



Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης

Forno incassato

Manuale utente



BBIM13300ZGCSE

EL / IT

385.4406.15/R.AG/27.03.2023/7-4

7751788324



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ

Αγαπητέ Πελάτη,

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Beko Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Για να γίνει αυτό, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο έγγραφο τεκμηρίωσης που παρέχεται πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε και μελλοντικά. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Ακολουθείτε τις οδηγίες και λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και τις προειδοποιήσεις που θα βρείτε στο εγχειρίδιο χρήσης.

Τηρείτε όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος.

Το εγχειρίδιο χρήσης περιέχει τα εξής σύμβολα:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει εγκαύματα λόγω επαφής με καυτές επιφάνειες.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Οδηγίες ασφαλείας 4

Προβλεπόμενη χρήση	4
Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων	5
Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος.....	6
Ασφάλεια κατά τη μεταφορά	8
Ασφάλεια εγκατάστασης	8
Ασφάλεια χρήσης.....	8
Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	9
Χρήση των αξεσουάρ	10
Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα.....	10
Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού..	11

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 13

Κανονισμός περί αποβλήτων	13
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος.....	13
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας13	
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας..	13

3 Το προϊόν σας 15

Παρουσίαση του προϊόντος	15
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση	16
Χειρισμός του φούρνου.....	16
Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	17
Αξεσουάρ του προϊόντος	19
Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος.....	20
Τεχνικές Προδιαγραφές	22

4 Πρώτη χρήση 23

Πρώτη ρύθμιση	23
Πρώτος καθαρισμός	23

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 25

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου	25
Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου	25
Ρυθμίσεις	29

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 32

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο	32
Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου.....	32
Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	36
Γκριλ	37
Φαγητά δοκιμής.....	38

7 Συντήρηση και φροντίδα 40

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	40
Καθαρισμός των αξεσουάρ	42
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού.....	42
Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	42
Εύκολος καθαρισμός με ατμό.....	43
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου ...	43
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου	45
Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου...	46

8 Επίλυση προβλημάτων 48

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας που θα βοηθήσουν στην προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο ή χρησιμοποιείται ως μεταχειρισμένο, πρέπει μαζί με το προϊόν να παραδοθεί το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά έγγραφα και αξεσουάρ.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ενδέχεται να προκύψει ως αποτέλεσμα της μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση για το προϊόν.
-  Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα εξειδικευμένο άτομο που έχει ορίσει ο εισαγωγέας.
-  Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
-  Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
-  Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.
-  Προβλεπόμενη χρήση
- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε χώρους κουζίνας οικιακής χρήσης και προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους

σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση, θέρμανση πιάτων, για άπλωμα πετσετών ή ρούχων στη λαβή για στέγνωμα.



Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση του προϊόντος και σχετικά με τους κινδύνους που αυτό μπορεί να παρουσιάσει.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη

δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.

- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών), εκτός αν αυτά παραμένουν υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για παιδιά και κατοικίδια. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν, ούτε να ανεβαίνουν πάνω του ή να μπαίνουν μέσα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στο προϊόν αντικείμενα που μπορεί να προσπαθήσουν να τα φτάσουν τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι προσπελάσιμες επιφάνειες του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.

- Κρατάτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκλησης ασφυξίας.
- Όταν η πόρτα του προϊόντος είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην επιτρέπετε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα) Για την ασφάλεια των παιδιών, αποσυνδέστε το φισ ρευματοληψίας από την πρίζα και καταστήστε το προϊόν μη λειτουργικό πριν το απορρίψετε.



Ασφαλή χρήση

ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μην χρησιμοποιήσετε το προϊόν

χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.

- Το φισ ηλεκτρικής σύνδεσης του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της κουζίνας). Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, ασφαλειοδιακόπτη κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Εάν το προϊόν σας δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας)

- Χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που καθορίζεται στην ενότητα "Τεχνικές Προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
 - Ενώ λειτουργεί ο φούρνος, και η πίσω του επιφάνεια αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, γιατί οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
 - Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Μπορεί να προκαλέσετε βραχυκύκλωμα στο φούρνο και πυρκαγιά λόγω τήξης του καλωδίου.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.
 - Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.
- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα)
- Μη συνδέσετε το προϊόν σε πρίζα που είναι χαλαρή, έχει βγει από την υποδοχή της, είναι σπασμένη, λερωμένη, λαδωμένη, με κίνδυνο επαφής με νερό (για παράδειγμα, νερό που μπορεί να τρέξει από τον πάγκο).
 - Ποτέ μην αγγίζετε το φισ ρευματοληψίας με υγρά

χέρια! Για να αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα, πάντα να κρατάτε το ίδιο το φως.

- Βεβαιωθείτε ότι το φως του προϊόντος έχει συνδεθεί με ασφάλεια στην πρίζα, για την αποφυγή δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.



Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε άλλα είδη πάνω στο προϊόν και μεταφέρετε το προϊόν σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Ασφαλίστε το προϊόν ελαφρά με ταινία για να προστατέψετε από ζημιιά τα αφαιρούμενα ή κινητά

μέρη του προϊόντος και το ίδιο το προϊόν.

- Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει κατά τη μεταφορά.



Ασφάλεια εγκατάστασης

- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιιά πριν την εγκατάστασή του. Αν το προϊόν έχει υποστεί ζημιιά, μην προχωρήσετε στην εγκατάστασή του.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε πηγές θερμότητας (σώματα καλοριφέρ, σόμπες κλπ.).
- Κρατάτε ανοικτά όλα τα ανοίγματα αερισμού γύρω από το προϊόν.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, το προϊόν δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικές πόρτες.



Ασφάλεια χρήσης

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει το προϊόν μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή απενεργοποιήστε

την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τις συνδέσεις ρεύματος / αερίου του προϊόντος και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή σπάσει τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στο προϊόν για να φθάσετε κάτι ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περιπτώσεις που μπορεί να επηρεάζουν την κρίση σας, όπως αν έχετε χρησιμοποιήσει ναρκωτικά και/ή αλκοόλ.
- Τα εύφλεκτα αντικείμενα που διατηρούνται στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες,

γάντια ή παρόμοια υφάσματα.

- Οι μεντεσέδες της πόρτας του προϊόντος κινούνται και συσφίγγονται όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.



Προειδοποιήσεις
θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ενώ λειτουργεί το προϊόν, τα εκτεθειμένα μέρη θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στο προϊόν χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι πλευρές του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Επειδή μπορεί να εξέλθει ατμός, παραμένετε μακριά ενώ ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Το προϊόν μπορεί να έχει υψηλή θερμοκρασία κατά τη

χρήση. Μην αγγίζετε τα καυτά διαμερίσματα, τα εσωτερικά μέρη του φούρνου, τις αντιστάσεις κλπ.

- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα στον καυτό φούρνο, αφαιρείτε το φαγητό κλπ., πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε υψηλή θερμοκρασία.



- Χρήση των αξεσουάρ
- Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το δίσκο σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Χρήση των αξεσουάρ".
- Τα αξεσουάρ μπορούν να προξενήσουν ζημιά στο τζάμι της πόρτας όταν κλείνετε την πόρτα του φούρνου. Πρέπει πάντα να σπρώχνετε τα αξεσουάρ μέχρι να τερματίσουν μέσα στον χώρο μαγειρέματος.



Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε οινόπνευμα στο μαγείρεμα του φαγητού

σας. Το οινόπνευμα θα εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν εκτεθεί σε καυτές επιφάνειες.

- Τα κατάλοιπα τροφίμων, τυχόν λάδι κλπ. στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Πριν το μαγείρεμα, αφαιρείτε το μεγάλο μέρος αυτών των ακαθαρσιών.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από μια ώρα πριν και μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μη θερμαίνετε κλειστά μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (δίσκο, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο

φούρνο. Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου, αφαιρέστε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από το αξεσουάρ ή το δοχείο. Μη

χρησιμοποιείτε ποτέ χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.

- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης,

μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου / (αν υπάρχει) το τζάμι της πάνω πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.

- Διατηρείτε τον πίνακα χειρισμού πάντα καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη,

μπορεί να προκληθούν προβλήματα στον χειρισμό των λειτουργιών.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

Κανονισμός περί αποβλήτων Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων

ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνη με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας

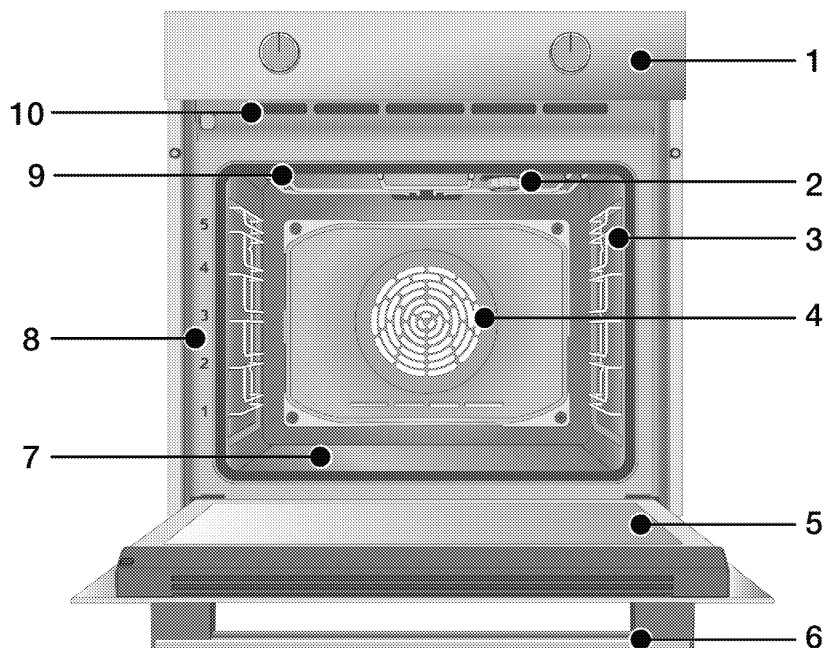
Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν. Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στη συνταγή. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πιο συχνά απ' όσο απαιτείται.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίγει η πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας στον τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα", και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.

3 Το προϊόν σας

Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λάμπα*
- 3 Συρμάτινα ράφια**
- 4 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ατσάλινη πλάκα)
- 5 Πόρτα
- 6 Λαβή
- 7 Κάτω αντίσταση (στην κάτω ατσάλινη πλάκα)
- 8 Θέσεις ραφιού
- 9 Πάνω αντίσταση
- 10 Οπές αερισμού

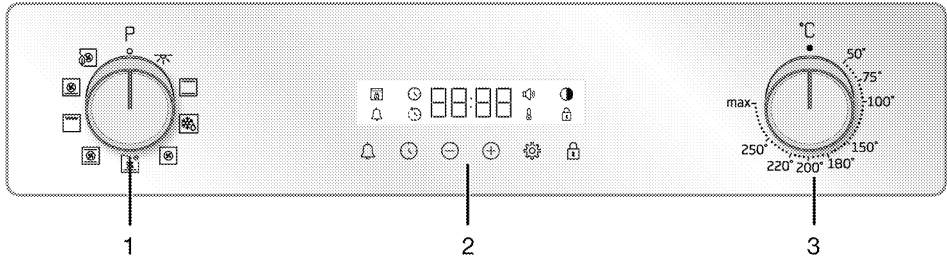
* Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από της εικόνας.

** Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει συρμάτινα ράφια. Στην εικόνα, τα συρμάτινα ράφια παρουσιάζονται σαν παραδείγματα.

Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

Χειρισμός του φούρνου



- 1 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 2 Χρονοδιακόπτης
- 3 Περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (ή κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος, αυτό το περιστροφικό κουμπί (ή κουμπιά) μπορεί να κρύβονται μέσα στον πίνακα και να εξέρχονται όταν τα πατάτε, σε ορισμένα μοντέλα. Για να κάνετε ρυθμίσεις με ορισμένα από αυτά τα περιστροφικά κουμπιά, πρώτα πρέπει να πιέσετε μέσα το σχετικό περιστροφικό κουμπί και να τραβήξετε έξω το κουμπί. Αφού κάνετε τη ρύθμισή σας, πιέστε το πάλι μέσα στη θέση του.

Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας

Με το κουμπί επιλογής λειτουργίας μπορείτε να επιλέξετε τους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Γυρίστε το προς τα αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας

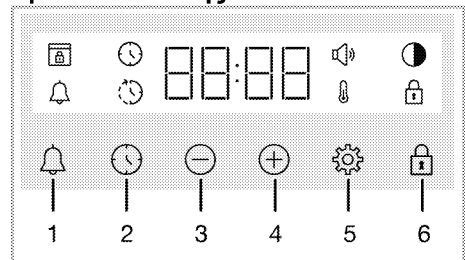
Με το περιστροφικό θερμοκρασίας μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Γυρίστε το δεξιόστροφα

από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Ένδειξη θερμοκρασίας

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο θερμοκρασίας στην οθόνη. Το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα, και παύει να εμφανίζεται όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο πέσει κάτω από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται πάλι.

Χρονοδιακόπτης



- 1 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 2 Πλήκτρο ρύθμισης ώρας
- 3 Πλήκτρο μείωσης
- 4 Πλήκτρο αύξησης
- 5 Πλήκτρο ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Σύμβολα στην οθόνη

-  : Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος
-  : Σύμβολο ώρας λήξης μαγειρέματος*
-  : Σύμβολο ειδοποίησης
-  : Σύμβολο φωτεινότητας
-  : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

-  : Σύμβολο θερμοκρασίας
-  : Σύμβολο έντασης ήχου
-  : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας*

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λάμπα φούρνου	-	Δεν λειτουργεί καμία αντίσταση στον φούρνο. Είναι μόνο αναμμένη η λάμπα.
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος από ενός φαγητού με κόκκους.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό θερμαίνεται από πάνω και από κάτω ταυτόχρονα. Λειτουργία κατάλληλη για κέικ και ραγού σε φόρμες ή για κέικ και είδη ζύμης. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.

Σύμβολο Λειτουργίας	Περιγραφή Λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Κάτω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Θερμός αέρας	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερους από έναν δίσκους σε διαφορετικά επίπεδα.
	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	*	Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί για "Θερμός αέρας" στην περιοχή 160-220 °C. Όμως ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι ελαφρά μεγαλύτερος.
	Λειτουργία Πίτσας	*	Λειτουργούν η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα πίτσας.
	Λειτουργία "3D"	*	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Όλα τα μέρη του προϊόντος θερμαίνονται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.

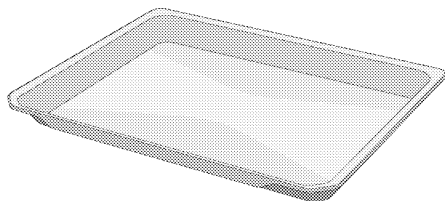
* Η συσκευή σας λειτουργεί στην περιοχή θερμοκρασιών που

αναφέρεται πάνω στο περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.

Αξεσουάρ του προϊόντος

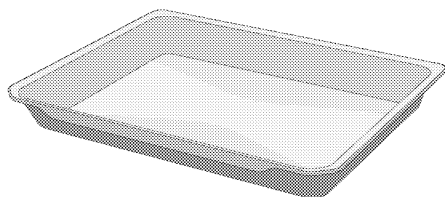
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ : Οι δίσκοι μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει ο δίσκος.



Κανονικός δίσκος

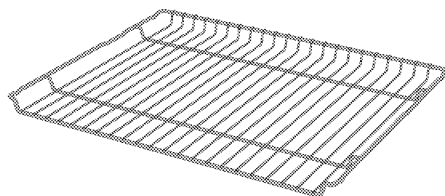
Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



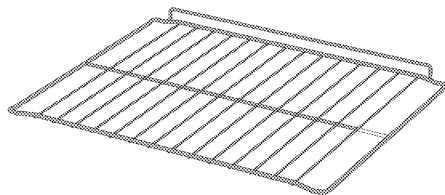
Βαθύς δίσκος

Χρησιμοποιείται για πίτες, ψήσιμο μεγάλων μερίδων, φαγητό με πολλά υγρά ή για τη συλλογή των υγρών κατά το ψήσιμο στη σχάρα.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Συρμάτινη σχάρα

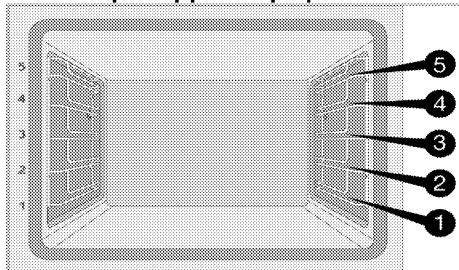
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για ραγού στο επιθυμητό ράφι.

Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος

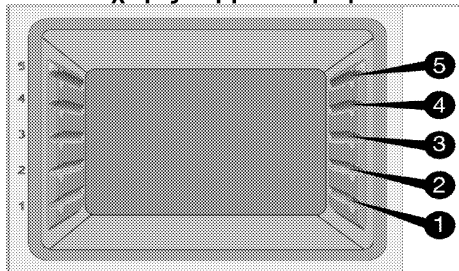
Ράφια μαγειρέματος

Υπάρχουν 5 επίπεδα ραφιών στον χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να δείτε τη σειρά των ραφιών και από τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια



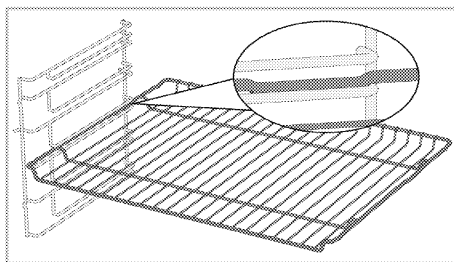
Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

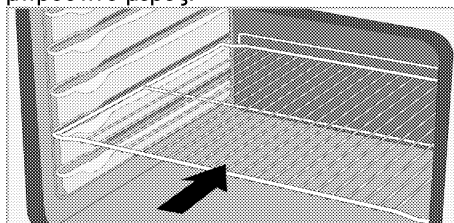
Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαρίζεται με το στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

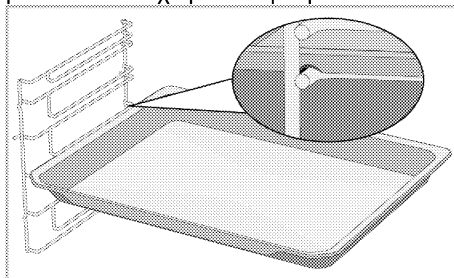
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



Τοποθέτηση του δίσκου πάνω στα ράφια μαγειρέματος

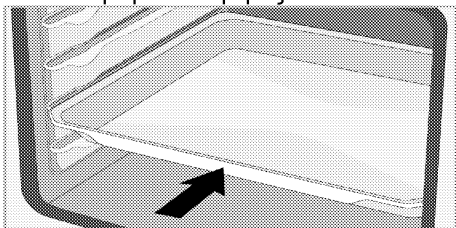
Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, ο δίσκος πρέπει να ασφαρίζεται με το στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

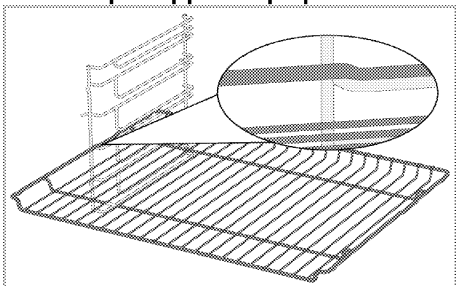
Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα πλευρικά ράφια. Ο δίσκος έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



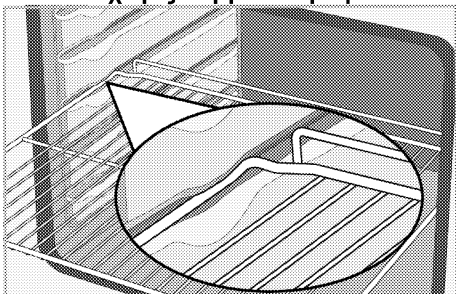
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στο για να εμποδίζει τη συρμάτινη σχάρα να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να βγάλετε έξω το φαγητό με ευκολία και ασφάλεια. Όταν αφαιρείτε τη συρμάτινη σχάρα, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός έως ότου φθάσει το στοπ. Πρέπει να περάσετε το στοπ για πλήρη αφαίρεση.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

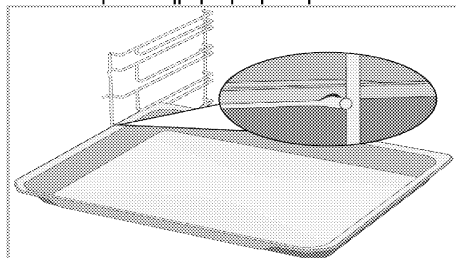


Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



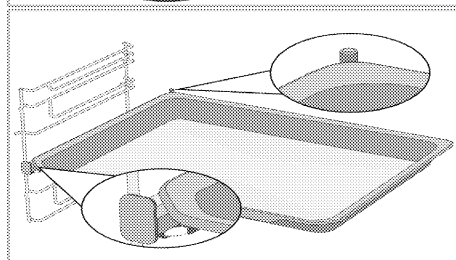
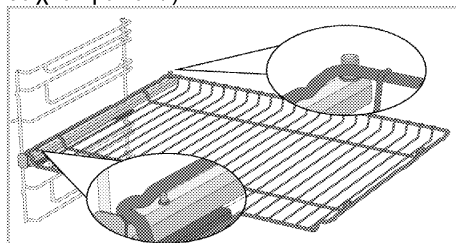
Λειτουργία στοπ του δίσκου συρμάτινης σχάρας- Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

Υπάρχει μια λειτουργία στο για να εμποδίζει τον δίσκο να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε τον δίσκο, ελευθερώστε τον από την πίσω ασφάλιση και τραβήξτε τον προς το μέρος σας έως ότου φθάσει το στοπ. Πρέπει να περάσετε το στοπ για πλήρη αφαίρεση.



Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες-Μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικές ράγες

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, οι δίσκοι ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα. Όταν χρησιμοποιείτε δίσκους και συρμάτινες σχάρες με την τηλεσκοπική ράγα, πρέπει να φροντίζετε ώστε οι πείροι στο μπροστινό και στο πίσω μέρος στις τηλεσκοπικές ράγες, να στηρίζονται στα άκρα της σχάρας και του δίσκου (όπως δείχνει η εικόνα).



Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	595 mm/594 mm/567 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	590 ή 600 mm/560 mm/ελάχ. 550 mm
Τάση / συχνότητα	220-240 V~; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και χρησιμοποιούμενη διατομή / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ρεύματος	3.3 kW
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει).
Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι: 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα, 2-Θερμός αέρας 3- Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.

-  Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
-  Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
-  Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

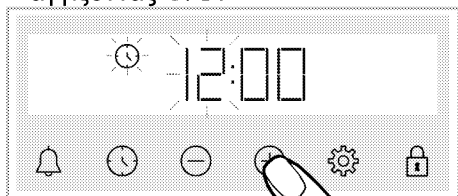
4 Πρώτη χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής στις ενότητες που ακολουθούν.

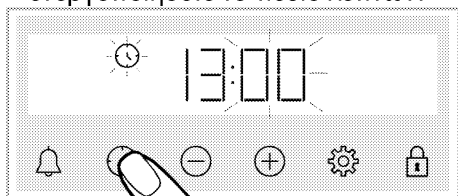
Πρώτη ρύθμιση

i Ρυθμίζετε πάντα την ώρα της ημέρας πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας. Εάν δεν το ρυθμίσετε, δεν μπορείτε να μαγειρέψετε σε ορισμένα μοντέλα φούρνου.

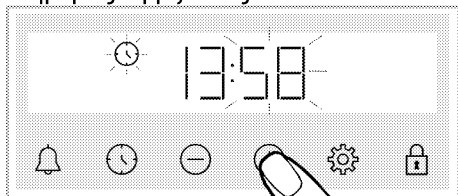
1. Αφού ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το πεδίο ωρών "12:00" και το σύμβολο ☀.
2. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας +/-.



3. Αγγίξτε το πλήκτρο ☀ ή ⚙ για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



4. Ρυθμίστε τα λεπτά της ώρας της ημέρας αγγίζοντας +/-.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο ☀ ή ⚙.
» Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ☀ παύει να εμφανίζεται στην οθόνη.

i Αν δεν έχει γίνει η πρώτη ρύθμιση, το "12:00" και το σύμβολο ☀ συνεχίζει να αναβοσβήνει και δεν μπορεί να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου. Για να λειτουργήσει ο φούρνος σας, πρέπει να επιβεβαιώσετε την ώρα της ημέρας είτε ρυθμίζοντας την ώρα της ημέρας είτε αγγίζοντας το πλήκτρο ☀ όταν είναι στο "12:00". Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας της ημέρας αργότερα, όπως περιγράφεται στην ενότητα "Ρυθμίσεις".

i Οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρα ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου.

Πρώτος καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο που παρέχονται μέσα στο προϊόν.
3. Ενεργοποιήστε το προϊόν για 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.
4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.
5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί

ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου

Ανεμιστήρας ψύξης (Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το έπιπλο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Μην καλύπτετε αυτά τα ανοίγματα αερισμού με οτιδήποτε. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί.

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται με όλες τις λειτουργίες. Ο χρόνος λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Φωτισμός του φούρνου

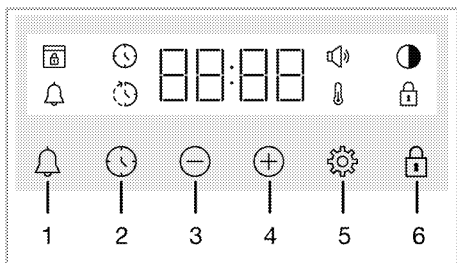
Η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το μαγείρεμα στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, η λάμπα παραμένει αναμμένη κατά το μαγείρεμα, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

Αν θέλετε η λάμπα του φούρνου να είναι αναμμένη συνεχώς, επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας "Λάμπα φούρνου" με το περιστροφικό κουμπί επιλογής τρόπου λειτουργίας.

Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου

Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

- i** Ο μέγιστος χρόνος για ρύθμιση του τέλους της διαδικασίας μαγειρέματος είναι 5 ώρες και 59 λεπτά.
Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.
- i** Ενώ κάνετε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Περιμένετε λίγο για να αποθηκευτούν οι ρυθμίσεις.
- i** Αν έχει γίνει οποιαδήποτε ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ώρα της ημέρας.
- i** Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος όταν ξεκινά το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
- i** Σε περιπτώσεις που έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος, μπορείτε να ακυρώσετε αυτόματα αγγίζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο ⏸.



- 1 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 2 Πλήκτρο ρύθμισης ώρας
- 3 Πλήκτρο μείωσης
- 4 Πλήκτρο αύξησης
- 5 Πλήκτρο ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Σύμβολα στην οθόνη

- : Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος
- : Σύμβολο ώρας λήξης μαγειρέματος*
- : Σύμβολο ειδοποίησης
- : Σύμβολο φωτεινότητας
- : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- : Σύμβολο θερμοκρασίας
- : Σύμβολο έντασης ήχου
- : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας*

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Ενεργοποίηση του φούρνου

Αφού επιλέξετε με το περιστροφικό κουμπί επιλογής προγράμματος έναν τρόπο λειτουργίας με τον οποίο θέλετε να μαγειρέψετε και ρυθμίσετε μια θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

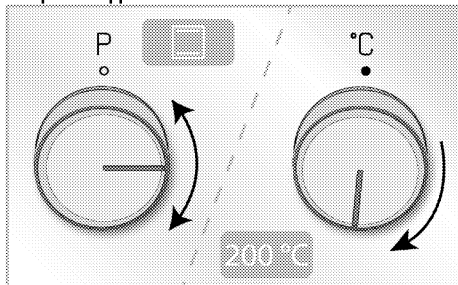
Απενεργοποίηση του φούρνου

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μη αυτόματο μαγείρεμα με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

Μπορείτε να μαγειρέψετε με μη αυτόματο έλεγχο (δικό σας έλεγχο) χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας.

Παράδειγμα:

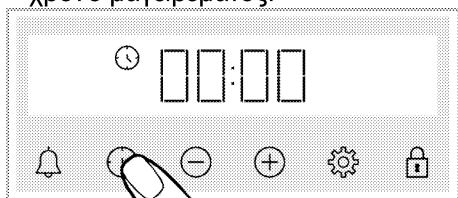


1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
 2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.
- » Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο . Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα, επειδή το μη αυτόματο μαγείρεμα γίνεται χωρίς ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Πρέπει να ελέγχετε το μαγείρεμα μόνοι σας και να τον απενεργοποιήσετε όταν τελειώσει το μαγείρεμα. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε το φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

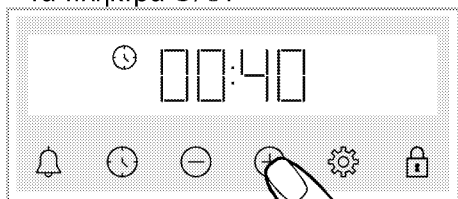
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη.

1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας για το μαγείρεμα.
2. Αγγίξτε ⌚ έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο ⌚ στην οθόνη για τον χρόνο μαγειρέματος.



- i** Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για 30 λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο ⊕ απευθείας για ταχεία ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και να αλλάξετε τον χρόνο με τα πλήκτρα ⊕/⊖.

3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα ⊕/⊖.



- i** Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

4. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στον φούρνο και ρυθμίστε τη

θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας.

» Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται ⌚. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο ⌚.

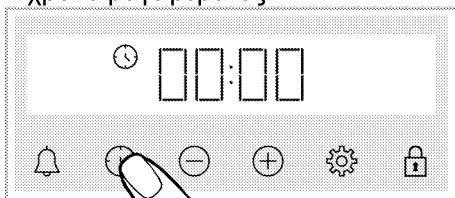
5. Αφού συμπληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται **"End"** ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚ και ο χρονοδιακόπτης παράγει ήχο μπιπ

6. Η προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η προειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα: (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

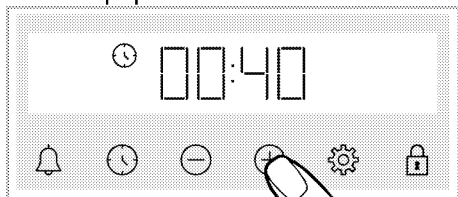
Επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας για το γεύμα σας, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο, με αποτέλεσμα η λειτουργία του φούρνου να ξεκινά και να σταματά αυτόματα.

1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας για το μαγείρεμα.
2. Αγγίξτε ⌚ έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο ⌚ στην οθόνη για τον χρόνο μαγειρέματος.



- i** Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για 30 λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο $\oplus$ απευθείας για ταχεία ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και να αλλάξετε τον χρόνο με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$.

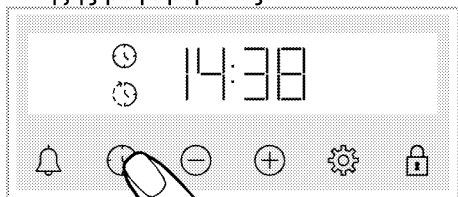
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$.



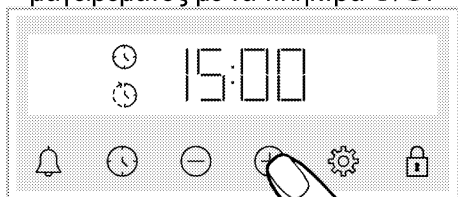
- i** Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

» Αφού έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, το σύμβολο $\odot$ εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη.

4. Αγγίξτε $\odot$ έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο $\odot$ στην οθόνη για την ώρα λήξης μαγειρέματος.



5. Ρυθμίστε την ώρα λήξης μαγειρέματος με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$.



» Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα λήξης μαγειρέματος, το σύμβολο $\odot$ και το

σύμβολο $\odot$ με το σύμβολο χρονικής περιόδου θα εμφανίζονται σταθερά στην οθόνη. Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, παύει να εμφανίζεται το σύμβολο $\odot$.

6. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στον φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας.

» **Το ρολόι του φούρνου υπολογίζει την ώρα έναρξης μαγειρέματος αφαιρώντας τον χρόνο μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.** Όταν έρθει η ώρα έναρξης μαγειρέματος, ενεργοποιείται ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας και ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται $\mathbb{I}$. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο $\mathbb{I}$.

7. Αφού συμπληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται "End" ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο $\odot$ και ο χρονοδιακόπτης παράγει ήχο μπιπ.

8. Η προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η προειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

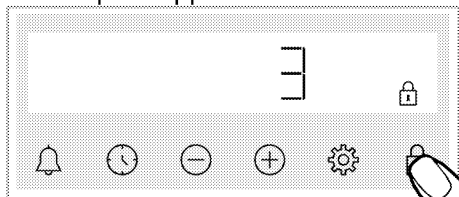
i Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στο τέλος της ηχητικής προειδοποίησης, ο φούρνος θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί. Για να εμποδίσετε να λειτουργήσει πάλι ο φούρνος στο τέλος της προειδοποίησης, θέστε το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί τρόπου λειτουργίας στη θέση "0" (απενεργοποίησης) και απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Ρυθμίσεις

Ενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων

Ενεργοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων μπορείτε να εμποδίσετε τις επεμβάσεις στη μονάδα ελέγχου.

1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



» Εμφανίζεται το σύμβολο  και στην οθόνη αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το κλείδωμα πλήκτρων. Όταν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο ενώ έχει ενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρων, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο  αναβοσβήνει.

i Αν σταματήσετε να αγγίζετε το πλήκτρο  πριν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, το κλείδωμα πλήκτρων δεν θα ενεργοποιηθεί.

i Τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο. Το κλείδωμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε  έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .

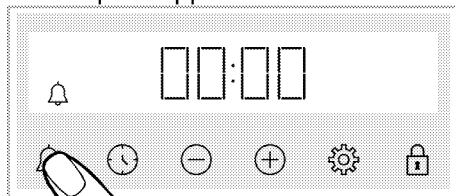
» Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλείδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ειδοποίησης

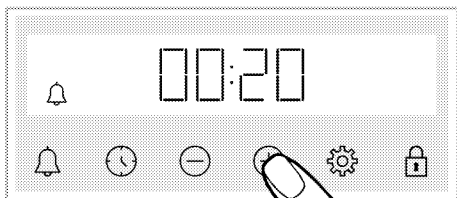
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη του προϊόντος και για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του μαγειρέματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο για προειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο να συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε, το ρολόι σας δίνει μια ηχητική προειδοποίηση.

i Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



2.  Ρυθμίστε τον χρόνο ειδοποίησης με τα πλήκτρα .



» Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο ειδοποίησης, το σύμβολο παραμένει αναμμένο και ο χρόνος ειδοποίησης αρχίζει να μετράται αντίστροφα στην οθόνη. Αν έχει ρυθμιστεί ταυτόχρονα χρόνος ειδοποίησης και χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.

3. Αφού έχει συμπληρωθεί ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο αρχίζει να αναβοσβήνει και εκπέμπει μια ηχητική προειδοποίηση.

Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται ο ήχος προειδοποίησης για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε τον ήχο προειδοποίησης, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο.

» Ο ήχος προειδοποίησης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

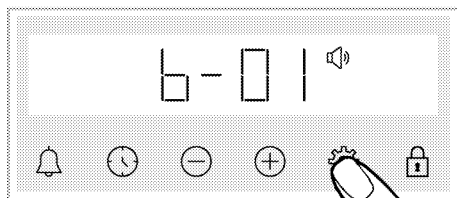
Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Αγγίξτε έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη για μηδενισμό του χρόνου ειδοποίησης. Αγγίξτε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "00:00".

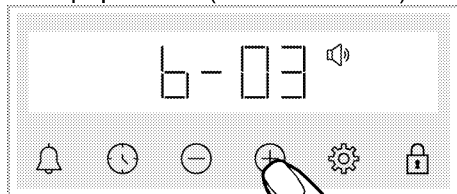
2. Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο.

Αλλαγή της στάθμης της έντασης ήχου

1. Αγγίξτε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



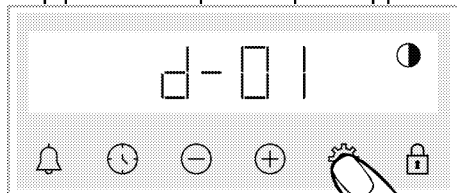
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο με τα πλήκτρα /. (**b-01-b-02-b-03**)



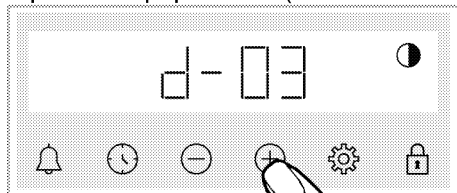
3. Αγγίξτε το πλήκτρο για επιβεβαίωση, ή η ρύθμιση ενεργοποιείται αν περάσει λίγος χρόνος χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

1. Αγγίξτε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



2. Ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα με τα πλήκτρα /. (**d-01-d-02-d-03**)

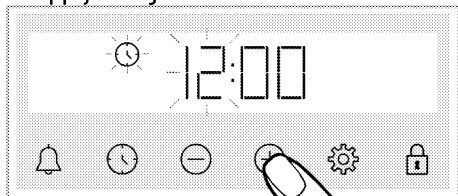


» Αγγίξτε το πλήκτρο για επιβεβαίωση, ή η ρύθμιση ενεργοποιείται αν περάσει λίγος χρόνος χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο.

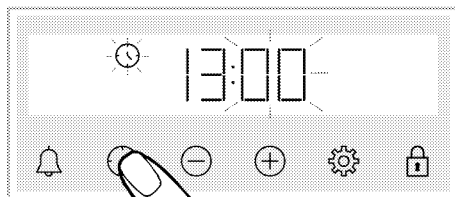
Αλλαγή της ώρας της ημέρας

Στον φούρνο σας: για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας που είχατε ήδη ρυθμίσει:

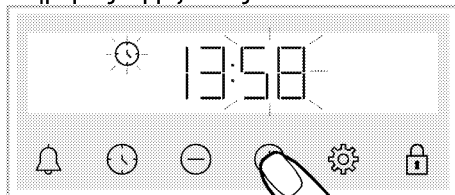
1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας /.



3. Αγγίξτε το πλήκτρο  ή  για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



4. Ρυθμίστε τα λεπτά της ώρας της ημέρας αγγίζοντας /.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο  ή .
- » Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη.

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα

Αυτή η ενότητα περιγράφει πρακτικές συμβουλές σχετικά με την προετοιμασία και το μαγείρεμα του φαγητού σας.

Επιπλέον, μπορείτε να βρείτε ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω τμήματα του επίπλου λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.
- Πάντα να αφαιρείτε τα μη χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Τα αξεσουάρ που θα παραμείνουν στο φούρνο μπορεί να εμποδίσουν το μαγείρεμα του

φαγητού με τις σωστές συνθήκες μαγειρέματος.

- Για φαγητά που πρόκειται να μαγειρέψετε με δική σας συνταγή, μπορείτε να βασιστείτε σε παρόμοια φαγητά που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος.
- Η χρήση των παρεχόμενων αξεσουάρ εξασφαλίζει ότι θα αποκτάτε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέρχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάζετε ράφι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
- Αν συνιστάται προθέρμανση στον πίνακα μαγειρέματος, βεβαιωθείτε να

- τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
 - Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ειδών ζύμης πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
 - Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των προϊόντων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους.
 - Τα μεταλλικά, κεραμικά και γυάλινα καλούπια επεκτείνουν το χρόνο μαγειρέματος και η κάτω επιφάνεια των τροφίμων ζαχαροπλαστικής δεν καφέ ομοιόμορφα.
 - Εάν χρησιμοποιείτε χαρτί μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να παρατηρηθεί λίγο καφέ στο κάτω μέρος της επιφάνειας του φαγητού. Σε αυτήν την περίπτωση, ίσως χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος σας περίπου 10 λεπτά.
 - Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
 - Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο ΚΕΙΚ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Αν έχει μαγειρευτεί καλά στο εσωτερικό του αλλά το εξωτερικό ακόμα κολλάει, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για να ψήνετε ΠΙΤΕΣ

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το πάχος του δίσκου.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

Πίνακας μαγειρέματος για είδη ζύμης και φαγητά φούρνου

Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ σε δίσκο	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 40
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	180	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2		25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	160	30 ... 40
Κουλουράκια	Δίσκος για πίτες*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 35
	Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	3	170	20 ... 30
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	35 ... 45
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	2	180	35 ... 45
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	180	20 ... 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	200	30 ... 40
Λαζάνια	Γυάλινη / μεταλλική τετράγωνη φόρμα πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 40

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 70
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	170	50 ... 70
Πίτσα	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200 ... 220	10 ... 20
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία Πίτσας	3	250	8 ... 15

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο δίσκους

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 150 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 140	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 25 ... 40 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 30 ... 45
Κουλουράκια	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	170	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	1 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	1 – 4	180	35 ... 45
Πλούσιες πίτες	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	180	20 ... 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Πίνακας μαγειρέματος για λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

- Μην αλλάζετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αφού αρχίσει το μαγείρεμα σε λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα.
- Μην ανοίγετε την πόρτα όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα. Αν δεν ανοιχτεί η πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία βελτιστοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας και μπορεί να διαφέρει από την ένδειξη.
- Μην προθερμαίνετε στη λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα.

Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Κανονικός δίσκος*	3	180	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	3	200	45 ... 55
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	3	200	35 ... 45

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά σημεία για το ψήσιμο

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπτεριού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ότι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.

- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα τρόφιμα που συνιστώνται στο τραπέζι μαγειρέματος με ένα μόνο δίσκο.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
Κότσι αρνιού (1.5 - 2.0 kg)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 170	110 ... 120
Κοτόπουλο ψητό (1.8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Θερμός αέρας	2	200 ... 220	60 ... 80

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Γαλοπούλα (5.5 kg)	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	20 ... 30
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	3	200	20 ... 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα ξεραθεί. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σουβλά, τα λουκάνικα, καθώς και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (ντομάτες, κρεμμύδια κλπ.) είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήντε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.
- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές**

επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.
- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στον δίσκο με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνει τις διαστάσεις της αντίστασης.
- Ανάλογα με το πάχος των κομματιών που θα ψηθούν στο γκριλ, μπορεί οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς που αναφέρονται στον πίνακα.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε τον δίσκο του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Ο δίσκος φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να

καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτός ο δίσκος μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν.

Προσθέστε λίγο νερό στον δίσκο του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 35
Μπιφτέκια (μοσχαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30
Αρνίσια παϊδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Μπριζόλα - (σε φέτες)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 30
Μοσχαρίσια παϊδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 ... 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 ... 4

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί

σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ινστιτούτα ελέγχου.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών
Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	140	15 ... 25
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	150	25 ... 35

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	160	30 ... 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 70
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	170	50 ... 70

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο δίσκους

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικός δίσκος* 4-Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 ... 25
Μικρά κέικ	2-Κανονικός δίσκος* 4-Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 - 4	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 150 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 140	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 25 ... 40 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 30 ... 45

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 ... 4
Μπιφτέκια (μοσχαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30

Γυρίστε το φαγητό μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψήσιματος στο γκριλ.

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

▲ Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην εφαρμόζετε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει μόνιμες κηλίδες.
- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά και να στεγνώνεται μετά από κάθε χρήση της. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και τα κατάλοιπα αυτά δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί η συσκευή αργότερα. Με αυτόν τον τρόπο, επεκτείνεται η διάρκεια ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μειώνονται τα προβλήματα που αντιμετωπίζονται συχνά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντική ή καθαριστικά μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες καθαρισμού, κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ούτε προϊόντα αφαίρεσης αλάτων ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για καθαρισμό μετά τη χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να

καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.

- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

Επιφάνειες ανοξειδωτες και ανοξειδωτου χάλυβα

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε ανοξειδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Οι επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα, οι λεγόμενες ανοξειδωτες επιφάνειες, μπορεί να αλλάξουν χρώμα με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό που είναι κατάλληλο για την επιφάνεια από ανοξειδωτο χάλυβα ή ανοξειδωτη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπωνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για ανοξειδωτες επιφάνειες, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο προς μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις ανοξειδωτες και γυάλινες επιφάνειες τις κηλίδες από αποθέσεις αλάτων, λάδι, άμυλο, γάλα και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή

- τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε την ενότητα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό")
- Για επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού και σχαρών φούρνων που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας. Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό καθαριστικό φούρνων.
- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει για τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.

Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.
- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών ειδικό για γυάλινες επιφάνειες και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.

- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί μικροϊνών. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καθαρίσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια χρησιμοποιώντας οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε το καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να βεβαιώνετε να μην αφήνετε κατάλοιπα νερού και

απορρυπαντικού στις γραμμές σύνδεσης των μερών της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει διάβρωση σε αυτές τις περιοχές σύνδεσης.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης, μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού με τα περιστροφικά κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω τους όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας χειρισμού και τα κουμπιά.
- Όταν καθαρίζετε ανοξειδωτους πίνακες με χειρισμό μέσω περιστροφικών κουμπιών, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά.
- Οι πίνακες χειρισμού αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλειδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα χειρισμού. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

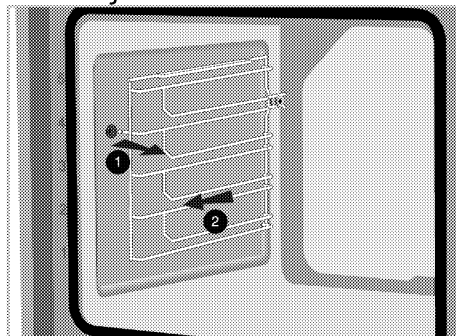
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Αν υπάρχει καταλυτικό τοίχωμα, ανατρέξτε για πληροφορίες στην ενότητα "Καταλυτικά τοιχώματα".

Αν το προϊόν σας έχει συρμάτινα ράφια, αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια πριν καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Κατόπιν ολοκληρώστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας των πλευρικών τοιχωμάτων.

Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

1. Αφαιρέστε το μπροστινό μέρος του συρμάτινου ραφιού τραβώντας μακριά από το πλευρικό τοίχωμα.
2. Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε τελείως.

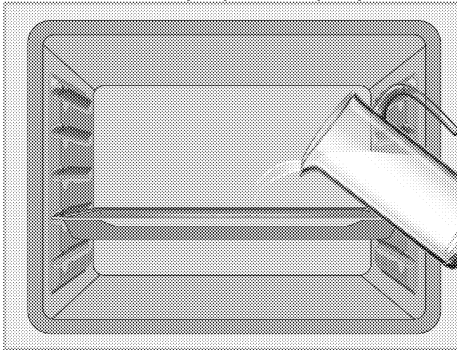


3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

Εύκολος καθαρισμός με ατμό Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Εξασφαλίζει εύκολο καθαρισμό επειδή οι ακαθαρσίες (που δεν έχουν παραμείνει πολύ) μαλακώνουν με τον ατμό που σχηματίζεται μέσα στον φούρνο και τις σταγόνες νερού που σχηματίζονται από συμπύκνωση στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.
2. Προσθέστε 500 ml νερό στον δίσκο του φούρνου και τοποθετήστε τον δίσκο στο 2ο ράφι στον φούρνο.



3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

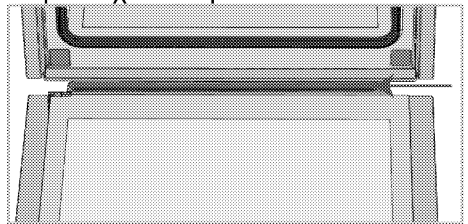
Ανοίξτε την πόρτα αμέσως και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι ή πανί. Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής θα διαφύγει ατμός. Αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί ή

σφουγγάρι για να καθαρίσετε τις επίμονες ακαθαρσίες και τελικά σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

- i** Κατά την εύκολη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, το νερό που βρίσκεται στην πισίνα στη βάση του φούρνου για να μαλακώσει ελαφρά σχηματισμένα υπολείμματα / βρωμιά μέσα στην κοιλότητα του φούρνου θα εξατμιστεί και θα συμπυκνωθεί στην κοιλότητα του φούρνου και στο εσωτερικό ποτήρι της πόρτας του φούρνου, επομένως το νερό μπορεί να στάξει όταν ανοίξει η πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε τη συμπύκνωση μόλις ανοίξει η πόρτα του φούρνου.

Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν. Μετά τη συμπύκνωση μέσα στον φούρνο μπορεί να υπάρχει νερό ή υγρασία στο κανάλι του βαθουλώματος κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, καθαρίστε αυτό το κανάλι πισίνας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.



Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

- i** Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

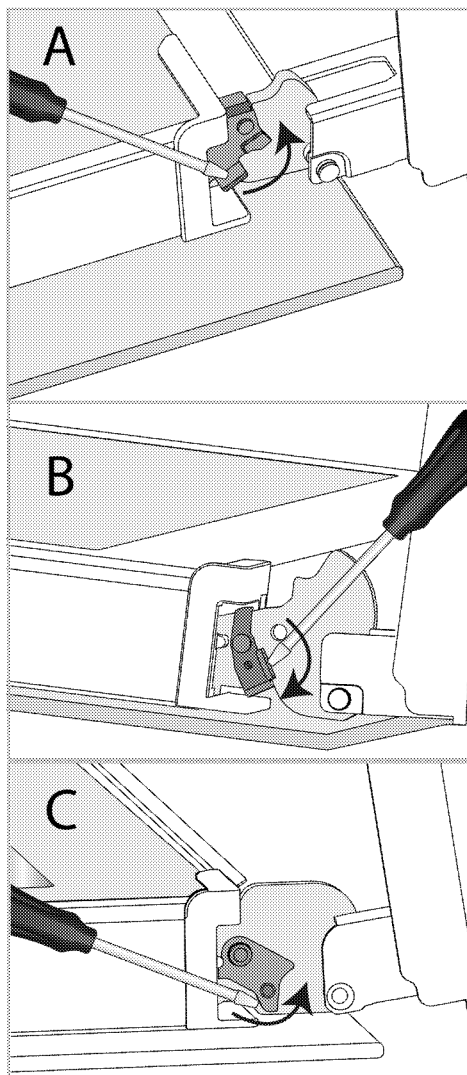
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου" και "Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετε το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

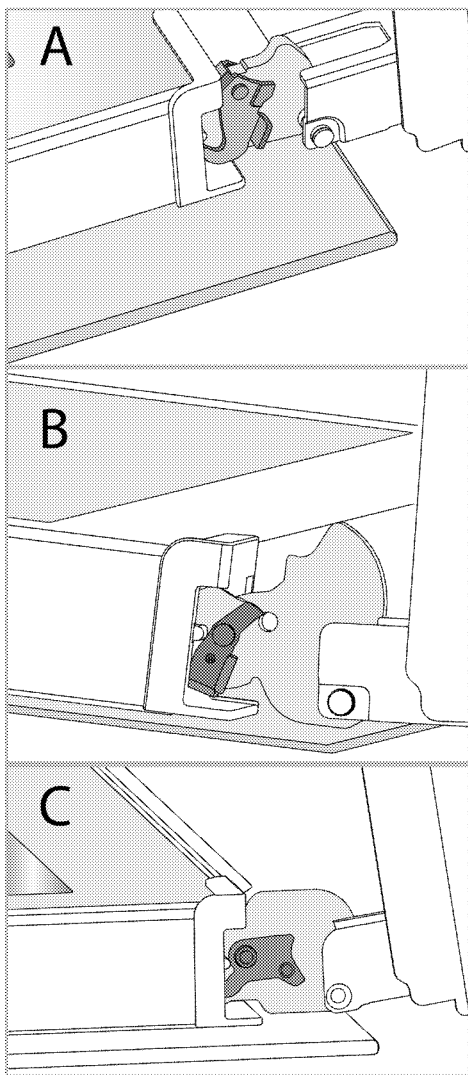
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.

Ο αρθρωτός τύπος (Α), (Β), (C) ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Τα παρακάτω σχήματα δείχνουν πώς να ανοίξετε όλους τους τύπους αρθρώσεων.

- (Α) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε κανονικούς τύπους πορτών.
(Β) (Μεντεσέ τύπου) διατίθεται σε μαλακούς τύπους πορτών κλεισίματος.
(C) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε μαλακό άνοιγμα / κλείσιμο πόρτες.

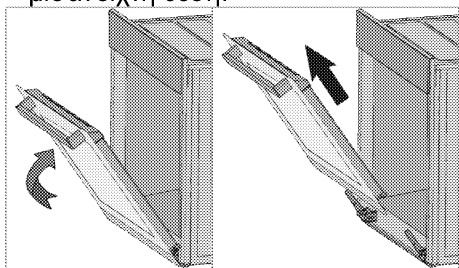


Ασφάλιση μεντεσέ - κλειστή θέση



Ασφάλιση μεντεσέ - ανοικτή θέση

3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοικτη θέση.



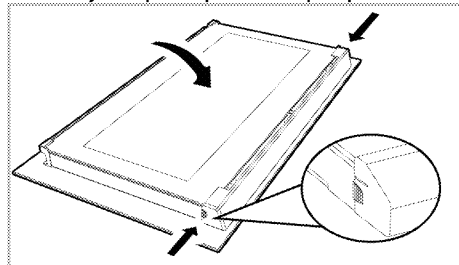
4. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

i Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίζετε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

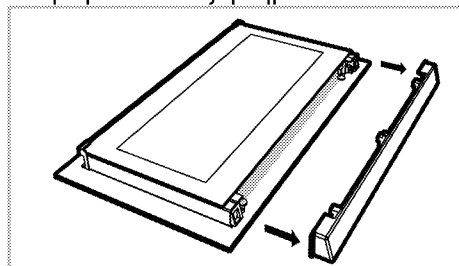
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

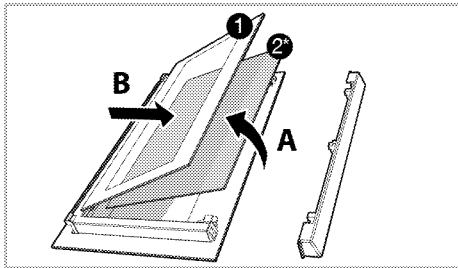
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Τραβήξτε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας προς το μέρος σας ενώ ταυτόχρονα πιέζετε τα σημεία πίεσης και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος, και αφαιρέστε το εξάρτημα.



3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι (1) προς το 'Α' και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το 'Β'.



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι
 - 2* Εσωτερικό τζάμι (Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)
4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξοτμημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτμημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή που είναι η πιο κοντινή στο τελείως εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν επανατοποθετείτε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες του τελείως εσωτερικού τζαμιού (1) ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές.
7. Σπρώξτε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που λερωθεί η γυάλινη πόρτα της λάμπας του φούρνου μέσα στον χώρο μαγειρέματος, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τη με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης της λάμπας του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

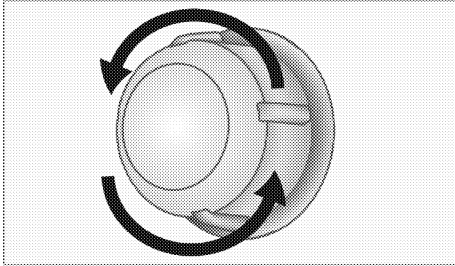
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, αποσυνδέστε τον ηλεκτρικό σύνδεσμο και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια.
- Η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλη για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτής της λάμπας

είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.

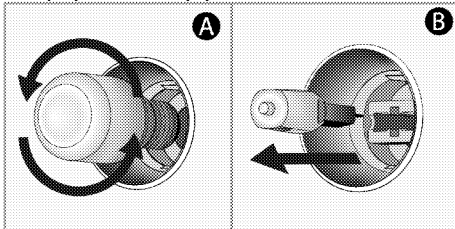
- Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το προϊόν πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



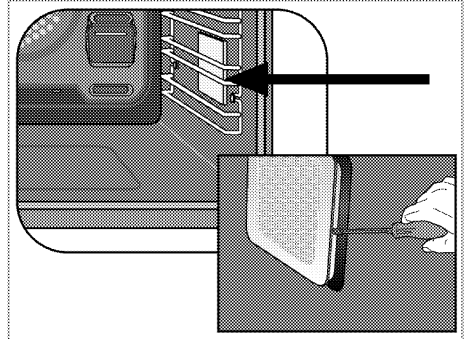
3. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



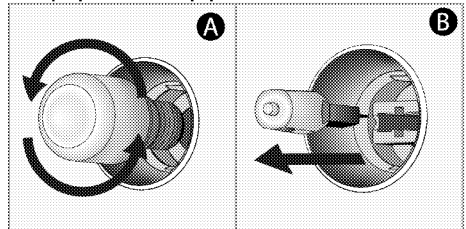
4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.



3. Ανυψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα της λάμπας χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.
4. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

8 Επίλυση προβλημάτων

Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

Ο φούρνος παράγει ατμό όταν χρησιμοποιείται.

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Προκύπτουν σταγόνες νερού κατά το μαγείρεμα.

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα μπορεί να συμπυκνωθεί και να σχηματίσει σταγονίδια νερού όταν έρθει σε επαφή με ψυχρές επιφάνειες του προϊόντος. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε τη σύνδεση του φως.
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, αυτή μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί. Παρακαλούμε απενεργοποιήστε την.

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Η λάμπα φούρνου έχει υποστεί βλάβη. >>> Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ίσως να μην έχει ρυθμιστεί λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε στον φούρνο λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Σε μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. >>> Προσαρμόστε την ώρα.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

(Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η ένδειξη ρολογιού αναβοσβήνει ή είναι αναμμένο το σύμβολο του ρολογιού.

- Υπήρξε διακοπή ρεύματος. >>> Προσαρμόστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την πάλι.

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΓΟΥ, ΑΛΙΜΟΣ
ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32
E-mail: seitanidis@otenet.gr



ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε αγοράζοντας τις συσκευές beko και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορείτε να ενημερωθείτε για τα εξουσιοδοτημένα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρεία μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

ΨΥΓΕΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2 ΧΡΟΝΙΑ
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ :

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

.....

ΤΗΛ :

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεδόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

Αποφύγετε την αλλοίωση της εγγύησης και της πινακίδας μητρώου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ

SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ			
ΑΘΗΝΑ ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	210 2116649 6932366733	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΓΙΑΓΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6947424284 6936065106
ΠΑΤΡΑ ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2610 640810 6932 437700	ΒΟΛΟΣ ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	22410 94130 6981972363
ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	26510 31947 6945 306990	ΚΟΜΟΤΗΝΗ ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	25310 33711 6932 587473

SERVICE ΘΛΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – ΗΦΙ			
ΑΘΗΝΑ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΟΣ	210 8836512	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
ΠΑΤΡΑ ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	ΒΟΛΟΣ ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113

ΠΡΟΣ : **beko**

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ
Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003
ΤΗΛ 2510 392180-3



Forno incassato

Manuale utente



IT



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE

Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Istruzioni relative alla sicurezza4

Scopo di utilizzo.....	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici.....	5
Sicurezza elettrica.....	5
Sicurezza nel trasporto	7
Installazione in sicurezza.....	7
Utilizzo in sicurezza	8
Avvertenze sulla temperatura	8
Uso degli accessori.....	9
Sicurezza nella cottura.....	9
Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	10

2 Istruzioni relative all'ambiente11

Regolamentazione sui rifiuti.....	11
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti.....	11
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	11
Consigli per risparmiare energia	11

3 Il prodotto12

Introduzione del prodotto	12
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto.....	13
Controllo del forno.....	13
Funzioni operative del forno.....	14
Accessori del prodotto	15
Uso degli accessori.....	16
Specifiche tecniche.....	18

4 Primo utilizzo19

Prima impostazione dell'ora.....	19
Prima pulizia	19

5 Come utilizzare il forno20

Informazioni generiche sull'uso del forno.....	20
Funzionamento dell'unità di controllo del forno.....	20
Impostazioni	23

6 Informazioni generali sulla cottura25

Avvertenze generiche sulla cottura in forno	25
Pasticcini e alimenti da forno.....	25
Carne, pesce e pollame.....	28
Grill.....	28
Alimenti di prova	29

7 Manutenzione e cura31

Informazioni generiche per la pulizia	31
Pulizia degli accessori	32
Pulizia del pannello di controllo	32
Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	32
Pulizia a vapore facile	33
Pulizia dello sportello del forno.....	33
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno.....	35
Pulizia della lampada del forno.....	35

8 Risoluzione dei problemi37

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
 - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
 - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
 - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
 - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
 - **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
 - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
 - Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
 - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare in genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non

devono giocare, salire o entrare nel forno.

- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.

Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista

- qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
 - Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
 - Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghes.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.

Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del

prodotto con almeno due persone.

- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al

prodotto devono essere aperti.

- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti

infiammabili nell'area di cottura.

- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.



Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe

- provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
 - Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.



Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.



Sicurezza nella cottura

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.

- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- potrebbe causare scosse elettriche.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

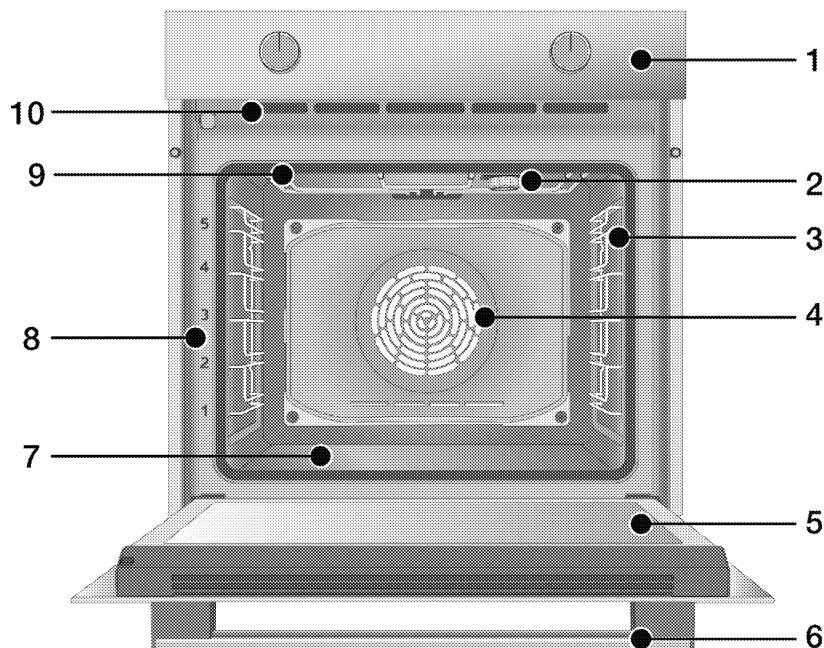
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelerare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Spegnerlo il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco", la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



1 Pannello di controllo

2 Lampada*

3 Ripiani a filo**

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

5 Sportello

6 Maniglia

7 Riscaldatore inferiore (piastra inferiore in acciaio)

8 Posizioni del ripiano

9 Resistenza superiore

10 Fori di ventilazione

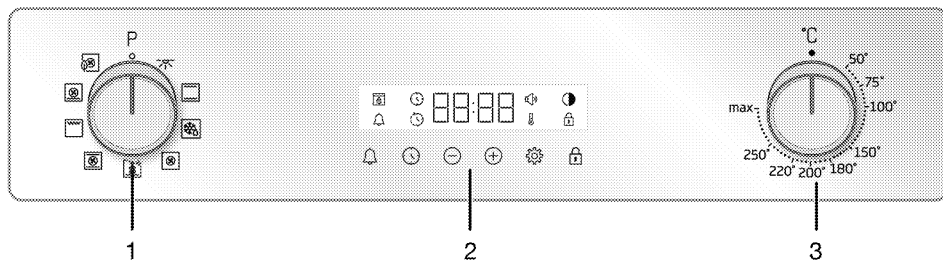
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe essere senza ripiani in filo metallico. Nell'illustrazione, i ripiani in filo metallico sono mostrati a titolo di esempio.

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

Controllo del forno



- 1 Manopola selezione funzione
- 2 Timer
- 3 Manopola temperatura

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto).

Manopola temperatura

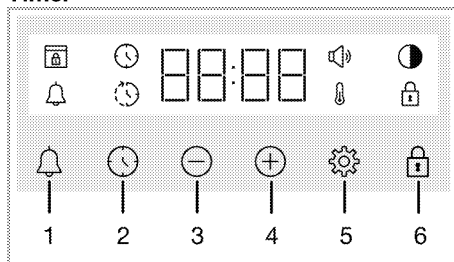
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo della temperatura appare sul display quando si avvia la cottura e scompare quando si raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura

all'interno del forno scende al di sotto delle temperatura impostata, il simbolo della temperatura riappare.

Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura*
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo luminosità
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo del volume
- : Simbolo blocco sportello*

* Varia a seconda del modello di forno.
Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

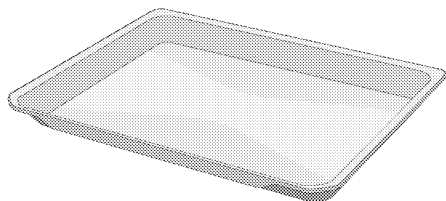
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento a ventola inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento ventola	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	*	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.
	Funzione pizza	*	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.
	"Funzione" 3D	*	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	*	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

Accessori del prodotto

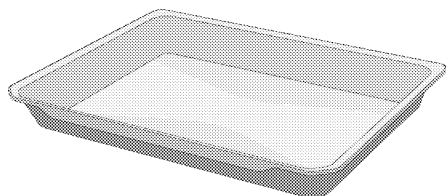
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

AVVISO : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.



Vassoio standard

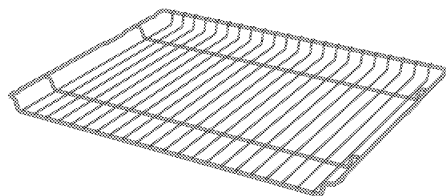
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



Vassoio profondo

Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.

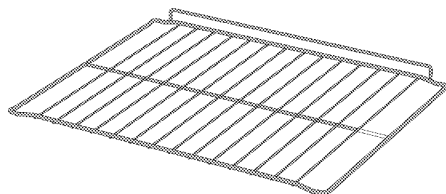
Modelli con ripiani in filo metallico:



Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Modelli senza ripiani in filo metallico:

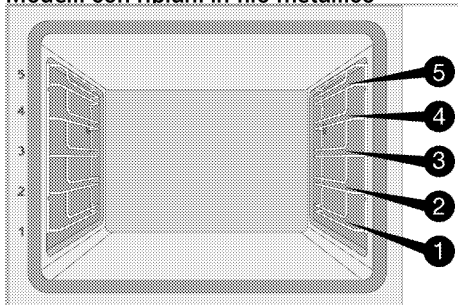


Uso degli accessori

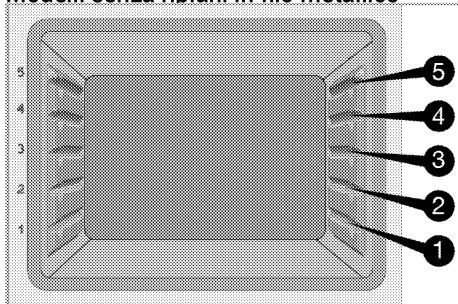
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Modelli con ripiani in filo metallico



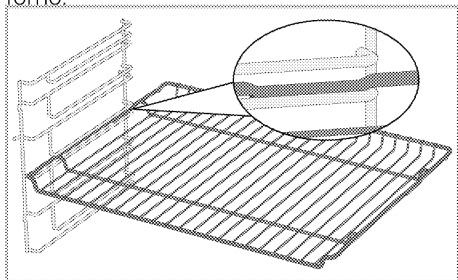
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

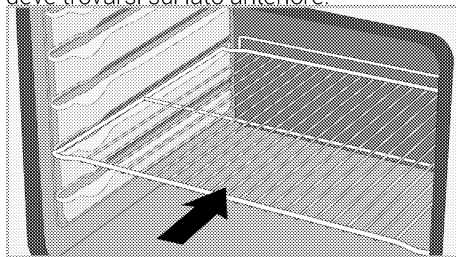
Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

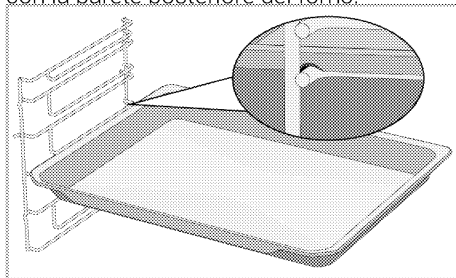
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

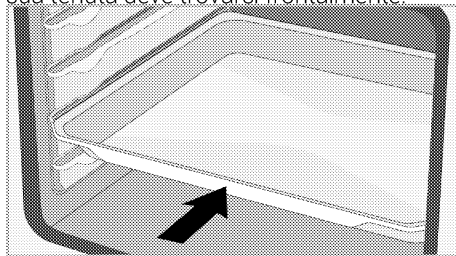
Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

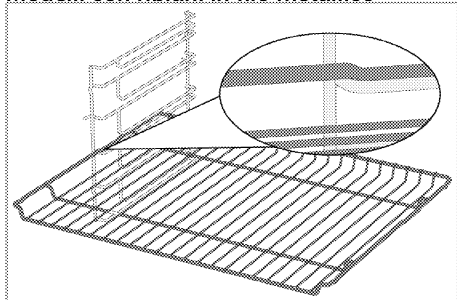
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



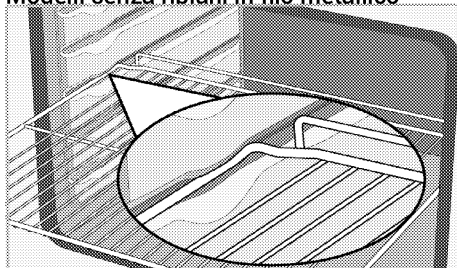
Funzione dello stopper del grill a filo

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

Modelli con ripiani in filo metallico

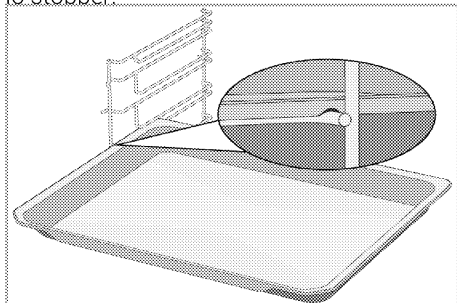


Modelli senza ripiani in filo metallico



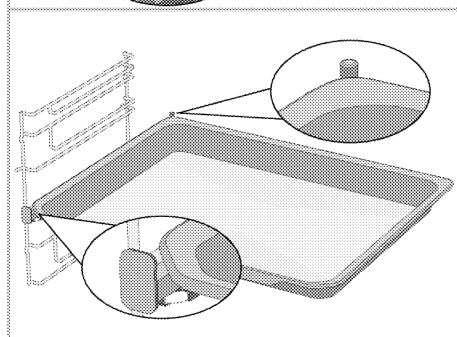
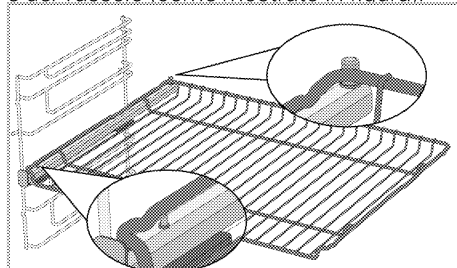
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche- Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con la guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V~; 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale	3.3 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco, 2-Riscaldamento ventola 3- Grill basso a ventola, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

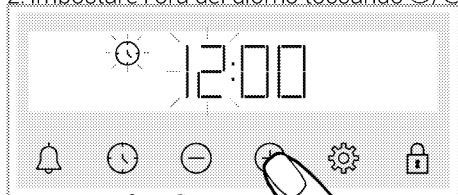
4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

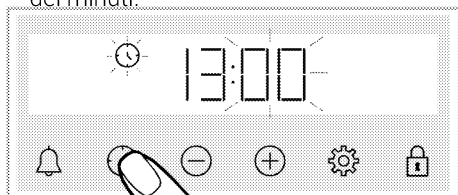
Prima impostazione dell'ora

i Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

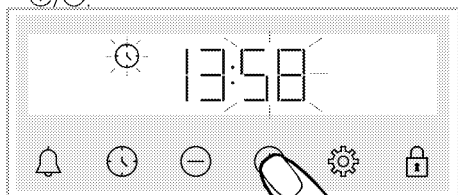
1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display lampeggeranno il campo delle ore "12:00" e il simbolo ⌚.
2. Impostare l'ora del giorno toccando $\oplus/\ominus$.



3. Toccare $\otimes$ o ⌚ per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando $\oplus/\ominus$.



5. Confermare l'impostazione premendo o il tasto ⌚ o $\otimes$.

» L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo ⌚.

i Se la procedura della prima impostazione dell'orario non viene effettuata, i simboli "12:00" e ⌚ continuano a lampeggiare e il forno non si avvierà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i Le impostazioni dell'ora corrente sono annullate in caso di interruzione dell'alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.

La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

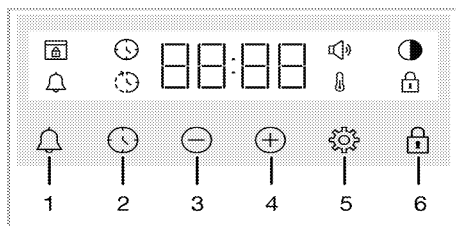
La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare la funzione "Lampada del forno" con la manopola di selezione delle funzioni.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- i** Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.
Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
- i** Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Per salvare le impostazioni attendere un breve periodo di tempo.
- i** Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- i** Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.
- i** Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto .



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

-  : Simbolo della durata della cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del volume
-  : Simbolo blocco sportello*

* Varia a seconda del modello di forno.

Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

Quando si seleziona una funzione operativa con la quale si vuole cuocere utilizzando la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare.

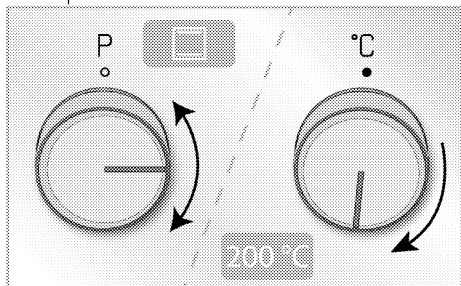
Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.

Esempio:



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

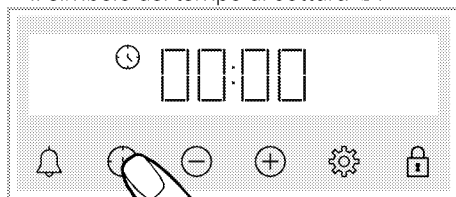
» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo apparirà . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di

selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

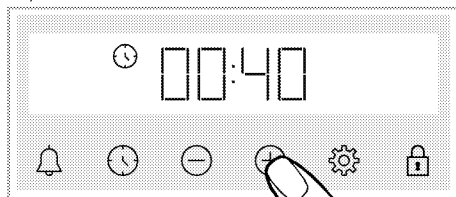
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



- i** Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti /.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti /.



- i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . Quando la temperatura

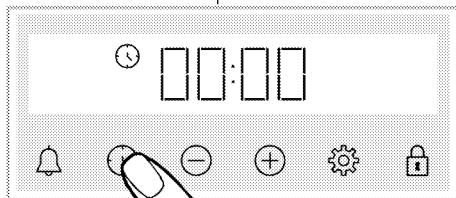
all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare.

- Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)**, il simbolo  lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico
- L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

Per impostare il tempo di fine cottura su un tempo successivo; (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

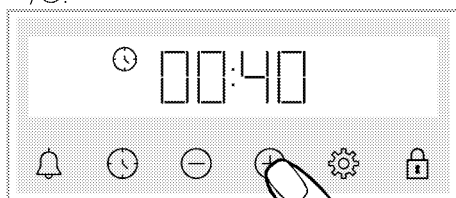
Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.

- Selezionare la funzione operativa per la cottura.
- Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



- i** Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti / .

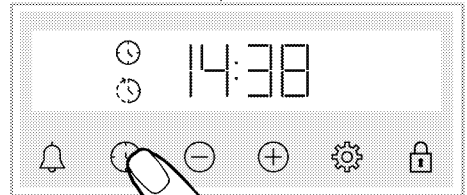
- Impostare il tempo di cottura con i tasti / .



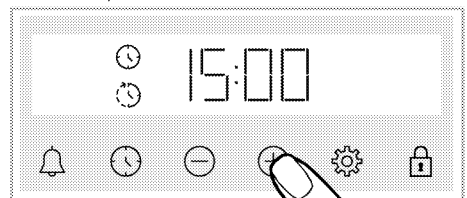
- i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

» Dopo aver impostato il tempo di cottura, il simbolo  viene visualizzato fisso sullo schermo.

- Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di fine cottura .



- Impostare il tempo di fine cottura con i tasti / .



» Dopo aver impostato il tempo di fine cottura, sul display appariranno fissi il simbolo  e il simbolo  con il simbolo del periodo di tempo. Appena inizia la cottura, il simbolo  scompare.

- Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

» L'orologio del forno calcola il tempo di inizio cottura sottraendo il tempo di cottura dal tempo di fine cottura impostato.

Al raggiungimento del tempo di inizio cottura, si attiva la modalità di funzionamento selezionata e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare.

- Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)** e il simbolo  lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico

8. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

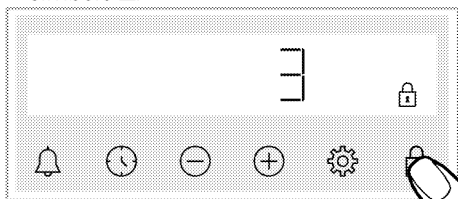
i Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, portare la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off) e spegnere il forno.

Impostazioni

Attivazione del blocco tasti

Attivando la funzione di blocco dei tasti, è possibile impedire l'intervento dell'unità di controllo.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



» Sul display appare il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, viene attivato il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi con il blocco tasti impostato, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

i Se si smette di toccare il tasto  prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non sarà attivato.

i I tasti del timer non possono essere utilizzati quando il blocco tasti è attivo. Il blocco tasti non sarà annullato in caso di interruzione dell'alimentazione.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

» Il simbolo  scompare e sul display il blocco dei tasti viene disattivato.

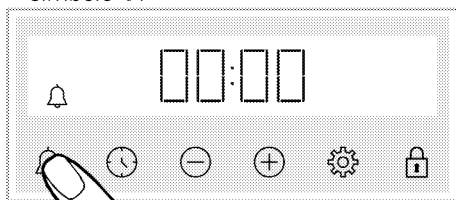
Impostazione dell'allarme

È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura.

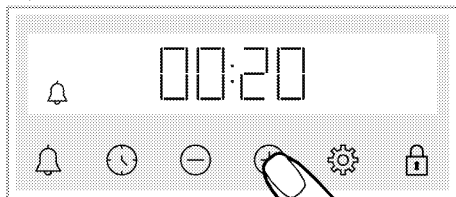
L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, l'orologio emette un segnale acustico di avviso.

i Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



2.  Impostare l'ora dell'allarme con i tasti .



» Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo  rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostati contemporaneamente, viene visualizzato quello a scadenza più breve.

3. Al momento impostato, il simbolo  inizia a lampeggiare ed emette un segnale acustico.

Spegnimento dell'allarme

1. Esauritosi il tempo dell'allarme, il segnale acustico di avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico di avviso.

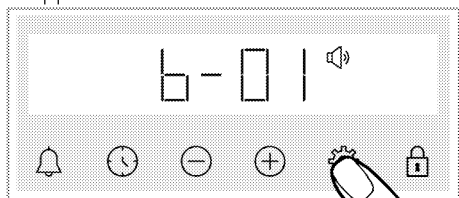
» L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

Se si vuole annullare l'allarme;

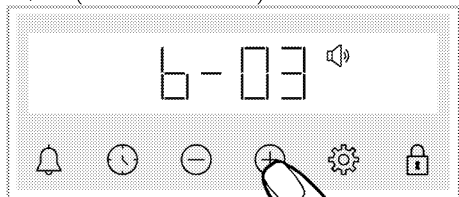
1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo  per resettare l'ora dell'allarme. Toccare il tasto  fino a quando non appare "00:00".
2.  è anche possibile annullare l'allarme anche premendo a lungo il tasto.

Modifica del livello del volume

1. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo .



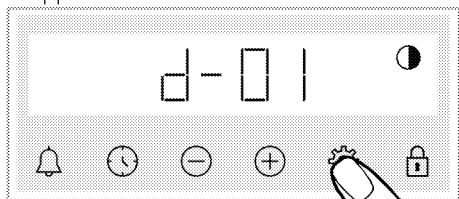
2. Impostare il livello desiderato con i tasti  / . (b-01-b-02-b-03)



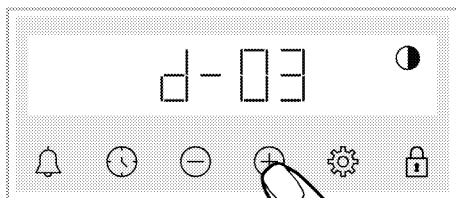
3. Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo .



2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti  / . (d-01-d-02-d-03)

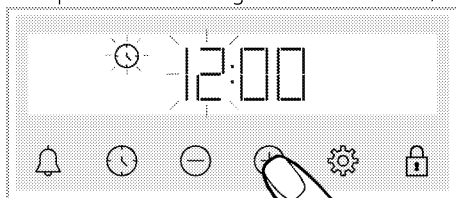


- » Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

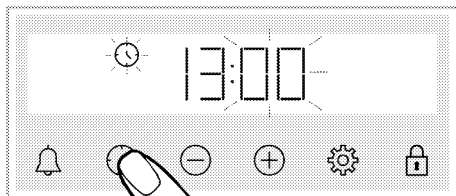
Modificare l'ora del giorno

sul forno; per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

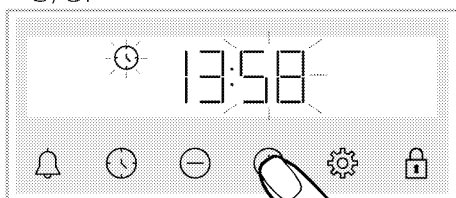
1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .
2. Impostare l'ora del giorno toccando  / .



3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando  / .



5. Confermare l'impostazione premendo o il tasto  o .

» L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .

6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi. Inoltre, è possibile trovare anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.

- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire

la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

- Se la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.

- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	35 ... 45
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20
	Vassoio standard*	Funzione pizza	3	250	8 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	2 Vassoio standard* - 4 Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 _ 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 40 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45
Biscotti	2 Vassoio standard* 4 Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 _ 4	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	1 Vassoio standard* 4 Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 _ 4	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	2 Vassoio standard* 4 Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 _ 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura Riscaldamento ventola eco - funzione operativa.
- Non aprire lo sportello del durante la cottura nella Riscaldamento ventola eco- funzione operativa Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia e può differire da quanto indicato sul display.
- Non preriscaldare in modalità Riscaldamento ventola eco.

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Terminata la cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i cibi consigliati nella tabella di cottura con un'unica teglia.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, poi 170	110 ... 120
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento superiore e inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.
* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.
** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona

- più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde possono causare ustioni!**
- I punti chiave della cottura al grill**
- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
 - Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.

- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il

vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.
 Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per alimenti di prova

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.
 * Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.
 ** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 40 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 4
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in

commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia degli accessori

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

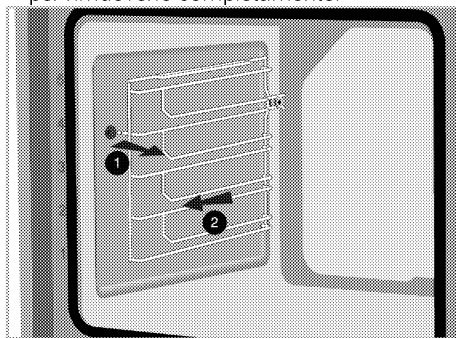
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



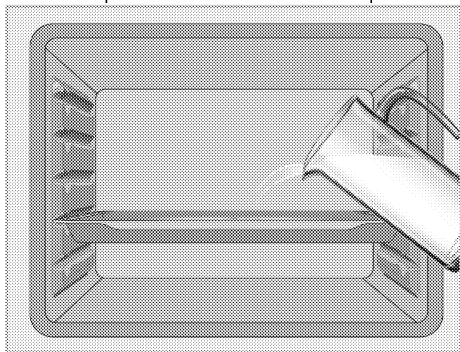
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Pulizia a vapore facile

**Varia a seconda del modello di forno.
Potrebbe non essere disponibile sul
proprio prodotto.**

Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio da forno e posizionarlo sul secondo ripiano.



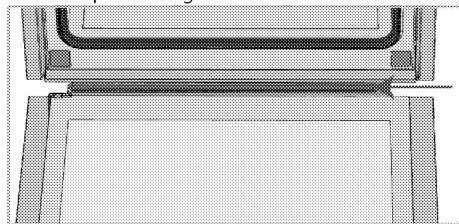
3. Impostare il forno in modalità di facile pulizia a vapore e far funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. All'apertura dello sportello, il vapore fuoriesce. Questo può creare un rischio di bruciature. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore facile, l'acqua che si trova nella piscina alla base del forno per ammorbidire i residui / lo sporco leggermente formati all'interno della cavità del forno evaporerà e condenserà nella cavità del forno e nel vetro interno della porta del forno, quindi l'acqua potrebbe gocciolare all'apertura della porta del forno. Eliminare la condensa non appena si apre la porta del forno.

Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formatasi nel forno, potrebbe esserci acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire questo canale della piscina con un panno umido e poi asciugarlo.



Pulizia dello sportello del forno

i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

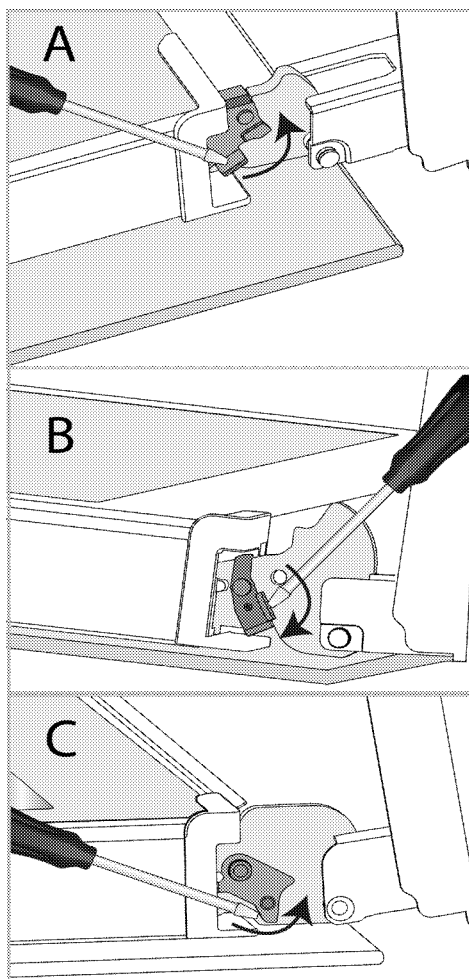
Rimozione dello sportello del forno

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

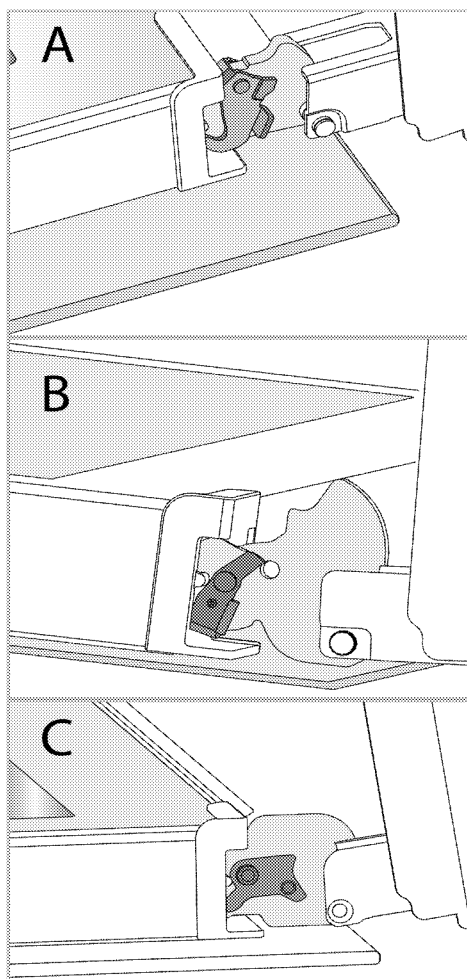
Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera. La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

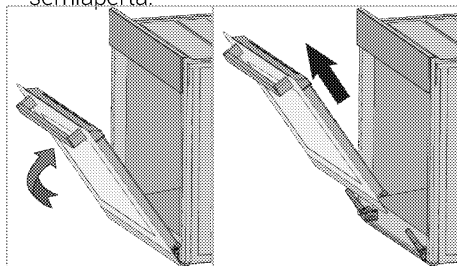
La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.



Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta
3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



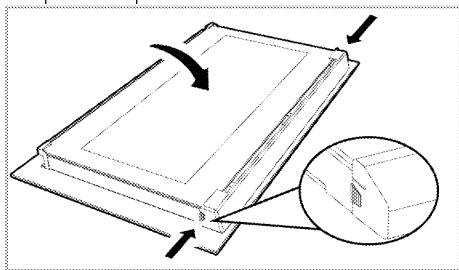
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

- i** Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

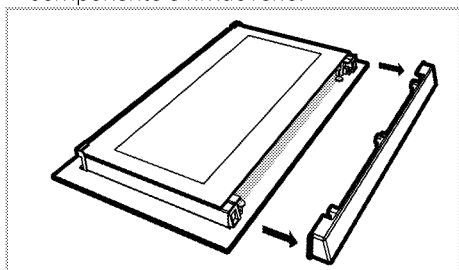
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del forno può essere rimosso per la pulizia.

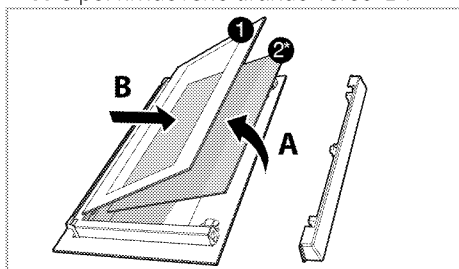
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



- 1 Pannello in vetro più interno

- 2* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)
4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

Sostituzione della lampada del forno

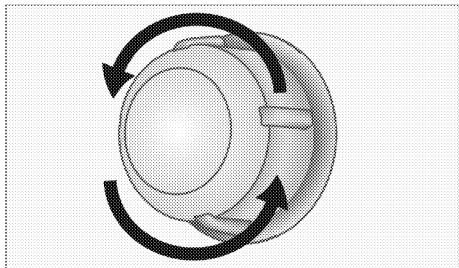
⚠ Avvertenze generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.

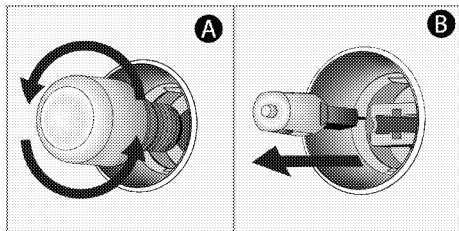
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



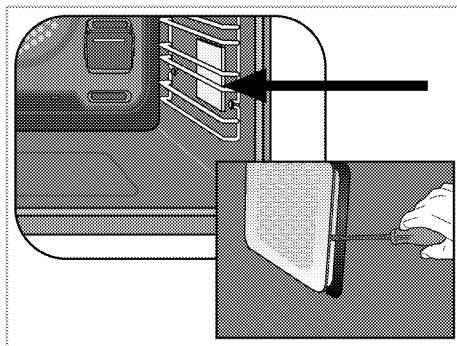
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



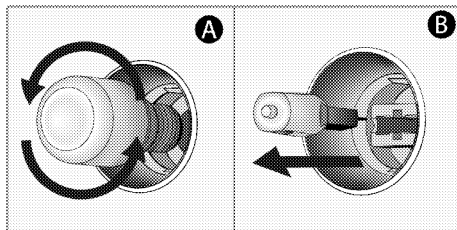
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

(Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spegnere il prodotto e riaccenderlo.*

