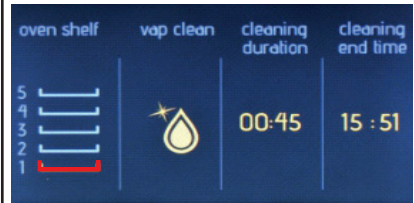


On the information screen;

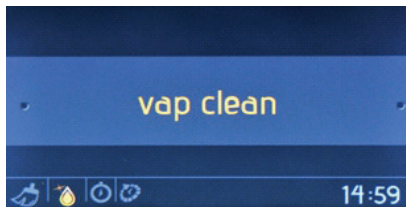
-Cleaning is started within 10 seconds or

when right knob is pushed.

-Left knob is rotated left to go back to each previous setting screens.

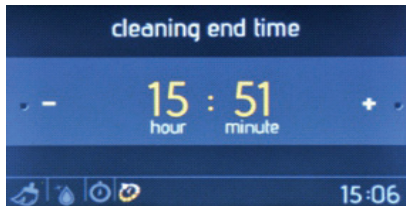


On the function selection screen;
Right knob is pushed to select Vapclean.



Cleaning end time;

-Can be changed by rotating right knob to right/left. can be selected by pushing right knob.



On the animation screen;

-Left knob is pushed to stop cleaning
-Right knob is pushed to start and continue cleaning.
-To stop cleaning and go back to main menu, left knob is pushed, then left knob is rotated to left

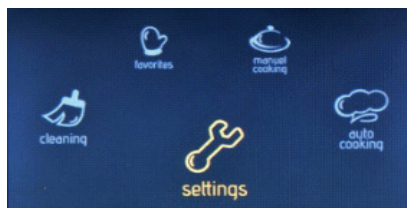


Settings:

On the settings menu, date, time, screen brightness, buzzer tone, language options can be set.

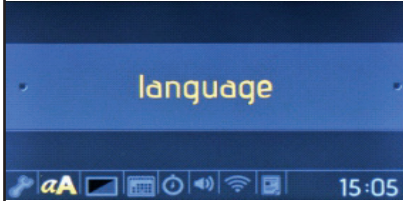
On the main menu;

-Rotate right/left the right knob to navigate between menus.
-Push right knob to select settings menu.



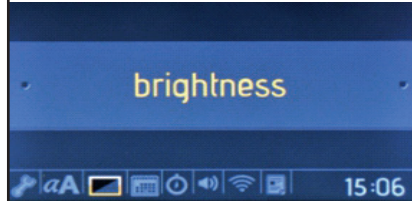
On the languages menu;

- Languages can be changed by rotating right knob.
- Language can be set by pushing right knob.



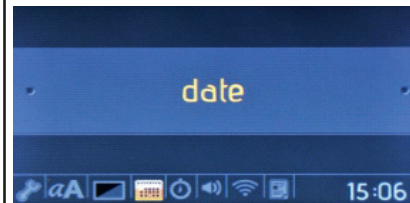
On the brightness menu;

- Screen brightness can be changed between 0 – 4 by rotating right knob.
- Screen brightness can be selected by pushing right knob.



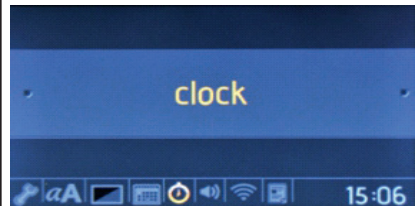
On the date menu;

- Date can be changed by rotating right knob.
- Date can be set by pushing right knob.
- Date is set in order of month, day, year.



On clock menu;

- Can be navigated by rotating right knob.
- Time can be set by pushing right knob.
- Time is set in order of minute and hour.

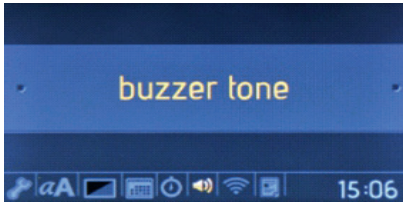


On the buzzer tone menu;

-By rotating right knob, 3 different tone

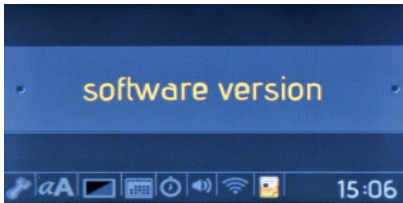
settings can be navigated.

-Buzzer tone can be set by pushing right knob.



On the software version menu;

Only software version is displayed as information.



4.2. HOW TO USE THE SMART LCD CONTROL UNIT

Adjusting the Day Time:

When the built in oven installed firstly the time of day must be adjusted according to below instructions.

When oven installed firstly, "0.00" will start to flash on the display. Touch "M" sensor or "-" and "+" sensors to adjust the day time mode. ":" symbol will start to flash on the display. You can adjust it with "-" and "+" sensor. If Auto cooking mode is off, touch "-" and "+" sensors at the same time to the day time mode. You can adjust it with "-" and "+" sensor.

You have to adjust the day time to use oven function.

ADJUSTING THE COOKER TIME:

Adjusting the Minute Minder:

Touch alarm sensor which shows " " symbol. " " will be flashing on the display. "0.00" will appear on the clock digits. Adjust the desired time period for the warning by using Timer Plus and Minus sensor while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done. When the set time is up, the timer gives

an audible warning and symbol begins to flash on the screen. Pressing "-" or "+" will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Adjusting the Cooking Duration Time:

This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Touch on the "M" sensor until you see Duration time symbol "|>" on the timer display screen. "AUTO" appear on the display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after

the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the Duration time symbol will begin to continuously light on the screen.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, "AUTO" will begin to flash on the screen. Touching any sensor of the control unit will end the audible warning. "AUTO" will go on to flash. Touch " - " and " + " symbols at the same time to finish "AUTO" mode.

Adjusting the Cooking End Time:

This function is used to cook after a certain period of time, within certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

Touch on the "M" sensor until you see Duration time symbol " |> " on the timer display screen. "AUTO" appear on the display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Then touch the "M" sensor until you see " >| " symbol. the day time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day time will appear on the screen and the " >| " symbol will begin to continuously light on the screen. The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the

set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and "AUTO" will begin to flash on the screen will begin to flash. Touching any button of the timer will end the audible warning. "AUTO" will go on to flash. Touch " - " and " + " symbols at the same time to finish "AUTO" mode.

Digital Timer Sound Adjustment:

Touch " - " sensor until you hear sound. timer will give an audible signal beep. After that each time " - " sensor is touched, timer will give three different types of signal beep. Do not touch any further sensor and timer will save the last selected signal type.

Key Lock Function

The key lock function is used to prevent operating any functions of the control unit by mistake. Touch "+" sensor until you see key lock symbol on the display to activate key lock. Touch the "+" sensor to deactivate key lock.

While oven is operating, if control switches and touch buttons are not pushed or touched for 6 hours, oven turns off.

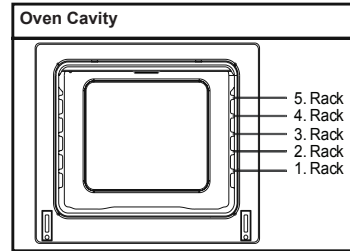
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190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

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

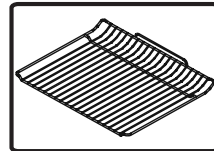
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.



Oven Accessories

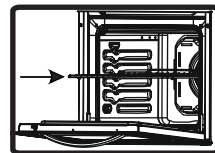
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



Wire grid is used to grill or to place different cookwares on.

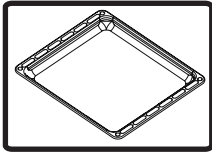
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

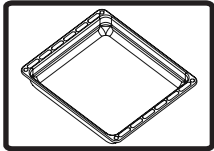
Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push

it to the back.



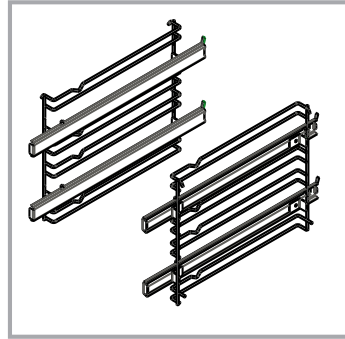
Deep Tray

Deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



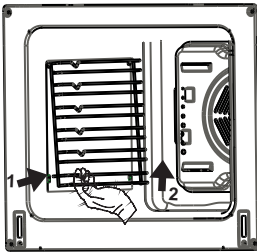
Telescopic rails

Remove G screws on the each catalitic enamel coated panel.



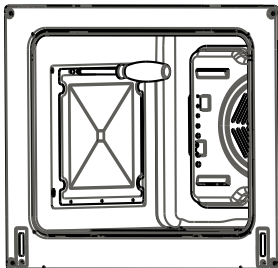
Removal of wire shelf

Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



Removal of catalitic panel

Remove G screws on the each catalitic enamel coated panel.



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.

Përmbajtja

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

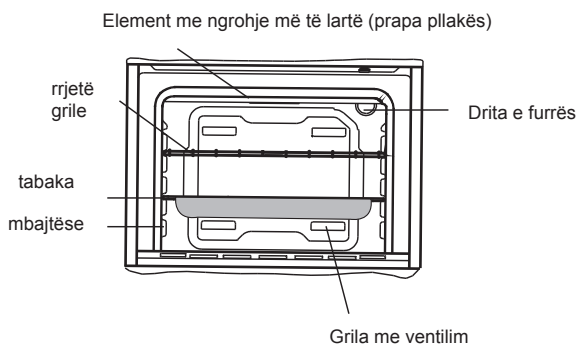
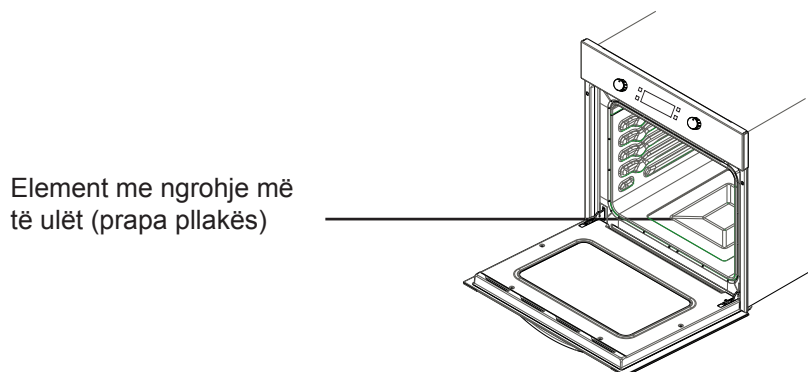
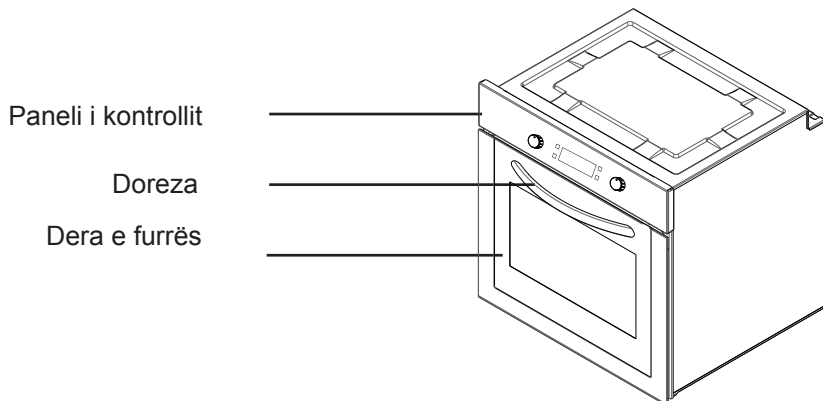
Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



PARALAJMËRIMET E SIGURISË

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSISHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDOMIMIT 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 nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikenit 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 preken e elementëve të nxehtë brenda furrës.
- Gjatë përdorimit, dorizat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
- Mos përdorni pastrues gërryes ose skrapër të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishin 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 (natura 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 pastrimit 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, staplers, 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 (kabinet) 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 priza. 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[po] 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.
- Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes
- Gjithmonë fikeni 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 PJESËORIGJINALE 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.

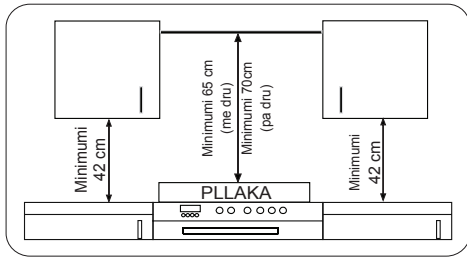
KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIMIN E FURRËS TUAJ!

ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN

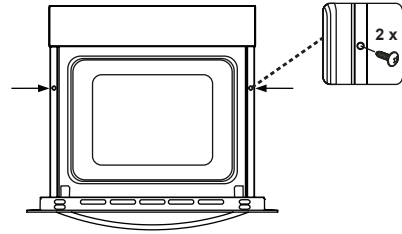
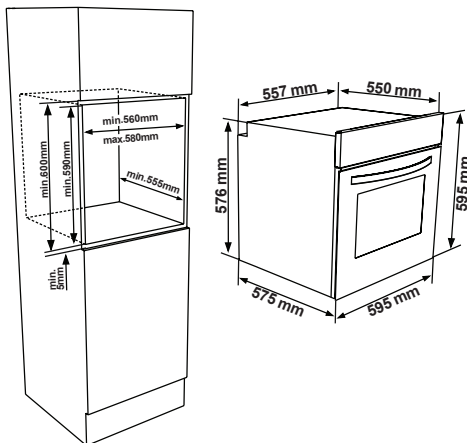
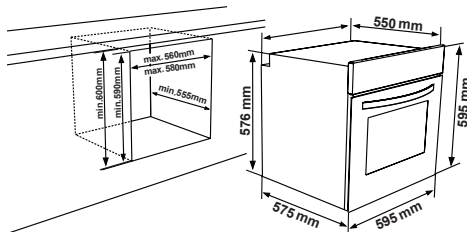
- Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend për furrën tuaj. Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë për të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur zgjidhni një vend për furrën, duhet t'i kushtohet vëmendje që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi të ngushtë, të tilla si perde, vaj, rroba etj e cila marrin zjarr shpejt.
- Mobiljet 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

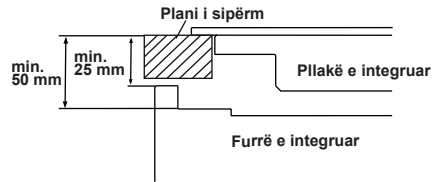
kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësi-të minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventila-tori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga baza-menti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk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



INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



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.



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:

- Kabloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjë e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kabllorë duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuar në përputhje me rregulloret në vendin e instalimit, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- Priza e tokëzuar duhet të jetë në afërsi

vendosni ndonjë gjë në të. Ju mund të prisni 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 tepsitë 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 gatohen në mënyrë të barabartë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 temperaturë të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiče, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatujë 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 rezultate të mira në pjekje brumi. Gatimi realizohet nga rezistenca e ulët dhe e lartë brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, i cili jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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. Funksioni përdoret për pjekje në skarë dhe thekje të ushqimit, 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 tabaka poshtë

për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 mënyrë të barabartë në një kohë të shkurtër. Ndërsa ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e brumit të gatimit.

RUAJTJA E ENERGJISË

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

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



Funksioni i skarës dhe Rrotullimit të pulës

Ky funksion përdoret për të pjekur në skarë dhe rrotulluar pulën, për ushqimin e gatuar në hell. Për të munduruar

rrotullimin, përdorni “hellin rrotullues”. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë, gjithashtu edhe skarën në raftin në nivelin më të lartë. Ju mund të filloni të piqni në skarë pasi të keni vendosur tepsinë e furrës në sirtarin e 3të. Tepsia e vendosur në raftin e 3të do të sigurojë mbledhjen e vajit që pikon nga ushqimi. Ndizni çelësin për nxehjen e furrës pasi të tregojë shenjën e këtij funksioni. Vendosni ushqimin brenda në furrë pasi ta keni ngrohur paraprakisht për 5 minuta. Në fund të gatimit, si edhe në të gjitha proceset e tjera të gatimit; fikni furrën dhe ulni çelësin e nxehjes. Fshini programin e orës së furrës dhe nxirri ushqimin e gatuar nga furra dhe lëreni në një vend të sigurtë. Mos u afroni shumë afër sobës derisa ajo të ftohet dhe mbani larg fëmijëve.



Vatra e sipërme, Funksioni i pjekjes së pulës në skarë

Ky funksion përdoret për pula që piqen shpejt dhe në skarë, ushqim të gatuar në hell. Për të realizuar pjekjen , përdorni “hellin për pjekje”. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë, gjithashtu edhe skarën në raftin në nivelin më të lartë. Ju mund të filloni të piqni në skarë pasi të keni vendosur tepsinë e furrës në sirtarin e 3të. Tepsia është vendosur në raftin e 3-të dhe siguron mbledhjen e vajit që pikon nga ushqimi. Ndizni çelësin për nxehjen e furrës pasi të tregojë shenjën e këtij funksioni. Vendosni ushqimin brenda në furrë pasi ta keni ngrohur paraprakisht për 5 minuta. Në fund të procesit të gatimit, si edhe në të gjitha proceset e tjera të gatimit; fikni furrën dhe ulni çelësin e nxehjes. Fshini programin e orës së furrës dhe nxirri ushqimin e gatuar nga furra dhe lëreni në një vend të sigurtë. Mos u afroni afër furrës derisa ajo të ftohet dhe mbani larg fëmijët.



Skara, Pjekja e pulës dhe Funksioni i ventilimit

Në këtë funksion, skara dhe vatra e sipërme dhe ventilatori sigurojnë një pjekje perfekte, bashkëveprojnë dhe gatuhet mirë. Gjithashtu përdoret për skarë, për pjekje të pulës dhe ushqim të gatuar në hell. Për të realizuar pjekjen: përdorni “hellin për pjekje”. Për skarën, vendosni ushqimin në skarë, gjithashtu skarën në raftin në nivelin më të lartë. Ju mund të filloni të piqni në skarë pasi të keni vendosur tepsinë e furrës në sirtarin e 3të. Tepsia është vendosur në raftin e 3-të dhe siguron mbledhjen e vajit që pikon nga ushqimi. Ndizni çelësin për nxehjen e furrës pasi të tregojë shenjën e këtij funksioni. Vendosni ushqimin brenda në furrë pasi ta keni ngrohur paraprakisht për 5 minuta. Në fund të procesit të gatimit, si edhe në të gjitha proceset e tjera të gatimit; fikni furrën dhe ulni çelësin e nxehjes. Fshini programin e orës së furrës dhe nxirri ushqimin e gatuar nga furra dhe lëreni në një vend të sigurtë. Mos u afroni afër furrës derisa ajo të ftohet dhe mbani larg fëmijët.



Funksioni i pastrimit me vaporizator

Regjistroni funksionin e furrës dhe termostatint në funksionin e pastrimit vap.simbol. Derdhni 200-250ml ujë (afro 1 kupë) konfirmohet në tepsinë e vogël në bazamentin e furrës. PastrimiVap do të vazhdojë për afro 20 minuta dhe përgatit furrën për tu pastruar lehtësisht.

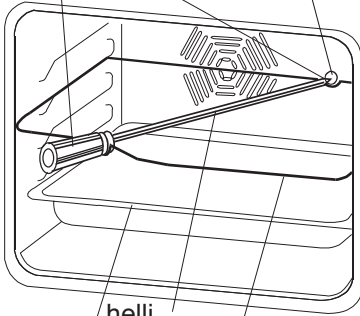
Pjekja në hell

kapaku i zgavrës ku futet helli

zgavra ku futet helli

dorezat e hellit

lloji i hellit



helli

tepsia në raftin e parë

rrjeta e hellit në raftin e tretë



Përdorni aksesorët e pjekjes në hell

Shkoni hellin në mes të pulës

dhe mbyllni kapëset, fusni llojin e

hellit në zgavrën në panelin e pasim

të gropës dhe sigurohuni që ka hyrë

tërësisht në kuadër dhe përshtatet në

kapakun e motorrit. Për të bërë këtë, si

fillim duhet të ktheni kapakun anash, i

cili është përballë zgavrës ku futet helli,

siç tregohet në figurë. Pas kësaj, fusni

hellin në rrjetën e hellit e cila duhet të

vendoset në raftin e tretë. Hiqni dorezat

e hellit, nëse është instaluar dhe

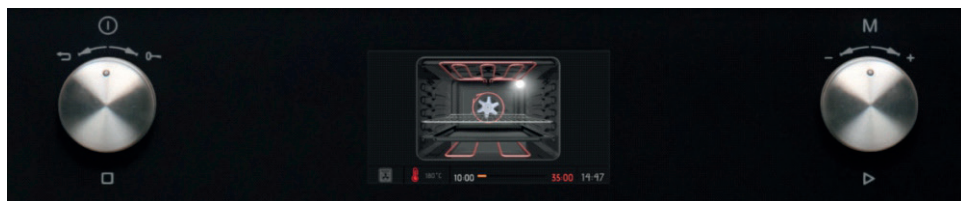
mbyllni derën e furrës. Dorezat duhet

të jenë ngjitur vetëm për zhvendosjen e

ushqimit pas pjekjes në skarë.

Sigurohu që furra nuk është duke punuar
ndërkohë që performoni me këto procese.

çelës modaliteti



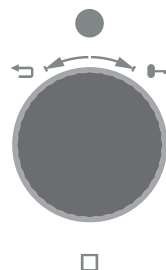
BUTONI MAJTAS

Shty gjatë: Ndez - Fik

Shty pak: Gatimi Pază

Rrotullo djathtas: Bllokimi i çelësit

Rrotullo majtas: Kthehu mbrapsht/Shko në menunë e mëparshme

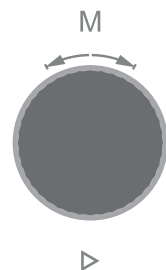


BUTONI DJATHTAS

Shty: Selektu/ Fillo gatimin

Rrotullo djathtas: Navigimi i menunë/ Rrisni temperaturën

Rrotullo majtas: Navigimi i menunë/ Ulni temperaturën



PËRDORIMI I PRODUKTIT TUAJ

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

Menutë e GatimiGati të tilla si gatimi manual, gatimi auto, 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, funksion 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 menunë e manualit të gatimit, duhen ndjekur hapat e listuara më poshtë.

Në Menunë Kryesore;

-Rrotulloni çelësin e djathtë djathtas/majtas për të naviguar nëpër menunë.

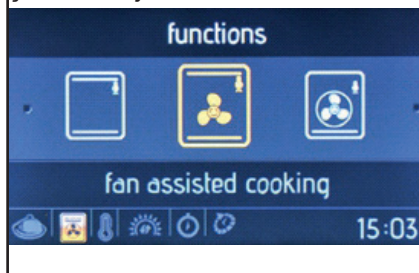
-Shtyp çelësin e djathtë për të selektuar menunë.



Funksionet e Furrës:

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

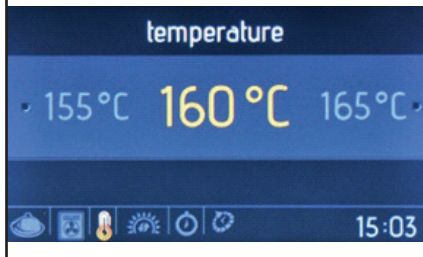
-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Temperaturat;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Kohëzgjatja e gatimit;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

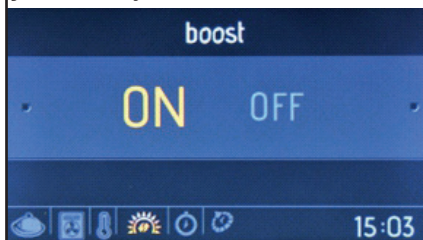
SHËNIM: Nëse kohëzgjatja e gatimit është regjistruar 00:00, gatimi vazhdon derisa përdoruesi e ndalon atë manualisht.



Boost;

-Mund të aktivizohet ose çaktivizohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

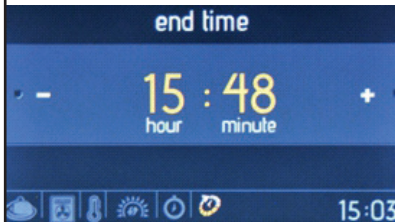
-Mund të regjistrohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Koha e mbarimit të gatimit;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Në ekranin e informacionit;

- Gatimi ka filluar brenda 10 sekondave ose kur është shtypur çelësi i djathtë.
- Çelësi i majtë është rrotulluar majtas për tu kthyer tek çdo ekran regjistrimi i mëparshëm.



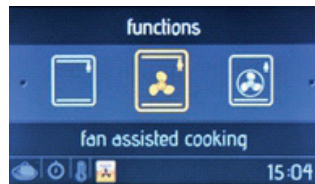
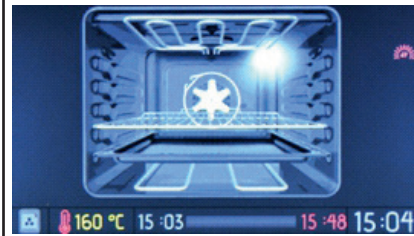
Në ekranin me animacion;

- Çelësi majtas është shtyrë për të ndaluar gatimin
- Çelësi djathtas është shtyrë për të filluar dhe vazhduar gatimin .
- Temperatura mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin djathtas në drejtim djathtas/majtas,
- Ndërkohë që funksioni i gatimit është i aktivizuar, çelësi majtas është rrotulluar majtas për të shkuar në ekranin e regjistrimit me qëllim funksionin e furrës, ekranet e temperaturës dhe kohët e gatimit.

Për të ndaluar gatimin dhe për tu kthyer në menunë kryesore, shtypet çelësi majtas, më pas çelësi i

Në ekranin me animacion;

- Koha e gatimit
- Temperatura,
- Koha e fillimit & mbarimit të gatimit,
- Informacioni i funksionit të gatimit tregohet në ekran.



Gatimi Auto:

Recetat e paraqitura, të cilat janë përgatitur nga kuzhinierë profesional, mund të përdoren nga të tjerë me regjistrimet e gatimit auto si funksionin e gatimit, kohëzgjatjen, temperatura është regjistruar automatikisht GatimiGatimi.

Për të realizuar gatimin me menunë e gatimit auto, hapat e përmendur më poshtë duhen ndjekur.

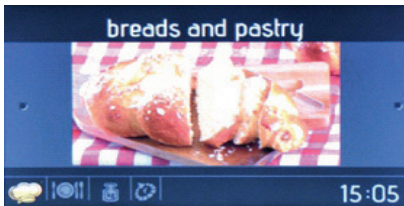
Në menunë kryesore;

- Rrotulloni djathtas/majtas çelësin e djathtë për të naviguar nëpër menunë.
- Shtyp çelësin e djathtë për të selektuar menunë.



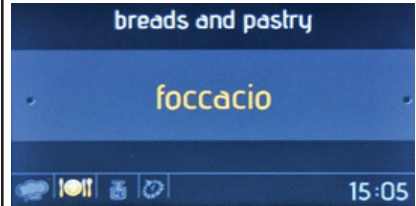
Kategoritë e ushqimit;

- Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.
- Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



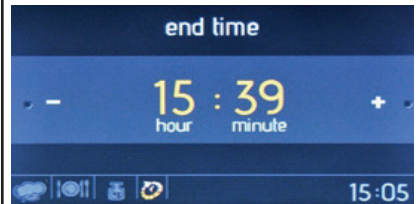
Emrat e ushqimit;

- Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.
- Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Koha e mbarimit të gatimit;

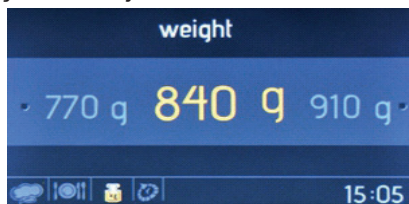
- Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.
- Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Pesha e ushqimit;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/ majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

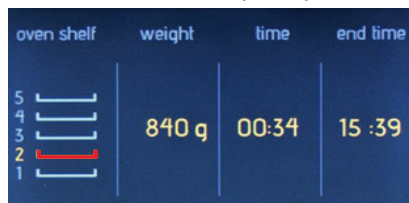


Në ekranin e informacionit;

-Gatimi ka filluar brenda 10 sekondave ose kur është shtypur çelësi i djathtë.

-Çelësi i majtë është rrotulluar majtas për tu kthyer në çdo ekran të regjistrimeve të mëparshme.

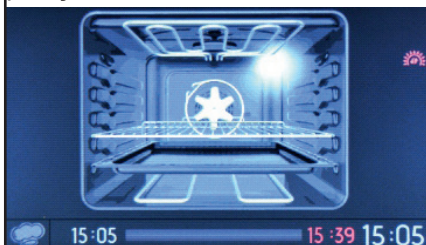
Për të arritur performancë gatimi shumë të mirë, tepsia duhet të vendoset në raftin e paraqitur.



Në ekranin me animacion;

-Çelësi i majtë është shtypur për të ndaluar gatimin

-Çelësi i djathtë shtypet për të filluar ose vazhduar gatimin. Për të ndaluar gatimin dhe për tu kthyer në menunë kryesore, shtypet çelësi majtas, më pas çelësi i



Favorite :

Në fund të gatimit në menunë e gatimit manual aty ku kohëzgjatja e gatimit është regjistruar nga përdoruesi, një pyetje si "ruaj tek preferencat" do të shfaqet në ekran. Me ndihmën e kësaj, përdoruesi mund të ruaj regjistrimet e tij/të saj dhe përsërit të njëjtin gatim në çdo kohë.

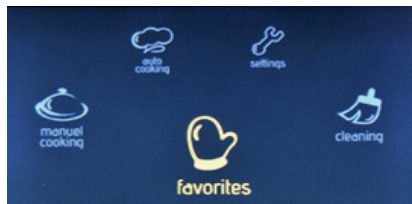
Për të krijuar regjistrimet e gatimeve të preferuara, shto funksionin tek menuja e favoriteve që mund të përdoren.

Për të startuar ndonjë funksion favorit, i cili është regjistruar nga përdoruesi, më poshtë hapat e listuara që duhet të ndiqen.

Në menunë kryesore;

-Rrotulloni djathtas/majtas çelësin e djathtë për të naviguar nëpër menunë.

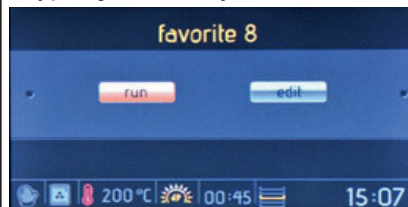
-Shtyp çelësin e djathtë për të selektuar menunë.



Në ekran vazhdo/shto;

-Duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas, mund të navigoni vazhdo/shto.

-Vazhdimi mund të selektuar duke shtypur çelësin e djathtë.



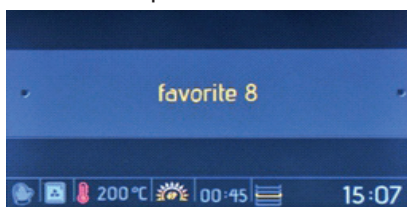
Favorite;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

-Informacione mbi regjistrimet e selektimit

të favoriteve është shfaqur në ekran në listën më poshtë.



Në ekranin e informacionit;

-Gatimi ka filluar brenda 10 sekondave ose kur është shtypur çelësi i djathtë.

-Çelësi i majtë është rrotulluar majtas për tu kthyer në çdo ekran të regjistrimeve të mëparshme.

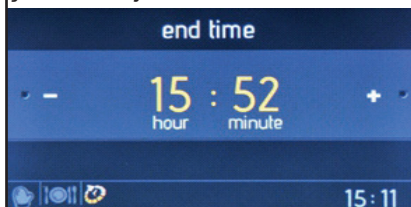
-Për të arritur performancën më të mirë të gatimit, tepsia duhet të vendoset në raftin e paraqitur.



Koha e mbarimit të gatimit;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

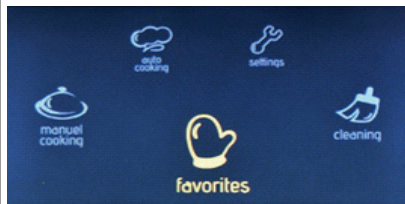
-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Në menunë kryesore;

-Rrotulloni djathtas/majtas çelësin e djathtë për të naviguar nëpër menu.

- Shtyp çelësin e djathtë për të selektuar menunë



Në ekranin me animacion;

-Çelësi i majtë është shtypur për të ndaluar gatimin

-Çelësi i djathtë është shtypur për të filluar ose vazhduar gatimin.

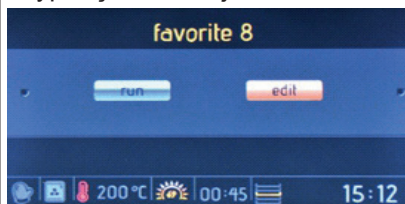
Për të ndaluar gatimin dhe për të kthyer në menunë kryesore, shtypet çelësi majtas, më pas çelësi i



Në ekran vazhdo/shto;

-Duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas, mund të navigoni vazhdo/shto.

- Shtu mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë



Për të shtuar ndonjë favorit, më poshtë hapat e listuara duhet të ndiqen.

Temperaturat;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

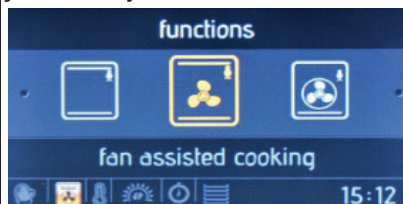
-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Funksionet e Furrës;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

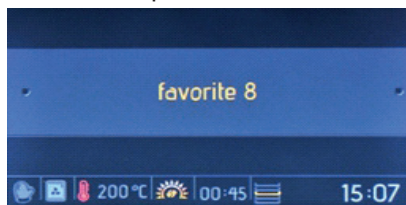


Favorite;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

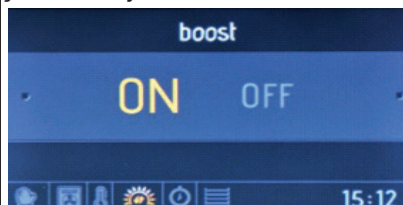
-Informacionet mbi regjistrimet e favoriteve të selektuara janë shfaqur në listën më poshtë.



Boost;

-Mund të aktivizohet ose çaktivizohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

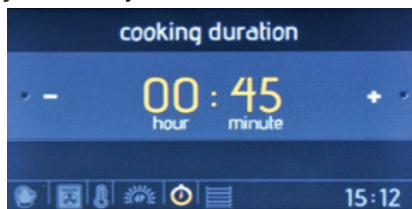
-Mund të regjistrohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Kohëzgjatja e gatimit;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/ majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

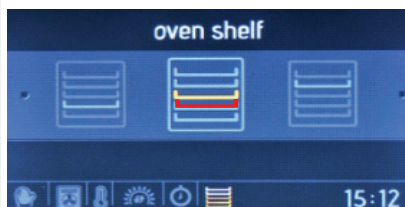


Rafti i sobës;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/ majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

-Për të arritur performancë gatimi në çdo gatim, informacioni mbi raftin e sobës është i rëndësishëm.



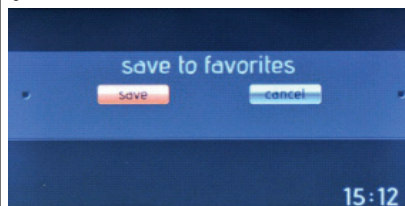
Në ekranin e informacionit;

-Çelësi i majtë është rrotulluar majtas për tu kthyer në çdo ekran të regjistrimeve të mëparshme.



Ruani favoritët;

-Mund të navigohet mes ruaj/fshij duke rrotulluar çelësin e djathtë nga djathtas në majtas. Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Pastrimi:

Me funksionin VapPastrimi, mbetjet e ushqimit të thatë në zgavrën e sobës janë zbutur me vaporizator. Për të realizuar VapPastrimi, një gotë me vaporizator është derdhur brenda raftit të sobës, dhe kjo vendoset në fund të sobës.

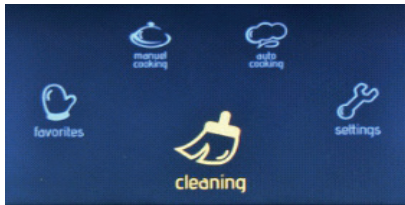
Për të realizuar VapPastrimi, më poshtë hapat e listuara që duhet të ndiqen.

Për të shtuar ndonjë favorit, më poshtë hapat e listuar që duhet të ndiqen.

Në menunë kryesore;

-Rrotulloni djathtas/majtas çelësin e djathtë për të naviguar nëpër menu.

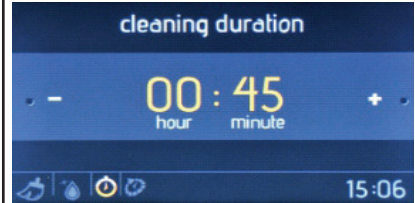
-Shtyp çelësin e djathtë për të selektuar menunë e pastrimit.



Kohëzgjatja e pastrimit;

-Mund të regjistrohet midis 30 – 60 minuta duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

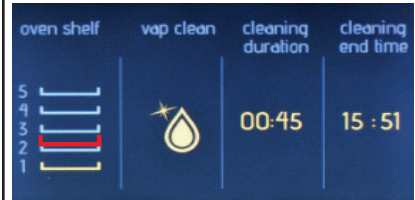
-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



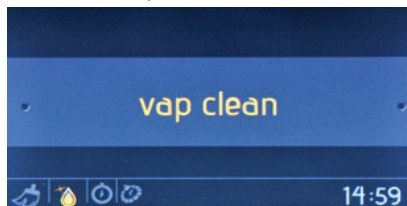
Në ekranin e informacionit;

-Pastrimi ka filluar brenda 10 sekondave ose kur është shtypur çelësi i djathtë.

-Çelësi i majtë është rrotulluar majtas për tu kthyer në çdo ekran të regjistrimeve të mëparshme.



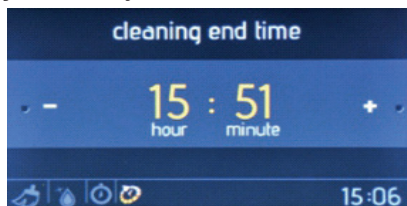
Në funksionin selektim ekrani;
Çelësi i djathtë është shtypur për të selektuar VapPastrim.



Koha e mbarimit të pastrimit;

-Mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë në drejtim djathtas/majtas.

-Mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Në ekranin me animacion;

-Çelësi i majtë është shtypur për të ndaluar pastrimin

-Çelësi i djathtë është shtypur për të filluar ose vazhduar pastrimin.

-Për të ndaluar pastrimin dhe për të shkuar sërish tek menuja kryesore, shtypet çelësi i majtë, më pas çelësi i majtë rrotullohet majtas



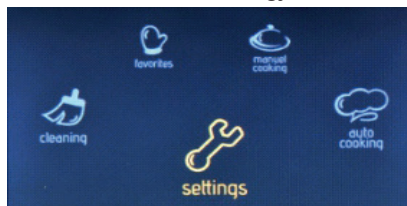
Regjistrime:

Në menunë e regjistrimeve, data, ora, gjerësia e ekranit, sinjali akustik, opsionet e gjuhës mund të regjistrohen.

Në menunë kryesore;

-Rrotulloni djathtas/majtas çelësin e djathtë për të naviguar nëpër menu.

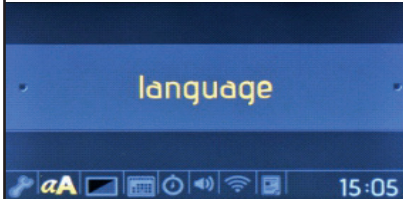
-Shtyp çelësin e djathtë për të selektuar menunë e regjistrimeve.



Në menunë e gjuhëve;

-Gjuhët mund të ndryshohen duke rrotulluar çelësin e djathtë.

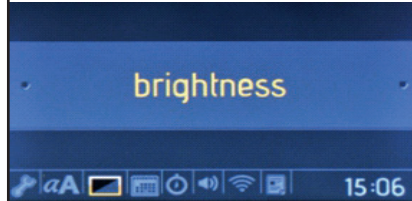
-Gjuha mund të regjistrohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Në menunë e gjerësisë;

-Gjerësia e ekranit mund të ndryshohet mes 0 – 4 duke rrotulluar çelësin e djathtë.

Gjerësia e ekranit mund të selektohet duke shtypur çelësin e djathtë.

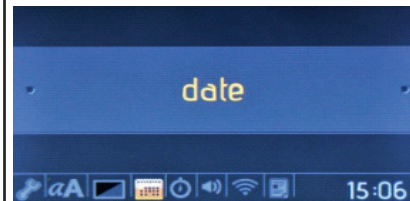


Në menunë e datës;

-Data mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin e djathtë.

-Data mund të regjistrohet duke shtypur çelësin e djathtë.

-Data është regjistruar në formën muaj, ditë, vit.

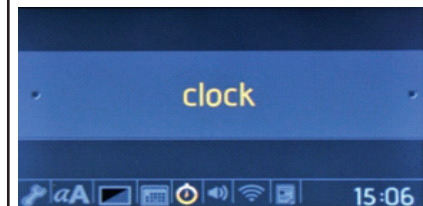


Në menunë e orës;

-Mund të navigohet duke rrotulluar çelësi i djathtë.

-Ora mund të regjistrohet duke shtypur çelësin e djathtë.

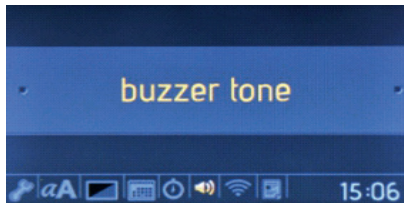
-Ora regjistrohet në formatin e minutave dhe orës.



Në menunë e sinjalit akustik;

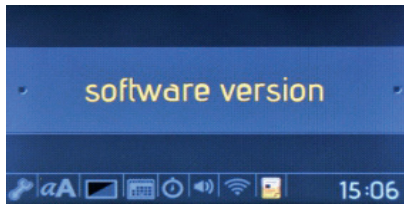
- Duke rrotulluar çelësin e djathtë, mund të navigohen 3 regjistrime sinjalesh të ndryshme.

-Sinjali akustik mund të regjistrohet duke shtypur çelësin e djathtë.



Në menunë e versionit të programit;

Vetëm versioni i programit është shfaqur si informacion.



4.2. SI TË PËRDORNI NJËSINË E KONTROLLIT SMART LCD

Rregullimi i orës gjatë ditës:

Kur furra e integruar instalohet fillimisht ora gjatë ditës duhet të rregullohet në përputhje me udhëzimet si më poshtë.

Kur furra instalohet për herë të parë, "0.00" do të fillojë të ndizet në ekran. Prek sensorin "M" sensor ose sensorët "-" dhe "+" për të rregulluar modalitetin e orës ditore. " : " simboli do të fillojë të ndizet në ekran. Ju mund ta rregulloni atë me sensorët "-" dhe "+" sensor. Nëse modaliteti i gatimit Auto është fikur, prekni sensorët " -" dhe "+" në të njëjtën kohë për tek modaliteti i orës ditore. Ju mund ta rregulloni atë me sensorët "-" dhe "+".

Ju duhet të rregulloni orën ditore për të përdorur funksionin e furrës.

RREGULLIMI I KOHËS SË GATIMIT:

Regjistrimi i orës me zile afatshkurtër:

Prekni sensorin e alarmit, që tregon simboli " ". " " do të pulsojë mbi ekran. "0.00" do të shfaqet tek shifrat e orës. Regjistroni orën e dëshiruar për sinjalizim, duke përdorur sensorët Minus dhe Plus të kohëmatësit, ndërkohë që simboli pulson Pak kohë pas përfundimit të rregullimit, simboli do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht. Kur simboli fillon të ndriçojë vazhdimisht,

rregullimi akustik paralajmërues është kryer. Kur koha e caktuar mbaron, kohëmatësi jep një paralajmërim akustik dhe simboli fillon të pulsojë mbi ekran. Duke shtypur "-" ose "+" do të ndalohet paralajmërimi akustik dhe simboli mbi ekran do të zhduket.

Rregullimi i kohëzgjatjes së gatimit:

Ky funksion është përdorur për të gatuar në harkun kohor të dëshiruar Ushqimet që duhen gatuar janë vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Temperatura e furrës është regjistruar në gradën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim Prekni sensorin "M" derisa ju të shihni simbolin e kohëzgjatjes "> | "në ekranin

e kohëmatësit. **“AUTO”** shfaqet në ekran. Rregulloni kohëne e gatimit për ushqimin që doni të gatuar, duke përdorur sensorët plus dhe minus të kohëmatësit ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë Pak kohë pasi veprimi i regjistrimit ka përfunduar, ora ditore do të shfaqet në ekran dhe simboli i kohëzgjatjes do të fillojë të ndriçojë vazhdueshëm mbi ekran.

Në përfundim të kohëzgjatjes së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të japë një sinjalizim akustik. Gjithashtu, **“AUTO”** do të fillojë të pulsojë mbi ekran. Duke prekur një sensor çfardo të njësisë së kontrollit, sinjalizimi akustik do të ndalojë. **“AUTO”** do të vazhdojë të pulsojë. Prekni simbolet "-" dhe "+" në të njëjtën kohë për të përfunduar modalitetin **“AUTO”**.

Regjistrimi i kohës së mbarimit të gatimit:

Ky funksion është përdorur për të gatuar pas një periudhe të caktuar kohe, me një kohëzgjatje të caktuar. Ushqimi për t'u gatuar është vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Temperatura e furrës është regjistruar në gradën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim.

Prekni sensorin "M" derisa ju të shihni simbolin e kohëzgjatjes ">|" në ekranin e kohëmatësit. **“AUTO”** shfaqet në ekran. Rregulloni kohëne e gatimit për ushqimin që doni të gatuar, duke përdorur sensorët plus dhe minus të kohëmatësit ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë Më pas prekni sensorin "M" derisa të shihni simbolin ">|". Ora e ditës do të fillojë të pulsojë, me shtesën e periudhës së gatimit. Regjistroni kohën e mbarimit për ushqimin duke përdorur sensorët Plus

dhe minus të kohëmatësit, kur kohëmatësi ndodhet në këtë pozitë. Pak kohë pasi të ketë përfunduar veprimi i regjistrimit, ora do të shfaqet në ekran dhe simboli ">|" do të ndriçojë vazhdimisht mbi ekran. Furra do të fillojë të funksionojë në orën e llogaritur duke zbritur kohën e gatimit nga koha e regjistruar e mbarimit dhe do të ndalet në kohën e mbarimit. Kohëmatësi do të lëshojë një sinjal akustik dhe **“AUTO”** do të fillojë të pulsojë mbi ekran. Duke prekur çdonjërin nga butonat, sinjali akustik do të ndalet. **“AUTO”** do të vazhdojë të pulsojë. Prekni simbolet "-" dhe "+" në të njëjtën kohë për të përfunduar modalitetin **“AUTO”**.

Regjistrimi i sinjalit të orës dixhitale:

Shtypni sensorin "-" derisa të dëgjoni një tingull, ora do të japë një sinjal akustik. Pas pak kohe kur sensori "-" është shtypur, ora do të japë tri lloje sinjalesh të ndryshme. Mos prekni sensorë të tjerë dhe kohëmatësi do të ruajë llojin e sinjalit të shtypur në fund.

Funksioni i bllokimit të çelësit

Funksioni i bllokimit të çelësit përdoret për të shmangur vënien në punë gabimisht të ndonjë funksioni të njësisë së kontrollit. Prekni sensorin "+" derisa të shihni simbolin e bllokimit të çelësit mbi ekran për të aktivizuar bllokimin me çelës. Prekni sensorin "+" për të çaktivizuar bllokimin e çelësit.

Ndërkohë që furra punon, nëse çelsat e kontrollit dhe butonat me prekje nuk janë shtypur apo prekur për 6 orë, furra do të fiket.

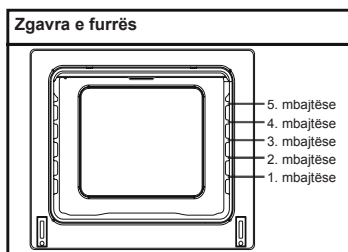
ENËT	TURBO			I ULËT- I LARTË			VENTILATOR I ULËT- I LARTË			SKARA		
	Poz. termostati (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (min)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shfresa	170-190	1-2/-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kek	150-170	1-2/-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2/-3	25-35			
Biskota	150-170	1-2/-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2/-3	25-35			
Qofte skare										200	4	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pulë				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Bërrollë										200	3-4	15-25
Biftek										200	4	15-25
Kek me dy tabaka	160-180	1-4	30-40									
Brumja në dy tabaka	170-190	1-4	35-45									

**Gatim me rosto pule në hell ...

Aksesorë

Produkti është furnizuar me aksesorë. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesorët 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 aksesorë të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjetë 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 rastit) 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

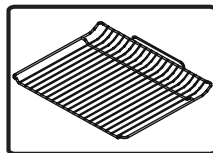
furra juaj ka një skarë që vepron me gaz, por kapaku mbrojtës mungon, apo është e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, porosisni një pjesë këmbimi nga qendra e shërbimit më të afërt.



Aksesorët e furrës

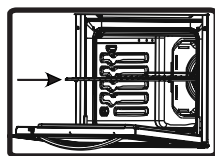
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

Rrjetë teli



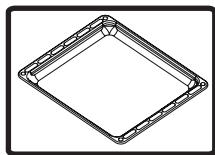
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

KUJDES- Vendosni si duhet rrjetën e telit në çdo raft korrespondues në zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



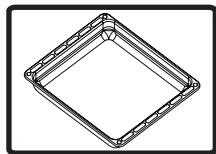
Tabakaja e cekët

Tabakaja e cekët përdoret për të pjekur brumë të tilla si bazë torte etj. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



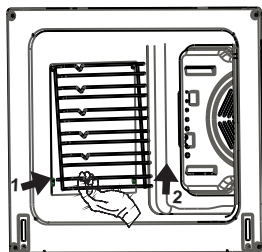
Tabakaja e thellë

Tepsia e thellë përdoret për gatim turlie. Tabakaja e thellë është përdorur për të gatuar me avull. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



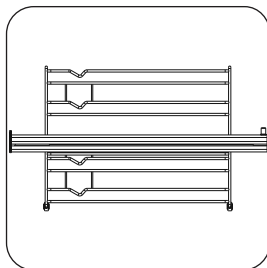
Heqja e rafteve rrjetë

Tërhiqni raftin rrjetë siç tregohet në figurë. Pasi ta keni liruar nga kapset, ngrijeni lart.



Rafti rrjetë teli me Një Zgjatje Të Plotë Shine Teleskopike

Një nga pesë raftet është plot me zgjatues teleskopik në këtë raft teli. Raftet tërësisht me zgjatje teleskopike rrëshqasin ngadalë në kushineta, të cilat mundësojnë që zgjatuesit e plotë të arrijnë lehtësisht dhe me siguri në ushqimin tuaj.



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. Stakoni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe pjesët e lyera 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 230V, 25Watt, 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 shirita 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 ljera) të furrës më të ekspozuara ndaj goditjeve të mundshme.

Съдържание

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

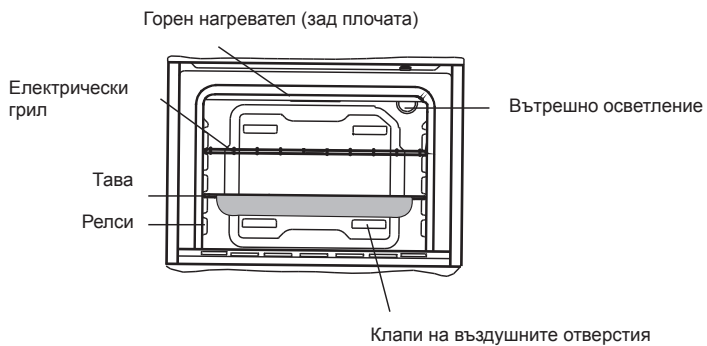
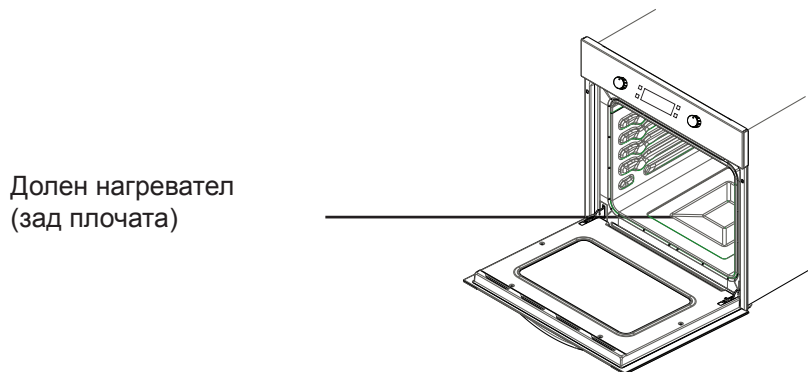
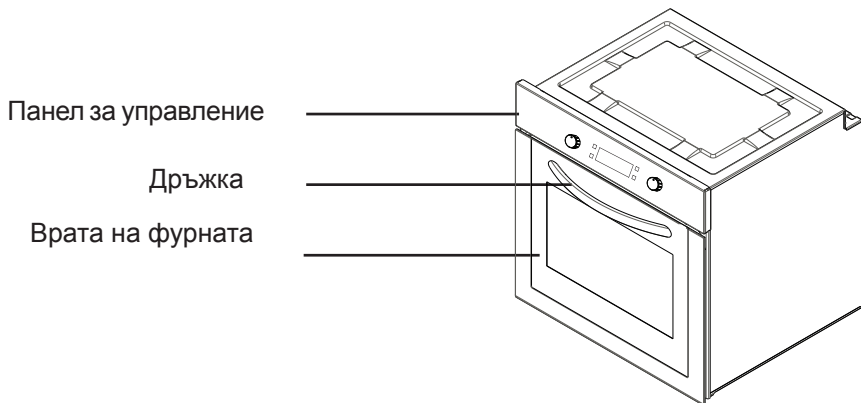
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



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 нагорещява. 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 спуска, 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.

- **ВНИМАНИЕ:** 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.
- **ВНИМАНИЕ:** 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 безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спуква. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклеен. 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 храненето 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 разлеете гореща течност.
- Когато вратата или чекмеджето 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 чекмеджето. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.
- 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.

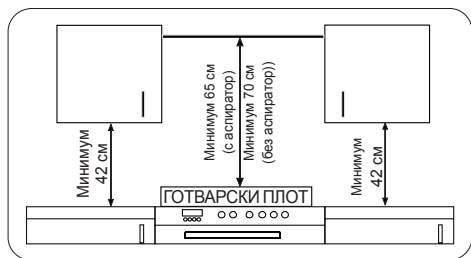
ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!

ИЗБОР НА МЯСТО

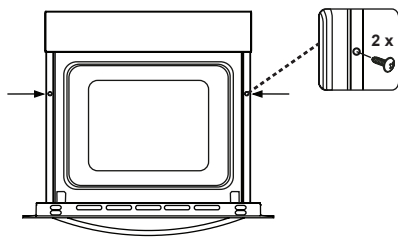
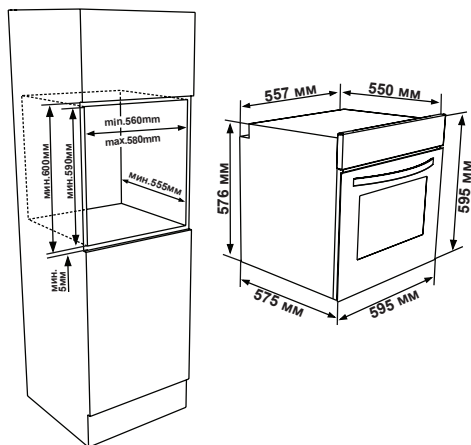
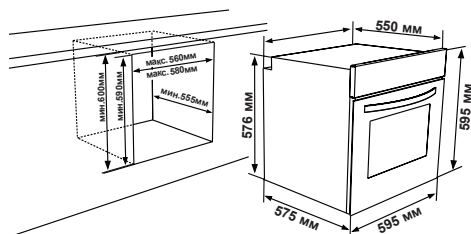
- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство 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 вграде-

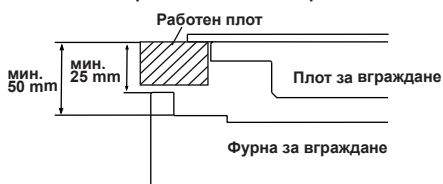
ния комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 70 см.



МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА



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.



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.

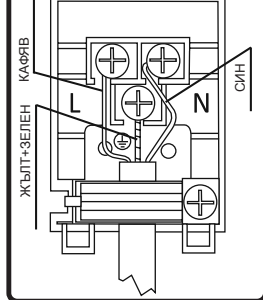
ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 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 20А и забавено функциониране).



3.4.

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. Пръстеневидните нагреватели и вентилаторът се включват.

Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната. По този начин храната върху всички стелаж се изпича еднакво добре. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.



Статично готвене:

Светлинните индикатори за функцио-

ниране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерно печене от долната и горната страна, 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. Препоръчва се 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. При нея се използват 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. Препоръчва се 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. При нея се използват 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. Препоръчва се 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. Препоръчва се 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. Пръстеневидният и долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват.

С помощта на вентилатора и функцията за нагряване отдолу могат да се приготвят храни като пица, равномерно и за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревател осигурява доброто изпичане на тестото.

ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.

По време на готвене вратата на фурната не трябва да бъде отваряна прекалено често.



Функция Грил и въртене на пиле

Използва се за въртене на пиле или друга храна, поставена върху шиш, докато се пече на грил. Ако желаете

шишът да се върти, използвайте “въртящ се шиш”. За печене на грил поставете храната върху него, а самия грил - на най-високия стелаж. Преди да стартирате грила, поставете тавата върху третия стелаж. Това ще помогне за събиране на капещата от храната мазнина. Включете превключвателя за топлинна настройка на фурната. Той показва активността на функцията. Поставете храната във фурната, след като предварително сте я затоплили за 5 минути. След приключване на готвенето, изключете превключвателя на фурната и този за топлинна настройка. Отменете програмата за зададено времетраене и извадете храната от фурната. Не докосвайте фурната преди да е изстинала и пазете децата далеч от нея.



Функция Горен нагревател, грил и печено пиле

Използва се за бързо печене с помощта на грил и горен нагревател, като пилето или приготвяната храна се поставя на шиш. За печене използвайте “шиш за печене”. За печене на грил поставете храната върху него, а самия грил - на най-високия стелаж. Преди да стартирате грила, поставете тавата върху третия стелаж. Това ще помогне за събиране на капещата от храната мазнина. Включете превключвателя за топлинна настройка на фурната. Той показва активността на функцията. Поставете храната във фурната, след като предварително сте я затоплили за 5 минути. След приключване на готвенето, изключете превключвателя на фурната и този за топлинна настройка. Отменете програмата за зададено времетраене и извадете храната от фурната. Не докосвайте фурната преди да е изстинала и пазете децата далеч от нея.



Функция Грил, печене на пиле и вентилатор

Служи за идеално изпичане чрез едновременното използване на грила, горния нагревател и вентилатора. Освен това, може да се използва за приготвяне на грил или печене на пиле или друга храна върху шиш. За печене използвайте “шиш за печене”. За печене на грил поставете храната върху него, а самия грил - на най-високия стелаж. Преди да стартирате грила, поставете тавата върху третия стелаж. Това ще помогне за събиране на капещата от храната мазнина. Включете превключвателя за топлинна настройка на фурната. Той показва активността на функцията. Поставете храната във фурната, след като предварително сте я затоплили за 5 минути. След приключване на готвенето, изключете превключвателя на фурната и този за топлинна настройка. Отменете програмата за зададено времетраене и извадете храната от фурната. Не докосвайте фурната преди да е изстинала и пазете децата далеч от нея.



Функция Почистване с пара

Поставете регулатора за задаване на функция и термостата на символа, изобразяващ почистване с пара. Налейте 200-250 мл вода (1 чаша) в малката тава, разположена на дъното на фурната. Функцията за почистване с пара трае около 20 минути и подготвя фурната за лесно почистване.

Ротисерия



Употреба на принадлежностите за ротисерия

Прекарайте шиша през пилето, заключете скобите, поставете върха на шиша в отвора, разположен в задния панел от вътрешната част на фурната, като се уверите, че е легнал плътно в двигателния вал. Преди да направите това, е необходимо да свалите предпазния капак, намиращ се пред отвора за поставяне на шиша, както е показано на изображението. След това поставете шиша в решетката и я вмъкнете в третия стелаж. Свалете дръжката от шиша, ако е поставена и затворете вратата на фурната. Дръжката трябва да бъде поставяна единствено с цел изваждане на храната след готвене на грил.

Уверете се, че фурната не е включена, докато изпълнявате тези действия.

Бутон Режим



ЛЯВ КОНТРОЛЕН РЕГУЛАТОР

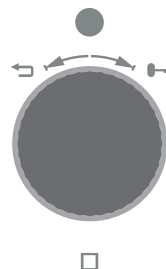
Продължително натискане:

Включване / изключване

Кратко натискане: Пауза по време на готвене

Завъртане надясно: Заклучване на бутоните

Завъртане наляво: Отмяна / връщане към предишното меню

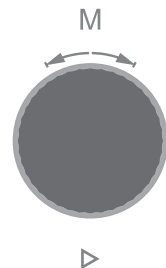


ДЕСЕН КОНТРОЛЕН РЕГУЛАТОР

Натискане: Избор / Стартиране на готвене

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 пригответ храната според собствения си вкус.

При готвене в ръчен режим е необходимо да следвате стъпките, посочени по-долу:

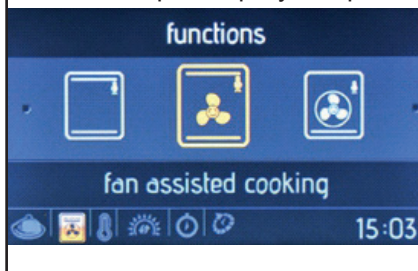
В основното меню:

- Завъртете десния контролен регулатор надясно/наляво за управление на менютата.
- Натиснете десния контролен регулатор за избор на меню.



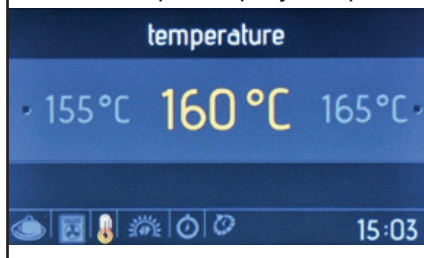
Функции на фурната:

- Променят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.



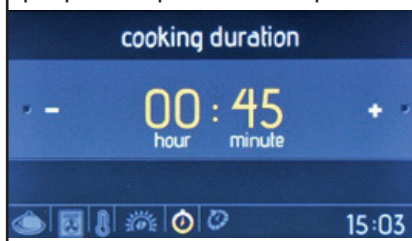
Температура:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



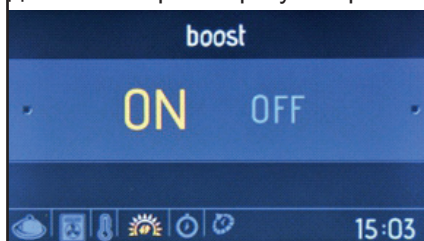
Времетраене на готвенето:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
 - Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Ако времетраенето бъде зададено на 00:00, готвенето ще продължи, докато не бъде прекратено ръчно от потребителя.



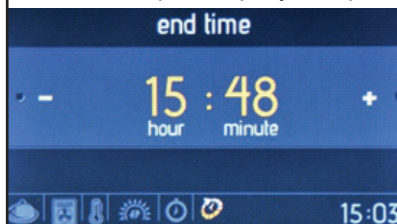
Топлинно усилване:

- Може да бъде активирано или деактивирано чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



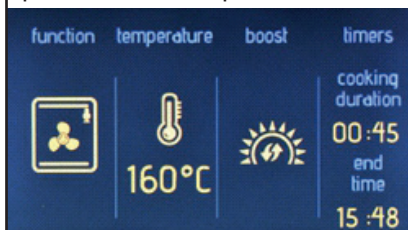
Време за приключване на готвенето:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



В информационен екран:

- Готвенето стартира в рамките на 10 секунди или при натискане на десния контролен регулатор.
- При завъртане на левия контролен регулатор наляво можете да се върнете назад към предишните настройки.



При екранна анимация:

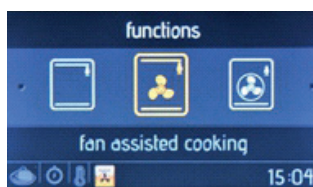
- Левият контролен регулатор се натиска за преустановяване на готвенето.
- Десният контролен регулатор се натиска за стартиране и продължаване на готвенето.
- Температурата може да бъде променена чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- При активирана произволна функция за готвене, със завъртане на левия контролен регулатор наляво, можете да изведете върху дисплея меню за настройки на функцията, температура и времетраене.

При екранна анимация се изобразяват:

- Времетраене,
- Температура,
- Време за стартиране и приключване на готвене,
- Информация за функцията.



За преустановяване на готвенето и връщане към основното меню, натиснете левия контролен регулатор, след което го завъртете наляво.



Автоматично готвене:

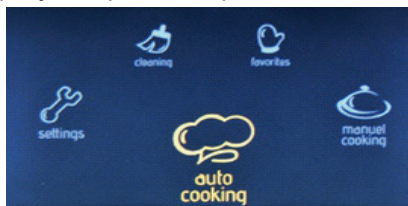
С помощта на тази функция крайният потребител може да използва предварително зададени рецепти, приготвени от професионални готвачи, като функциите готвене, времетраене и температура се задават автоматично от Ready cook.

При готвене в автоматичен режим е необходимо да следвате стъпките, посочени по-долу:

В основното меню:

- Завъртете десния контролен регулатор надясно/наляво за управление на менютата.

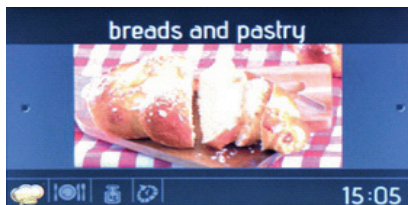
- Натиснете десния контролен регулатор за избор на меню.



Категории храни:

- Променят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.

- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.



Имена на храни:

- Променят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.

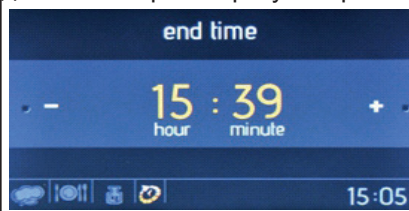
- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.



Време за приключване на готвенето:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.

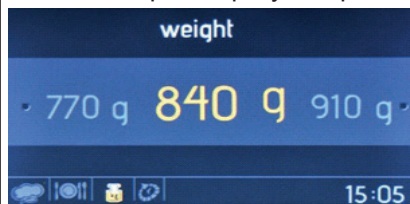
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



Тегло на храната:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.

- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.

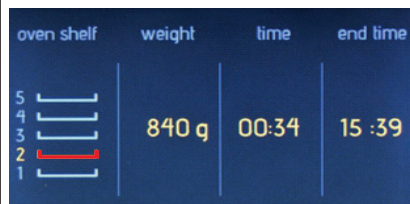


В информационен екран:

- Готвенето стартира в рамките на 10 секунди или при натискане на десния контролен регулатор.

- При завъртане на левия контролен регулатор наляво можете да се върнете назад към предишните настройки.

За да постигнете най-добри резултати от готвенето, тавата трябва да бъде поставена върху показания стелаж.



При екранна анимация;

- Левият контролен регулатор се натиска за преустановяване на готвенето.

- Десният контролен регулатор се натиска за стартиране и продължаване на готвенето. За преустановяване на готвенето и връщане към основното меню натиснете левия контролен регулатор, след което го завъртете наляво.



Любими:

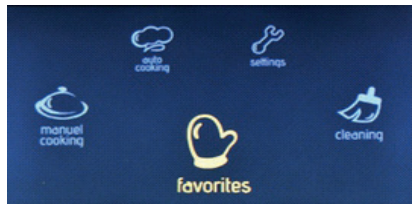
В края на всяко готвене в ръчен режим, при което времетраенето е било зададено от потребителя, върху дисплея се изписва въпрос "запаметяване в любими". По този начин можете да запаметите индивидуалните си настройки за готвене и да ги използвате винаги след това.

За да създадете запис в любими, можете да използвате функцията за редакция под съответното меню.

За стартиране на запис от любими, зададен от потребителя, следвайте стъпките, описани по-долу.

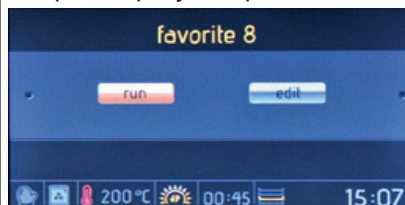
В основното меню:

- Завъртете десния контролен регулатор надясно/наляво за управление на менютата.
- Натиснете десния контролен регулатор за избор на меню.



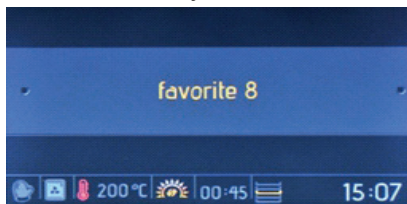
В екран стартиране/ редактиране:

- Можете да управлявате стартиране/редактиране чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Стартиране се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.



Любими:

- Променят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.
- Информация относно настройките на избрания запис от любими се показва в списъка по-долу.



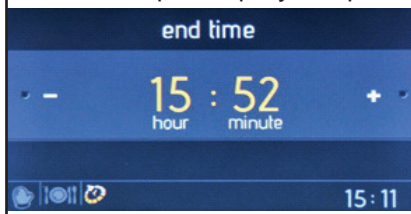
В информационен екран:

- Готвенето стартира в рамките на 10 секунди или при натискане на десния контролен регулатор.
- При завъртане на левия контролен регулатор наляво можете да се върнете назад към предишните настройки.
- За да постигнете най-добри резултати от готвенето, тавата трябва да бъде поставена върху показания стелаж.



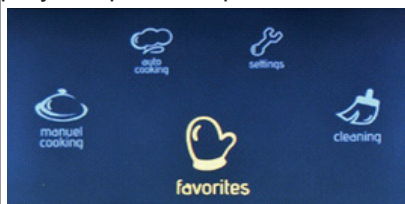
Време за приключване на готвенето:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



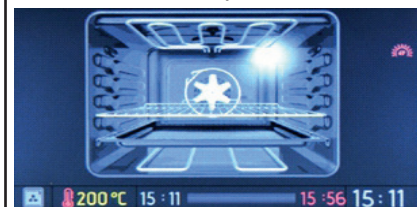
В основното меню:

- Завъртете десния контролен регулатор надясно/наляво за управление на менютата.
- Натиснете десния контролен регулатор за избор на меню.



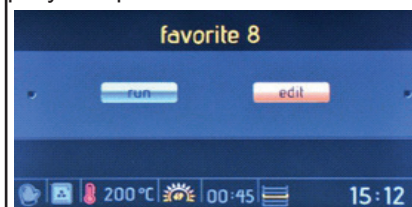
При екранна анимация:

- Левият контролен регулатор се натиска за преустановяване на готвенето.
 - Десният контролен регулатор се натиска за стартиране и продължаване на готвенето.
- За преустановяване на готвенето и връщане към основното меню натиснете левия контролен регулатор, след което го завъртете наляво.



В екран стартиране/редактиране:

- Можете да управлявате стартиране/редактиране чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Редактиране се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.



За редакция на запис в любими, следвайте стъпките, описани по-долу.

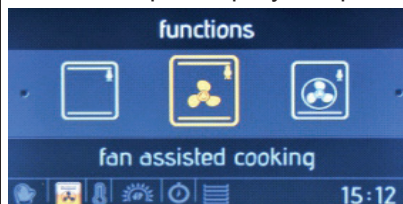
Температура:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



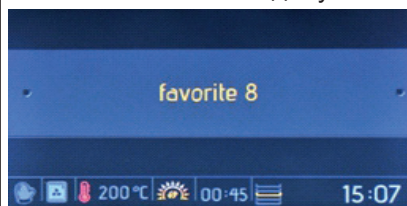
Функции на фурната:

- Сменят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.



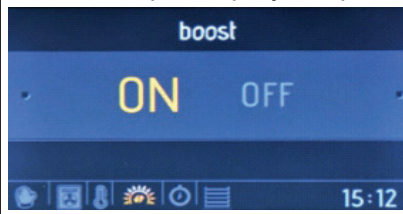
Любими:

- Сменят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.
- Информацията относно настройките на избрания запис от любими се показва в списъка по-долу.



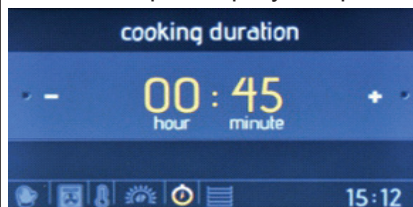
Топлинно усилване:

- Може да бъде активирано или деактивирано чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



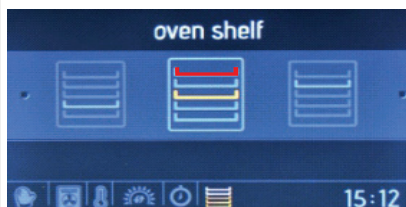
Времетраене на готвенето:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



Стелажи на фурната:

- Променят се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задават се чрез натискане на десния контролен регулатор.
- Задаването на информация за стелажите на фурната е важно за постигане на добри резултати при всяко готвене.



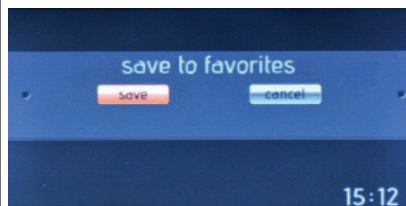
В информационен екран:

- При завъртане на левия контролен регулатор наляво можете да се върнете назад към предишните настройки.



Запаметяване в любими:

- Можете да зададете запаметяване/отмяна чрез завъртане на десния контролен регулатор и да потвърдите избора си, като го натиснете.



Почистване:

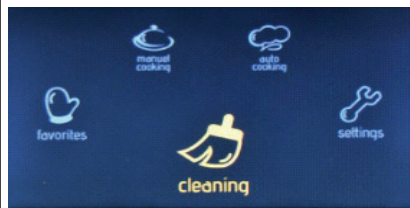
С помощта на функцията Почистване с пара засъхналите втвърдени остатъци от храна във вътрешността на фурната се омекотяват, правейки я по-лесна за почистване. Преди да стартирате функцията, изсипете чаша вода в тавата, разположена на дъното на фурната.

За изпълняване на функцията Почистване с пара, следвайте описаните по-долу стъпки.

За редакция на запис в любими, следвайте описаните по-долу действия.

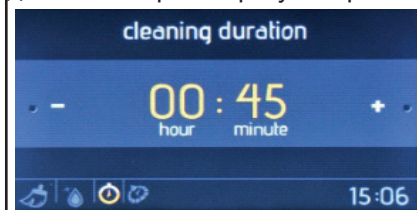
В основното меню:

- Завъртете десния контролен регулатор надясно/наляво за управление на менютата.
- Натиснете десния контролен регулатор за избор на меню за почистване.



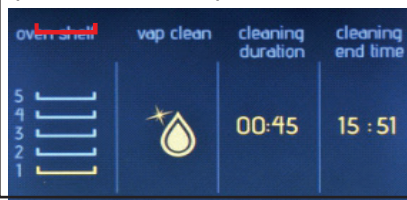
Продължителност на почистването:

- Можете да зададете продължителност между 30 и 60 минути посредством завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.
- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.

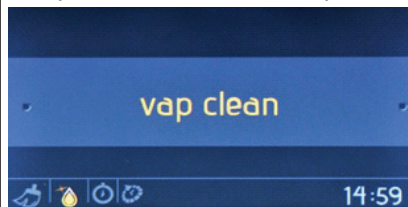


В информационен екран:

- Почистването стартира в рамките на 10 секунди или при натискане на десния контролен регулатор.
- При завъртане на левия контролен регулатор наляво можете да се върнете назад към предишните настройки.



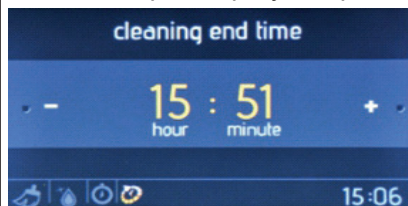
Докато се намирате в екран за избор на функции, натиснете десния контролен регулатор, за да изберете Почистване с пара.



Време за приключване на почистването:

- Променя се чрез завъртане на десния контролен регулатор надясно/наляво.

- Задава се чрез натискане на десния контролен регулатор.



При екранна анимация:

- Левият контролен регулатор се натиска за преустановяване на почистването.

- Десният контролен регулатор се натиска за стартиране и продължаване на почистването.

За преустановяване на почистването и връщане към основното меню, натиснете левия контролен регулатор, след което го завъртете наляво.



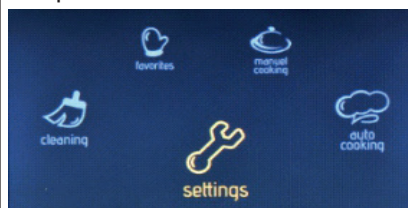
Настройки:

От меню настройки могат да бъдат задавани дата, точен час, яркост на дисплея, звуков сигнал и езикови настройки.

В основното меню:

- Завъртете десния контролен регулатор надясно/наляво за управление на менютата.

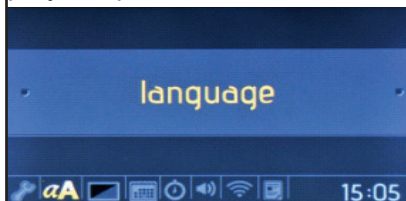
- Натиснете десния контролен регулатор за избор на меню от настройките.



В меню езици:

- Можете да сменяте езиците чрез завъртане на десния контролен регулатор.

- Избраният език се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.

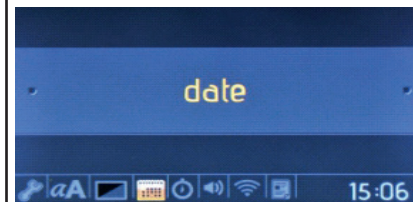


В меню дата:

- Датата може да бъде променяна чрез завъртане на десния контролен регулатор.

- Избраната дата се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.

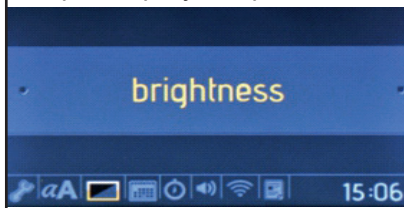
- Редът на задаване е съответно месец, ден, година.



В меню яркост:

- Можете да регулирате яркостта на екрана от 0 до 4 чрез завъртане на десния контролен регулатор.

Избраното ниво на яркост се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.

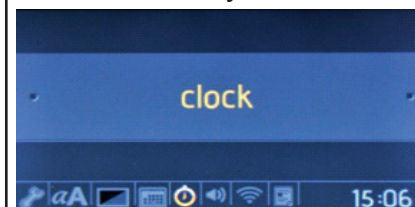


В меню точен час:

- Можете да настроите часовника, като завъртите десния контролен регулатор.

- Настроеното точно време се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.

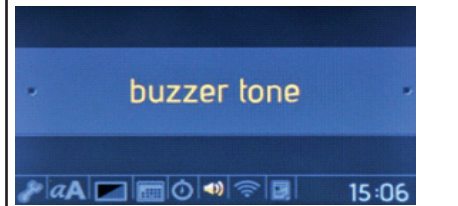
- Редът на задаване е съответно минута и час.



В меню избор на звуков сигнал:

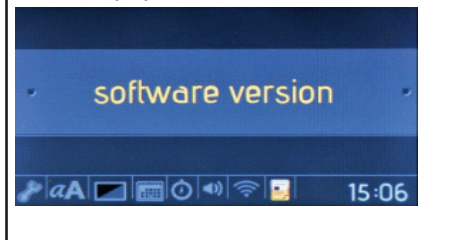
- Можете да изберете един от 3 различни звукови сигнала, като завъртите десния контролен регулатор.

- Избраният звуков сигнал се задава чрез натискане на десния контролен регулатор.



В меню версия на софтуера:

Версията на софтуера се показва само информативно.



4.2. УПОТРЕБА НА ТЕЧНОКРИСТАЛНИЯ СМАРТ МОДУЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Задаване на точен час:

При първоначалното включване на фурната в електрическата мрежа е необходимо задаване на точния час от деня, което може да бъде изпълнено с помощта на инструкциите по-долу.

След първото включване, върху дисплея ще започне да премигва "0.00". За задаване на точен час докоснете "M" или "-" и "+" върху сензорния панел. Символът ":" ще започне да премигва върху дисплея. За настройката можете да използвате сензорните бутони "-" и "+". Ако режимът за автоматично готвене е изключен, докоснете едновременно "-" и "+", за да преминете към режим точен час. Можете да го зададете с помощта на сензорни бутони "-" и "+".

Точният час трябва да бъде настроен преди да използвате функциите на фурната.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ:

Задаване на минутно напомняне:

Докоснете сензорът за сигнализация, показващ символ ". ." започва да премигва върху дисплея. Върху часовника ще се появи "0.00". Задайте желания времеви период за предупреждението с помощта на сензорните бутони плюс и минус на таймера, докато символът премигва. След приключване на действието

символът ще започне да свети постоянно. Показването му без премигване означава, че настройването на предупредителния аудио сигнал е приключено. При достигане на зададеното време, таймерът издава предупредителен аудио сигнал и символът започва да премигва върху екрана. С докосване на "-" или "+" аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

Н а с т р о й в а н е времетраенето за готвене:

Тази функция се използва за готвене във времеви диапазон по желание. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Температурата на фурната се регулира по желание, в зависимост от приготвяното ястие. Докоснете неколккратно сензорен бутон "M", докато върху дисплея се появи символът за времетраене "|>|". Върху дисплея се визуализира **"AUTO"**. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на сензорните бутони плюс и минус, докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът, обозначаващ времетраенето ще започне да свети без прекъсване.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът **"AUTO"** ще започне да премигва върху дисплея. Докоснете произволен бутон върху сензорния панел, за да прекратите звуковия предупредителен сигнал. Символът **"AUTO"** ще продължи да премигва.

Докоснете едновременно символите “-” и “+” за преустановяване действието на режим “**AUTO**”.

Задаване на времето за приключване на готвенето:

Функцията се използва за готвене след определен период от време при зададена продължителност. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Температурата на фурната се регулира по желание, в зависимост от приготвяното ястие.

Докоснете неколккратно сензорен бутон “M”, докато върху дисплея се появи символът за времетраене “|>”. Върху дисплея се визуализира “**AUTO**”. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на сензорните бутони плюс и минус, докато таймерът се намира в това положение. Докоснете неколккратно сензорен бутон “M”, докато върху дисплея се появи символът за “|>”. Точният час ще започне да премигва, заедно с времетраенето за готвене. Регулирайте часа за приключване на готвенето с помощта на сензорните бутони плюс и минус, докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът “>|” ще започне да свети без прекъсване. Фурната ще се включи в момента, изчислен чрез изваждане на времетраенето за готвене от зададения краен час и ще се изключи при неговото достигане. Таймерът ще издаде звуково предупреждение, а символът “**AUTO**” ще започне да премигва върху дисплея. Докоснете произволен бутон върху таймера, за да

прекратите звуковия предупредителен сигнал. Символът “**AUTO**” ще продължи да премигва. Докоснете едновременно символите “-” и “+” за преустановяване действието на режим “**AUTO**”.

Настройване на звуковото сигнализиране на цифровия таймер:

Докоснете и задръжте бутон “-” върху сензорния панел, докато чуете звук. Таймерът ще издаде еднократен аудио сигнал. След всяко натискане на бутон “-” върху сензорния панел, таймерът ще издава различен звуков сигнал. Налични са общо три вида звукова сигнализация. Не докосвайте никой от останалите сензорни бутони и таймерът ще запагети последно избрания звуков сигнал.

Функция за заключване на бутоните

Функцията за заключване на бутоните служи за предотвратяване на нежелани действия върху панела за управление. Докоснете последователно няколко пъти бутон “+” върху сензорния панел, докато символът на функцията за заключване на бутоните не бъде показана върху дисплея. След това действие функцията е активирана. Докоснете бутон “+” за деактивиране на функцията за заключване на бутоните.

В случай че панелът за управление бъде активиран и никой от бутоните не бъде натиснат в продължение на 6 часа по време на работа на фурната, при изтичане на този период фурната се изключва.

ЯСТИЯ	ТУРЕО			ДОПЕН-ГОРЕН			ДОПЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИП		
	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)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)
Сладкиши на пластове	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Кекс	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Курабийки	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Кюфлета на грил										200	4	10-15
Воднисти Храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Коплети										200	3-4	15-25
Бифтек										200	4	15-25
Кекс в две тапи	160-180	1-4	30-40									
Сладкиш в две тапи	170-190	1-4	35-45									

* 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 физично 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 охлаждат. 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

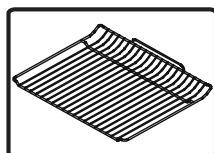
липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.



Акcesoари на фурната

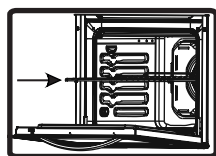
Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

Решетка



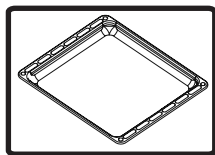
Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ- Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



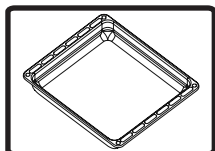
Плитка тава

Служи за приготвяне на сладкиши, като плодови пити и др. подобни. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



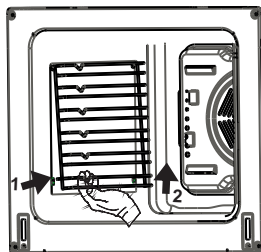
Дълбока тава

Използва се за приготвяне на яхнии. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



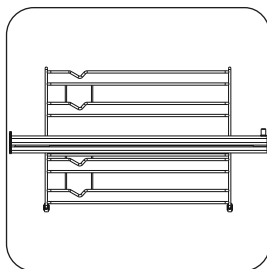
Изваждане на решетъчния стелаж

Издърпайте го, както е показано на изображението. След като бъде освободен от скобите, го повдигнете.



Решетка с удължителна телескопична релса

Един от петте стелажа представлява решетка с удължителна телескопична релса. Решетката се плъзга гладко върху ролкови лагери, позволявайки да бъде издърпана докрай, с което предоставя лесен достъп до храната.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОД- ДРЪЖКА 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 избършвате 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 нагревателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и нагревателния 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.

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

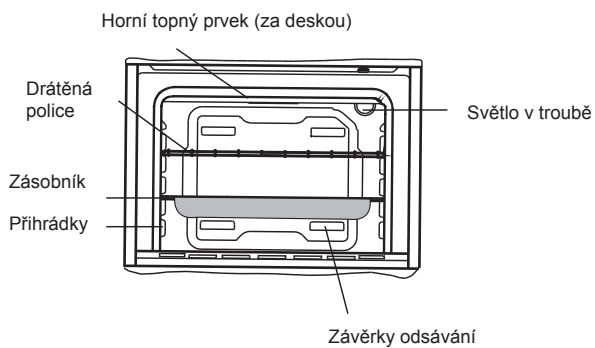
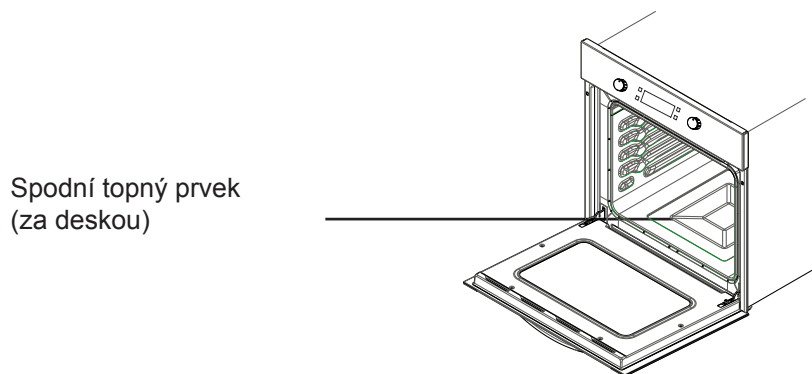
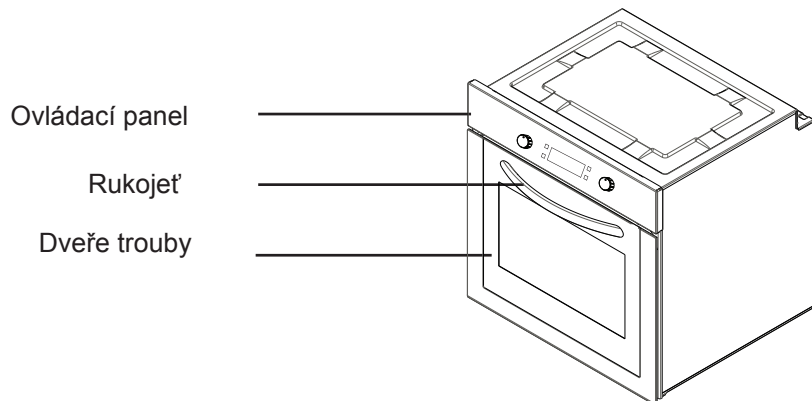
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí

hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při

vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.
- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte

pozor, abyste příslušenstvím ne-
narazili do skla.

- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

Upozornění k instalaci

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

Během použití

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.
- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte plotýnku.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte.

te. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.
- Čištění a údržba
- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.

• **ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.**

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

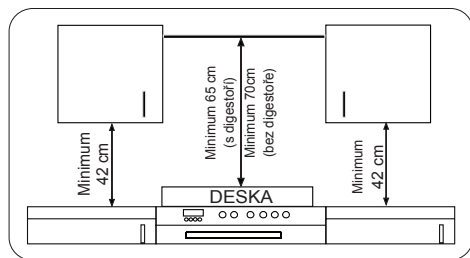
Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba, aby si je přečetl zejména technik, který bude spotřebič instalovat.

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

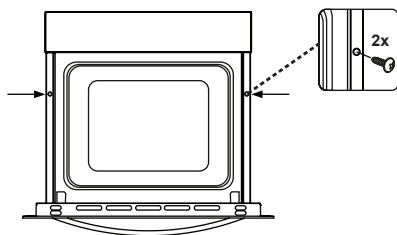
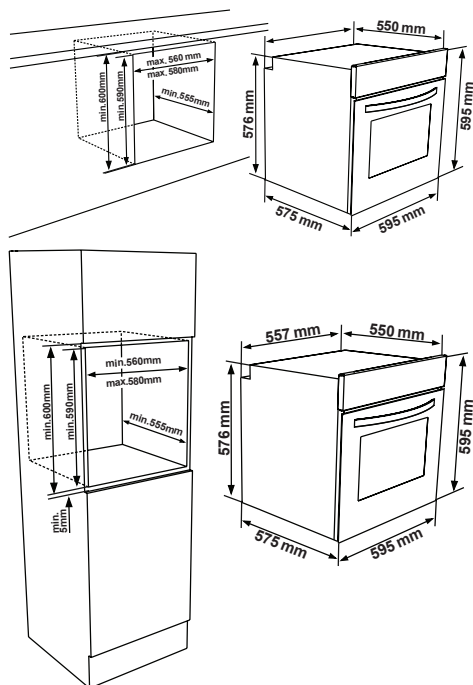
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- Při výběru trouby existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost. V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později!
- Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.
- Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°.

Provedte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



Troubu zasuňte do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



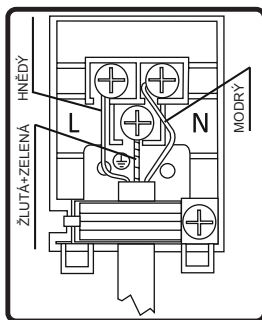
Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znaméním uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směnicím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem produktu.

- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený
- k zapojení do sítě 220-240V~. Má-li elektřina ze sítě jinou než uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením zástrčky do napájení. Je nezbytné, abyste mezi produkt a přívod napájení (sít') nainstalovali dvoupólový spínač tak, aby mezi kontakty byla minimální mezera 3 mm. (20A, typ s funkcí prodlévky).



3.4. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Váš spotřebič je vyrobený v souladu s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů. Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu vyškolení výrobcem. Instalace a opravy provedené bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.

Vnější povrch se během provozu spotřebiče zahřeje. Prvky, vyhřívající vnitřní povrch trouby a výstup páry, jsou extrémně horké. Tyto části budou udržovat teplo i chvíli poté, co spotřebič vypnete. Horkých povrchů se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah.

Abyste mohli ve své troubě, je třeba nainstalovat funkci trouby a nastavení teplotě, stejně tak i časovač v troubě. V opačném případě nebude trouba fungovat.

Jsou-li dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Můžete narušit rovnováhu spotřebiče nebo dveře rozlomit.

Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nenechávejte ho vystavený půso-

bení slunce, deště, sněhu, prachu, atd.

Použití ovládacího tlačítka funkce trouby

Funkce trouby

* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



Světlo v troubě

Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.



Funkce rozmrazování:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí policičku odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



Funkce Turbo

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se kruhový topný prvek a ventilátor.

Díky této funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně. Potraviny na všech rošttech se uvaří rovnoměrně. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní top-

né prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zabezčených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné policiče.



Funkce Ventilátor:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



Funkce Gril:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Funkce se používá ke grilování a opékání jídla, použijte horní policičky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa, použijte horní poličky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C



Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce Pizza:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.

ÚSPORA ENERGIE

Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkrátte tak dobu vaření.

Během vaření by se dveře trouby neměly často otevírat.



Funkce grilování a otáčení kuřete

Tato funkce se používá ke grilování a otáčení kuřete a jiného jídla na rožni. Pro otáčení použijte "otáčející se rožeň". Chcete-li grilovat, dejte jídlo na gril a gril na nejvyšší poličku. Grilování můžete spustit poté, co do 3. poličky dáte plech. Plech, který se dává do 3. poličky, má zachytávat tuk, který odkapává z jídla. Otočte spínačem nastavení ohřevu trouby, který zobrazí značku této funkce. Troubu předehřívajte 5 minut, poté do ní vložte jídlo. Na konci vaření, stejně jako v ostatních případech, vypněte spínač trouby a spínač nastavení ohřevu. Zrušte časový program trouby, uvařené jídlo z trouby vyjměte a nechte ho na bezpečném místě. Dokud trouba nevychladne, nepřibližujte se k ní a děti udržte v dostatečné vzdálenosti.



Horní topný prvek, funkce grilování a opékání kuřete

Tato funkce se používá k rychlému grilování a opékání kuřete, jídla vařeného na rožni. Pro opékání použijte "opékací rožeň". Chcete-li grilovat, dejte jídlo na gril a gril na nejvyšší poličku. Grilování můžete spustit poté, co do 3. poličky dáte plech. Plech, který se dává do 3. poličky, má zachytávat tuk, který odkapává z jídla. Otočte spínačem nastavení ohřevu trouby, který zobrazí značku této funkce. Troubu předehejíte 5 minut, poté do ní vložte jídlo. Na konci vaření, stejně jako v ostatních případech, vypněte spínač trouby a spínač nastavení ohřevu. Zrušte časový program trouby, uvařené jídlo z trouby vyjměte a nechte ho na bezpečném místě. Dokud trouba nevychladne, nepřibližujte se k ní a děti udrzte v dostatečné vzdálenosti.



Grilování, opékání kuřete a funkce ventilátoru

V tomto případě se najednou spustí gril a horní topný prvek a ventilátor, čímž se zajistí dokonalé opečení. Rovněž se používá ke grilování a opékání kuřete a jídla vařeného na rožni. Pro opékání použijte "opékací rožeň". Chcete-li grilovat, dejte jídlo na gril a gril na nejvyšší poličku. Grilování můžete spustit poté, co do 3. poličky dáte plech. Plech, který se dává do 3. poličky, má zachytávat tuk, který odkapává z jídla. Otočte spínačem nastavení ohřevu trouby, který zobrazí značku této funkce. Troubu předehejíte

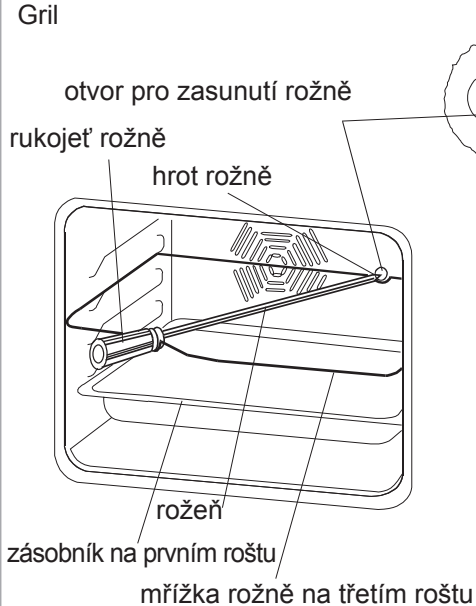
5 minut, poté do ní vložte jídlo. Na konci vaření, stejně jako v ostatních případech, vypněte spínač trouby a spínač nastavení ohřevu. Zrušte časový program trouby, uvařené jídlo z trouby vyjměte a nechte ho na bezpečném místě. Dokud trouba nevychladne, nepřibližujte se k ní a děti udrzte v dostatečné vzdálenosti.



Funkce čištění parou

Nastavte vlastní funkci trouby a termostatu na symbol čištění parou. Do malého zásobníku ve spodní části trouby nalijte 200-250 ml vody (zhruba 1 hrnek). Čištění parou se spustí zhruba na 20 minut a připraví vaši troubu na snadné čištění.

Gril



Použití příslušenství ke grilu

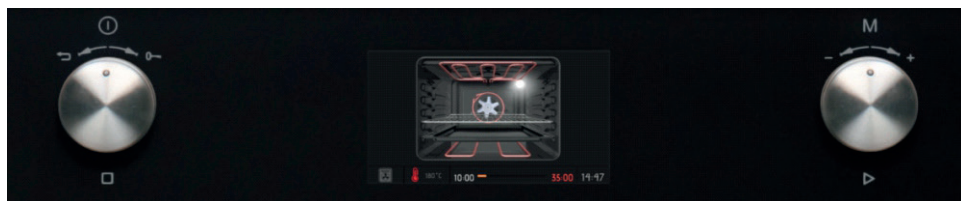
Rožeň protáhněte kuřetem

a zamkněte spony, hrot rožně zasuňte do otvoru v zadní části trouby a ujistěte se, že dokonale spočívá na motoru a je v hřídeli motoru. Abyste to mohli udělat, otočte víko, které se nachází před otvorem pro zasunutí rožně, do strany, tak jak je znázorněno na obrázku.

Potom upevněte rožeň do mřížky, kterou umístíte na třetí rošt. Z rožně sejměte rukojeť a zavřete dveře trouby. Rukojeť musí být nasazena pouze při vyjímání jídla po grilování.

Zatímco provádíte tyto úkony, zkontrolujte, zda není trouba spuštěná.

Tlačítko režimu



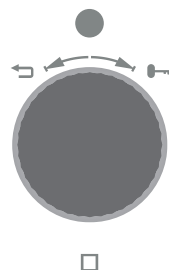
LEVÉ KOLEČKO

Dlouhé stlačení: Vypnutí

Krátké stlačení: Pozastavení vaření

Otočení doprava: Zámek tlačítek

Otočení doleva: Vrátit se/přejít do předchozího menu

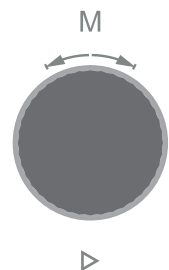


PRAVÉ KOLEČKO

Stlačení: Vybrat/Spustit vaření

Otočení doprava: Procházení menu/Zvýšení teploty

Otočení doleva: Procházení menu/Snížení teploty



POUŽITÍ PRODUKTU

Ready Cook je navržen tak, aby umožnil i amatérským uživatelům snadnou implementaci profesionálních receptů díky funkcím automatického vaření a ženy v domácnosti tak mohou použít své vlastní recepty v kombinaci s manuálními funkcemi vaření. Díky uživatelsky přátelskému rozhraní a barevnému displeji TFT je Ready Cook v porovnání s ostatními troubami na trhu mnohem přitažlivější.

Menu Ready Cook, například manuální vaření, automatické vaření, oblíbené recepty, čištění a nastavení, se zobrazují tak, jak je popsáno níže.

Manuální vaření:

Každé nastavení vaření může uživatel nastavit v manuálním vaření. Vybrat lze 7 různých funkcí vaření, teplotu, funkci posílení, délku trvání vaření a čas ukončení vaření.

Díky flexibilitě manuálního vaření mohou uživatelé vařit přesně dle své vlastní chuti.

Při vaření s využitím manuálního vaření je třeba dodržet níže uvedené kroky.

V hlavním menu:

- Nabídkami procházejte otáčením pravého/levého kolečka.
- Výběr menu provedete stlačením pravého kolečka.



Funkce trouby:

- Funkci lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



Teplota:

- Teplotu lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



Délka trvání vaření:

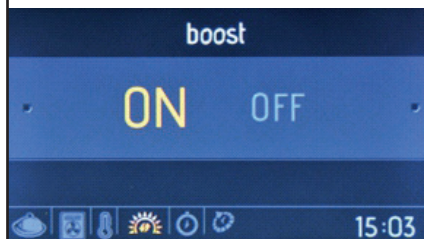
- Délku vaření lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.

POZNÁMKA: Je-li délka trvání vaření nastavena na 00:00, vaření pokračuje dokud ho uživatel nezastaví manuálně.



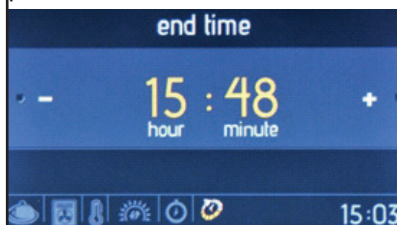
Posílení:

- Posílení lze aktivovat nebo deaktivovat otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze nastavit stlačením pravého kolečka.



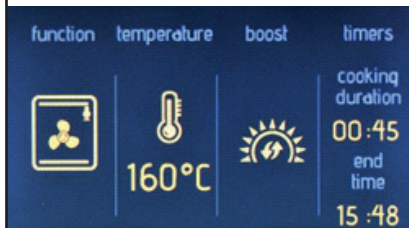
Doba konce pečení:

- Délku vaření lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



Obrazovka s informacemi:

- Vaření se spustí do 10 sekund nebo stisknutím pravého kolečka.
- Levé kolečko se otočí doleva a vy se tak vrátíte na předchozí obrazovku.



Na obrazovce:

- Stlačení levého kolečka vaření zastaví
- Stlačení pravého kolečka vaření spustí.
- Teplotu lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Zatímco je aktivovaná některá z funkcí vaření a levé kolečko se otočí doleva, přejdete na obrazovku nastavení, kde lze zvolit funkce trouby, teplotu a čas vaření.

Chcete-li zastavit vaření a vrátit se zpět do hlavního menu, stiskněte levé kolečko, potom ho otočte doleva.

Na obrazovce:

- Doba pečení,
- Teplota,
- Doba začátku a konce vaření,
- Zobrazí se informace o funkci vaření.



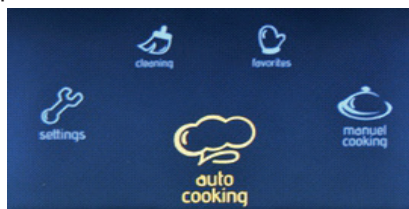
Automatické vaření:

Předem stanovené recepty připravené profesionálními šéfkuchaři mohou koncoví uživatelé použít v rámci nastavení automatického vaření, například jde o funkci vaření, délku trvání, teplotu, které se nastaví automaticky.

Chcete-li vařit s menu automatického vaření, je třeba dodržet níže uvedené kroky.

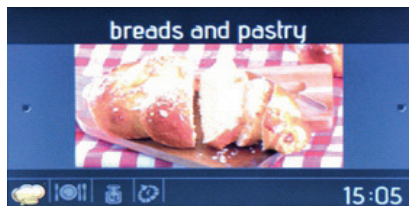
V hlavním menu:

- Nabídkami procházejte otáčením pravého/levého kolečka.
- Výběr menu provedete stlačením pravého kolečka.



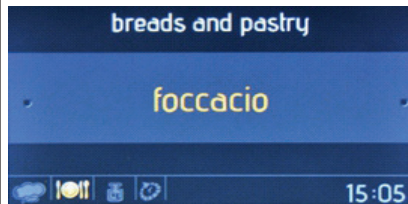
Kategorie potravin:

- Změnu lze provést otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Kategorii lze vybrat stlačením pravého kolečka.



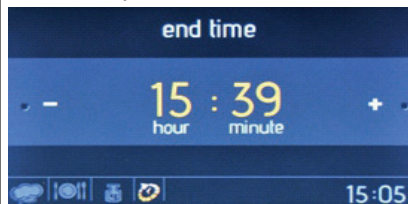
Názvy potravin:

- Změnu lze provést otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Název lze vybrat stlačením pravého kolečka.



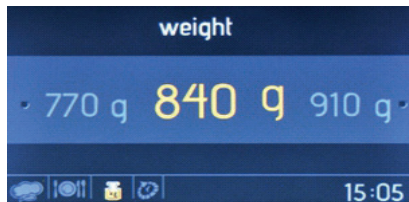
Doba konce pečení:

- Změnu lze provést otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Doba konce pečení lze vybrat stlačením pravého kolečka.



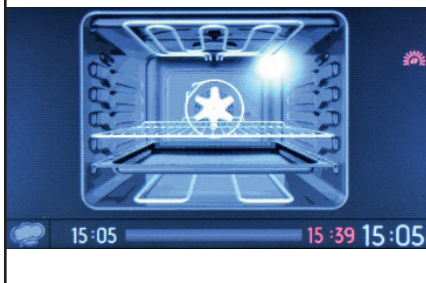
Hmotnost potravin:

- Změnu lze provést otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Hmotnost lze vybrat stlačením pravého kolečka.



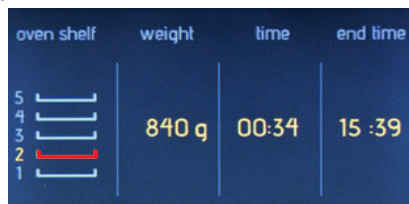
Na obrazovce:

- Stlačení levého kolečka vaření zastaví.
- Stlačení pravého kolečka vaření spustí. Chcete-li zastavit vaření a vrátit se zpět do hlavního menu, stiskněte levé kolečko, potom ho otočte doleva.



Obrazovka s informacemi:

- Vaření se spustí do 10 sekund nebo stisknutím pravého kolečka.
 - Levé kolečko se otočí doleva a vy se tak vrátíte na předchozí obrazovku.
- Abyste dosáhli co nejlepšího výkonu, do označené části je třeba umístit plech.



Oblíbené:

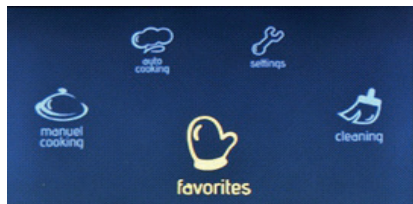
Na konci vaření v menu manuálního vaření, kdy délku vaření nastaví uživatel, se na obrazovce zobrazí otázka "uložit do oblíbených". Uživatel tak může uložit své vlastní nastavení a kdykoli stejné vaření zopakovat.

Chcete-li vytvořit nastavení oblíbeného receptu, můžete použít funkci úprav, která se nachází pod menu s oblíbenými recepty.

Chcete-li spustit některou z oblíbených funkcí nastavených uživatelem, je třeba dodržet níže uvedené kroky.

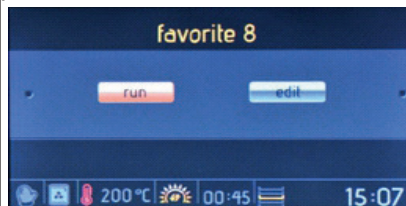
V hlavním menu:

- Nabídkami procházíte otáčením pravého/levého kolečka.
- Výběr menu provedete stlačením pravého kolečka.



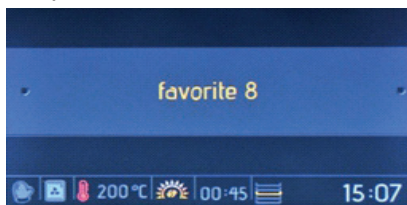
Na obrazovce spuštění/úprav:

- Nabídkami na spuštění/úpravy lze procházet otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Spuštění lze vybrat stlačením pravého kolečka.



Oblíbené:

- Funkci lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.
- Informace o nastavení vybraného oblíbeného receptu se zobrazí v seznamu níže.



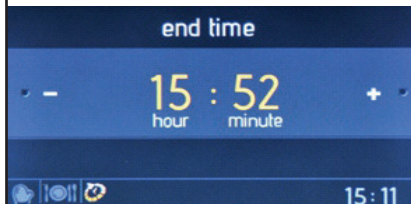
Obrazovka s informacemi:

- Vaření se spustí do 10 sekund nebo stisknutím pravého kolečka.
- Levé kolečko se otočí doleva a vy se tak vrátíte na předchozí obrazovku.
- Abyste dosáhli co nejlepšího výkonu, do označené části je třeba umístit plech.



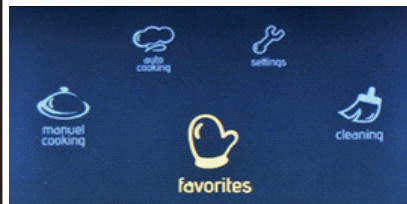
Doba konce pečení:

- Funkci lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



V hlavním menu:

- Nabídkami procházejte otáčením pravého/levého kolečka.
- Výběr menu provedete stlačením pravého kolečka.



Na obrazovce:

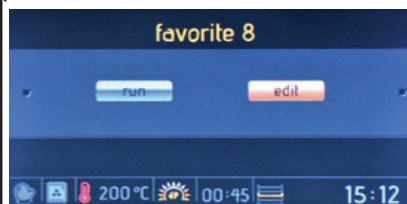
- Stlačení levého kolečka vaření zastaví.
- Stlačení pravého kolečka vaření spustí.

Chcete-li zastavit vaření a vrátit se zpět do hlavního menu, stiskněte levé kolečko, potom ho otočte doleva.



Na obrazovce spuštění/úprav:

- Nabídkami na spuštění/úpravy lze procházet otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Úpravu lze vybrat stlačením pravého kolečka.



Chcete-li provést úpravu oblíbeného receptu, je třeba dodržet níže uvedené kroky.

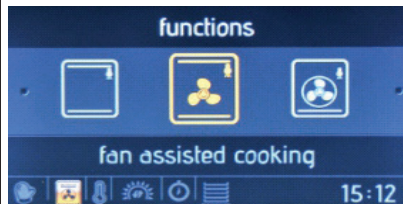
Teplota:

- Funkci lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



Funkce trouba:

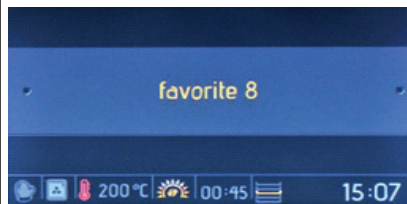
- Délku vaření lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Hmotnost lze vybrat stlačením pravého kolečka.



Oblíbené:

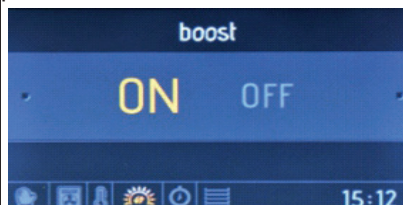
- Délku vaření lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.

Informace o nastavení vybraného oblíbeného receptu je zobrazená v seznamu níže.



Posílení:

- Posílení lze aktivovat nebo deaktivovat otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Posílení lze nastavit stlačením pravého kolečka.



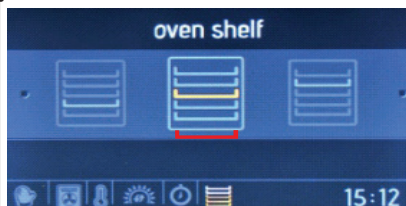
Délka trvání vaření:

- Funkci lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



Polička v troubě:

- Funkci lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.
- Abyste při každém vaření dosáhli stejného výkonu, informace o poličce jsou důležité.



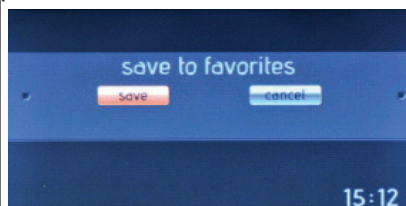
Obrazovka s informacemi:

- Levé kolečko se otočí doleva a vy se tak vrátíte na předchozí obrazovku.



Uložit do oblíbených:

- Mezi Uložit/Zrušit můžete procházet otáčením pravého kolečka doprava/doleva. Volbu provedete stlačením pravého kolečka.



Čištění:

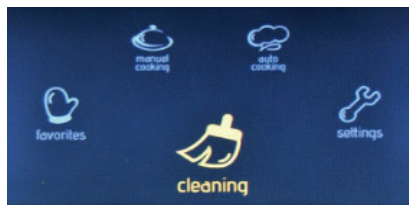
Funkce Vapclean změkčí zbytky jídla uvnitř prostoru trouby pomocí páry. Před spuštěním Vapclean nalijte do zásobníku ve spodní části trouby sklenici vody.

Při použití Vapclean je třeba dodržet níže uvedené kroky.

Chcete-li provést úpravu oblíbeného receptu, je třeba dodržet níže uvedené kroky.

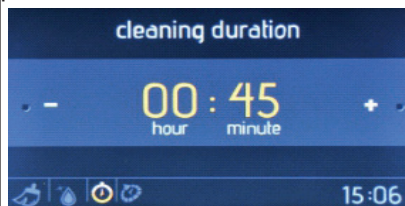
V hlavním menu:

- Nabídkami procházejte otáčením pravého/levého kolečka.
- Výběr menu čištění provedete stlačením pravého kolečka.



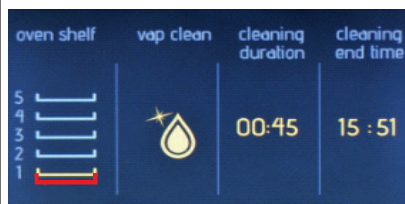
Délka trvání čištění:

- Délku čištění lze otáčením pravého kolečka doprava/doleva nastavit v rozmezí 30-60 minut.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.

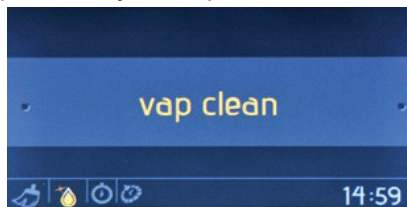


Obrazovka s informacemi:

- Čištění se spustí do 10 sekund nebo po stisknutí pravého kolečka.
- Levé kolečko se otočí doleva a vy se tak vrátíte na předchozí obrazovku.

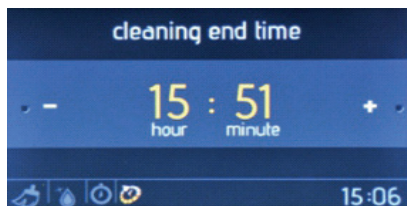


Obrazovka výběru funkcí;
Stisknutím pravého tlačítka se provede výběr Vapclean.



Čas konce čištění:

- Délku lze změnit otáčením pravého kolečka doprava/doleva.
- Volbu lze provést stlačením pravého kolečka.



Na obrazovce:

- Stlačení levého kolečka čištění zastaví.
- Stlačení pravého kolečka čištění spustí.
- Chcete-li zastavit čištění a vrátit se zpět do hlavního menu, stiskněte levé kolečko, potom ho otočte doleva.

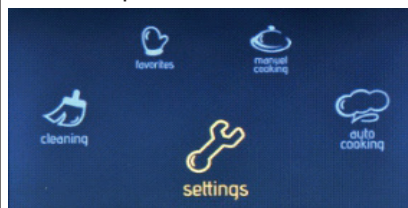


Nastavení:

V nastavení lze provést nastavení menu, data, času, jasu obrazovky, zvukového signálu, jazyka.

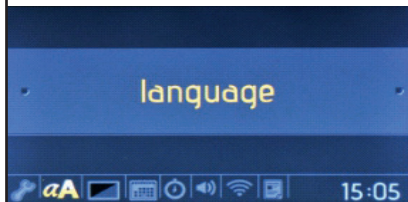
V hlavním menu:

- Nabídkami procházejte otáčením pravého/levého kolečka.
- Výběr menu nastavení provedete stlačením pravého kolečka.



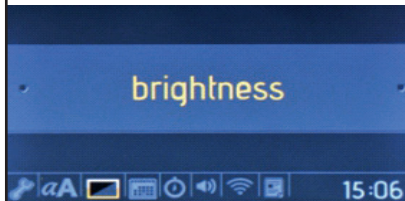
V menu pro výběr jazyka:

- Jazyky lze měnit otáčením pravého kolečka.
- Jazyk lze nastavit stlačením pravého kolečka.



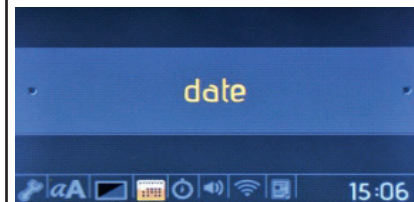
V menu Jas:

- Jas obrazovky lze změnit otáčením pravého kolečka v rozmezí 0-4.
- Jas obrazovky lze vybrat stlačením pravého kolečka.



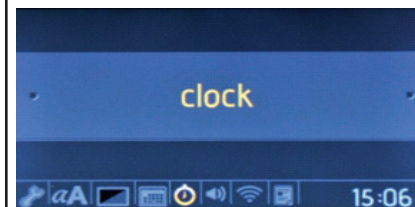
V menu Datum:

- Datum lze změnit otáčením pravého kolečka.
- Datum lze nastavit stlačením pravého kolečka.
- Datum se nastaví v pořadí měsíc, den, rok.



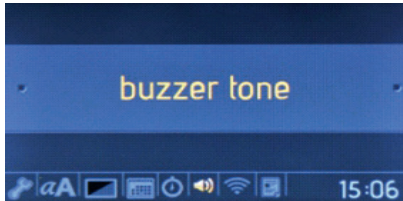
V menu Hodiny:

- Menu lze procházet otáčením pravého kolečka.
- Čas lze nastavit stlačením pravého kolečka.
- Čas lze nastavit v minutách a hodinách.



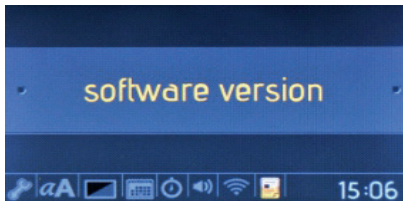
V menu volby tónu:

- Otáčením pravého kolečka lze procházet nastavení 3 různých tónů.
- Tón lze nastavit stlačením pravého kolečka.



V menu Verze softwaru:

Informativně se zobrazí pouze verze softwaru.



4.2. JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ JEDNOTKU SMART LCD

zastavíte stisknutím "+" nebo "-" a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení času:

Po instalaci trouby je nejprve třeba provést nastavení času, které provedete v souladu s níže uvedenými pokyny.

Při první instalaci trouby se na displeji rozblíká "0.00". Pro nastavení času se dotkněte senzoru "M" nebo senzorů "-" a "+". Na displeji se rozblíká symbol ":". Nastavení můžete provést pomocí senzorů "-" a "+". Je-li režim automatického vaření vypnutý, stiskněte senzory "-" a "+" najednou a přepněte na režim času. Nastavení můžete provést pomocí "-" a "+".

Abyste mohli troubu používat, musíte provést nastavení času.

NASTAVENÍ ČASU NA SPOTŘEBIČI:

Nastavení minutky:

Stiskněte senzor alarmu a na displeji se zobrazí symbol " ". Na displeji se rozblíká " ". Na displeji se zobrazí "0.00". Zatímco symbol bliká, nastavte požadované časové období pro upozornění pomocí tlačítek Časovače - plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se rozsvítí symbol. Když se rozsvítí symbol, nastavení zvukového varování je hotové. Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol. Zvukové varování

Nastavení délky času vaření.

Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Teplota trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání " |>| ". Na displeji se zobrazí "**AUTO**". Zatímco je časovač v této pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítka plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol Délky trvání.

Po uplynutí nastaveného času časovač trouby vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na displeji začne blikat "**AUTO**". Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného senzoru na ovládacím panelu. Rozbliká se **AUTO**". Současně stiskněte symboly "-" a "+" a dokončete režim "**AUTO**".

Nastavení času ukončení vaření:

Tato funkce se používá k vaření po uplynutí určitého času, v rámci určitého časového období. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Teplota trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat.

Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání "|>|". Na displeji se zobrazí "**AUTO**". Zatímco je časovač v této pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítka plus a mínus. Potom stiskněte senzor "M" dokud se vám nezobrazí symbol ">|", čas začne blikat a vy můžete délku vaření prodloužit. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol ">|". Trouba se spustí v čas vypočítaný odečtením doby vaření od nastaveného času dokončení a vypne se v nastavený čas vaření. Časovač vydá zvukové upozornění a na obrazovce se rozbliká symbol "**AUTO**". Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného tlačítka časovače. Rozbliká se **AUTO**". Současně stiskněte symboly "-" a "+" a dokončete režim "**AUTO**".

Nastavení zvuku digitálního časovače:

Senzor "-“ přidržte dokud neuslyšíte zvuk, časovač zapípá. Při každém stisknutí "-“ časovač vydá tři různé typy zapípání. Nedotýkejte se žádného dalšího tlačítka a časovač uloží poslední vybraný typ signálu.

Funkce zámku tlačítek

Funkce zámku tlačítek se používá k tomu, aby se předešlo nezáměrnému spuštění jakékoli z funkcí spotřebiče. Přidržte "+" dokud se na displeji nezobrazí symbol klíče, čímž se aktivuje zámek. Zámek deaktivujete stisknutím "+".

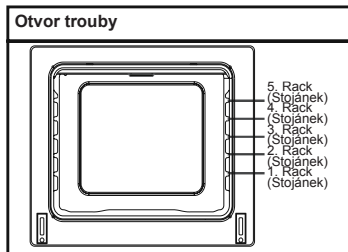
Zatímco je trouba spuštěná, nedojde-li k použití ovládacích spínačů a tlačítek po dobu 6 hodin, trouba se vypne.

POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ-VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Koláč	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Čajové pečivo	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Masové kuličky										200	4	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Sekání										200	3-4	15-25
Hovězí steak										200	4	15-25
Koláč na dvou roštech	160-180	1-4	30-40									
Pečivo na dvou roštech	170-190	1-4	35-45									

* Vařte s grilovací jehlou...

Příslušenství

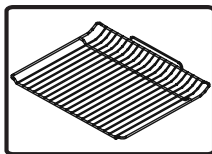
Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádobí vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmuto z mrazničky nebo je-li použít plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze pozorovat změny v plechu. Je tomu tak kvůli vysokým teplotám, které vznikají během vaření. Plech se vrátí do staré formy jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla. Horké skleněné pekáče a nádoby nedávejte do chladného prostoru ihned po vyjmutí z trouby, abyste předešli jejich rozlomení. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku a nechte je pomalu vychladnout. Při použití grilu v troubě doporučujeme (je-li třeba), abyste použili mřížku dodanou s produktem. Při použití drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních poliček. Abyste zjednodušili čištění, do pekáče lze přidat vodu. Jak je vysvětleno v odpovídajících částech, nikdy se nepokoušejte používat plynový hořák grilu bez ochranného víka grilu. Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je-li poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum o náhradní díl.



Příslušenství

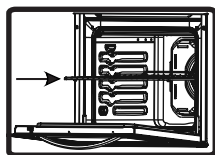
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



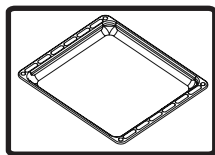
Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

VAROVÁNÍ - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



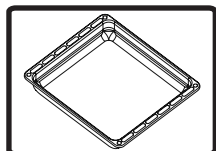
Mělký pekáč

Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.



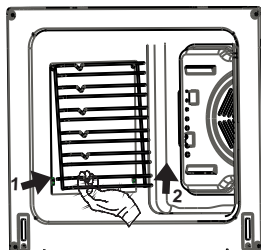
Hluboký plech

Hluboký plech se používá k pečení dušeného masa. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuněte ho do držáků a zcela dozadu.



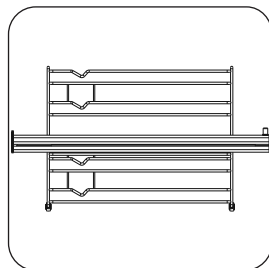
Vyjmutí drátěného roštu

Za drátěný rošt zatáhněte jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění ho zdvihněte.



Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejnič

Jednu z pěti poliček tvoří zcela vysunovací teleskopická kolejnice, na které je tento drátěný rošt. Zcela vysunovací rošt se hladce posunuje na kuličkových ložiscích, která mu umožňují úplné vysunutí a snadný přístup k vašemu jídlu.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, zda je veškeré ovládání vypnuto a zda váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované části vaší trouby poškrábat. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlití nadbytečné tekutiny může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Čištění vnitřní části trouby

Než začnete chladničku čistit, zkontrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete pokud vnitřní část trouby vyčistíte zatímco je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znovu, tentokrát navlhčeným hadříkem a vysušte. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění

zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

ÚDRŽBA

Výměna světla v troubě

Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14, T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.

Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

SERVIS A PŘEPRAVA

CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

Trouba může být odpojená ze sítě, mohlo dojít k výpadku napájení. Na modelech vybavených časovačem nemusí být seřizený čas.

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řiďte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vaňič v horní části, přilepte i další příslušenství.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.

Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

Register your product here
WWW.SHARPHOMEAPPLIANCES.COM , by registering with
Sharp you become part of our For Life promise to always
be there for you and your appliance



Service
& Support

Visit our website:
www.sharphomeappliances.com

Or contact us:
  **You Tube**

52196104

100% recycled paper