



Вградена фурна
Ръководство за употреба
Εντοιχιζόμενος φούρνος
Εγχειρίδιο Χρήστη



BBIMA13300XS

385442472_8/ BG/ EL/ R.AE/ 25.10.24 13:44
7779420235



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ



РЕЦИКЛИРАНА И
РЕЦИКЛИРУЕМА ХАРТИЯ

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководството за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	4	6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	26
1.1	Предназначение	4	6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	27
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	5	6.1.2	Месо, риба и птици	30
1.3	Електрическа безопасност.....	6	6.1.3	Грил.....	31
1.4	Безопасност при транспортиране	8	6.1.4	Функция за плитко пържене или пържене без масло	32
1.5	Безопасност при монтажа	8	6.1.5	Тестови храни	33
1.6	Безопасност при употреба.....	9	7	Поддръжка и почистване.....	35
1.7	Предупреждения за температурата	10	7.1	Обща информация за почистване	35
1.8	Използване на аксесоари	10	7.2	Аксесоари за почистване.....	37
1.9	Безопасност при готвене	10	7.3	Почистване на контролния панел	37
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	12	7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	37
2	Инструкции за околната среда .	12	7.5	Лесно почистване с пара	38
2.1	Директива за отпадъците.....	12	7.6	Почистване на вратата на фурната.....	38
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	12	7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	39
2.2	Информация за пакетиране.....	13	7.8	Почистване на лампата на фурната.....	40
2.3	Препоръки за пестене на енергия	13	8	Отстраняване на неизправности	41
3	Вашият продукт.....	14			
3.1	Представяне на продукта	14			
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта .	14			
3.2.1	Контролен панел	15			
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	15			
3.3	Функции за работа на фурната	16			
3.4	Продуктови аксесоари.....	16			
3.5	Използване на аксесоари за продукта	17			
3.6	Технически спецификации.....	20			
4	Първа употреба.....	21			
4.1	Първоначална Настройка	21			
4.2	Първоначално почистване.....	21			
5	Използване на фурната	22			
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	22			
5.2	Работа на контролния модул на фурната	22			
5.3	Настройки	24			
6	Обща информация за печенето	26			



1 Инструкции за безопасност

BG

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.
- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Може да преобърнете фурната или да повредите пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.

4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на

кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.

- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено

от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.

- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
 - Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
 - Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от
- електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
 - Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
 - Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
 - Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
 - Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
 - Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
 - Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжете за частта с пантите.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.

1.8 Използване на аксесоари

- Важно е решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела **"Използване на аксесоари"**.
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.

1.9 Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час

преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.

- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух, отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или

контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.

- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.

- Когато използвате решетка за пържене, на долната решетка трябва да поставите тава. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се

обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

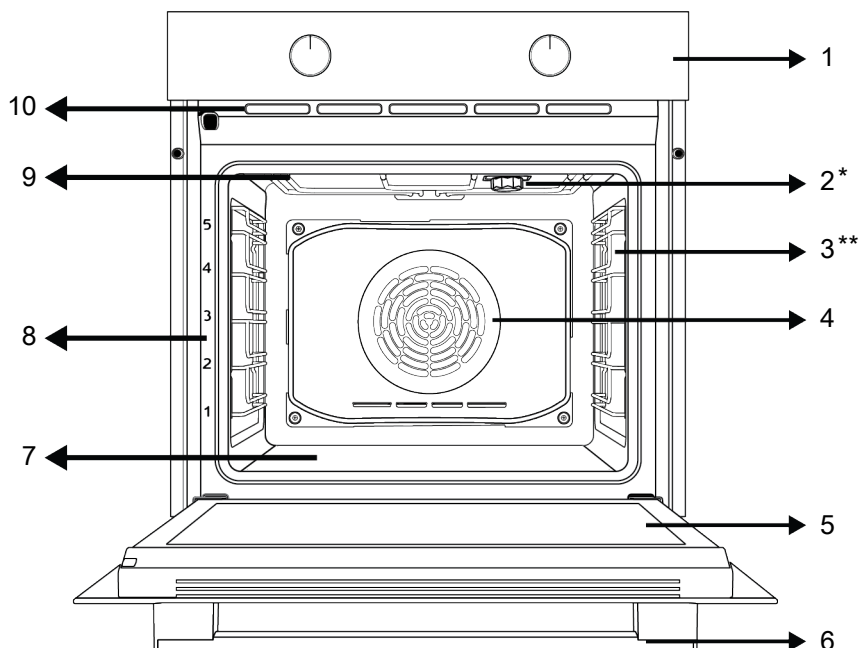
2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато печете в "Нагревател с еко вентилатор" работеща функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работна функция и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

3.1 Представяне на продукта



1 Контролен панел

3 Телени рафтове

5 Врата

7 Долен нагревател (под
стоманената плоча)

9 Горен нагревател

2 Лампа

4 Мотор на вентилатора (зад
стоманената плоча)

6 Дръжка

8 Рафтови позиции

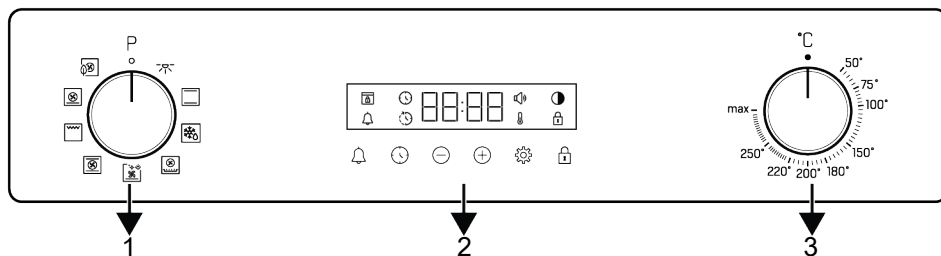
10 Вентилационни отвори

* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.



- 1 Копче за избор на функция
- 3 Копче за избор на температура

- 2 Таймер

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

3.2.2 Представяне на контролния панел на фурната

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за избор на температура

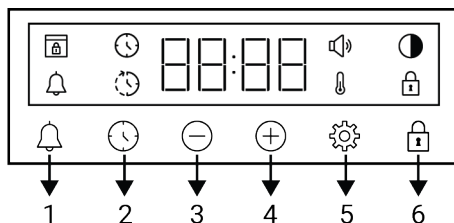
Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за температура на дисплея на таймера. Символът за температура се появява на дисплея, когато готвенето започне, и символът за температура изчезва, когато уредът достигне зададената температура. Когато температурата във

фурната падне под зададената температура, символът за температура се появява отново.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

- : Символ за време на печене
- : Символ за край на печенето *
- : Символ за аларма
- : Символ за яркост
- : Символ за ключалка
- : Температурен символ
- : Символ за ниво на звука
- : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските

температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната	-	Във фурната не работи нагревател. Само лампата на фурната свети.
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, съгответната храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Нагревател с вентилатор / Airfry	*	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива. Благодарение на бързо разпределящия се въздух чрез тази функция, можете да правите плитко пържене или без олио. За подробна информация вижте раздела "Airfry".
	Нагревател с еко вентилатор	*	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.
	Функция за пица	*	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходяща е за приготвяне на пица.
	"3D" функция	*	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

3.4 Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият

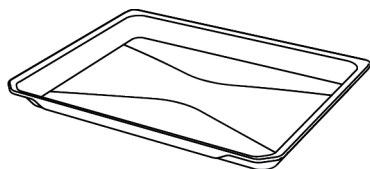
аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

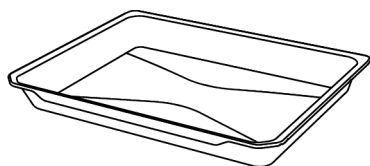
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Дълбока тава

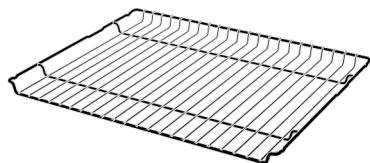
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течачи масла при използване на скарата.



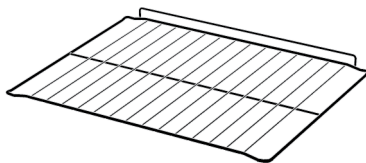
Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушават на желанния рафт.

При модели с телени рафтове :

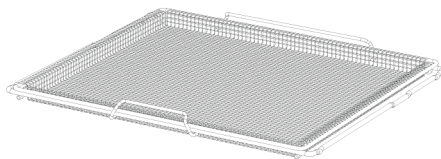


При модели без телени рафтове :



Скара за пържене (Airfry)

Използва се за плитко пържене на храни или без олио.

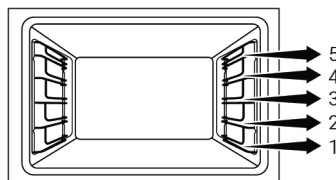


3.5 Използване на аксесоари за продукта

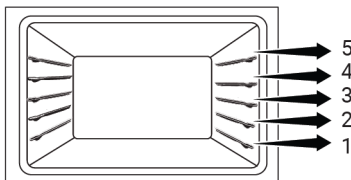
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

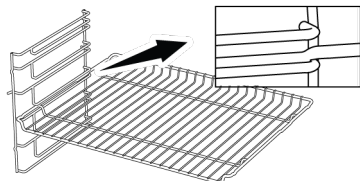


Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

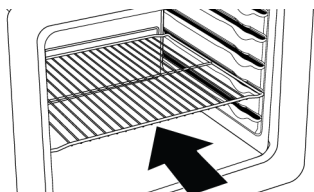
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желанния рафт,

отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

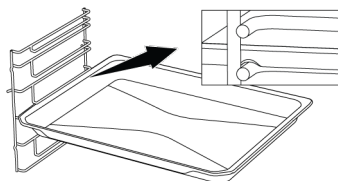
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

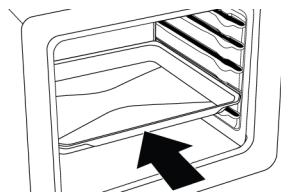
При модели с телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепи върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

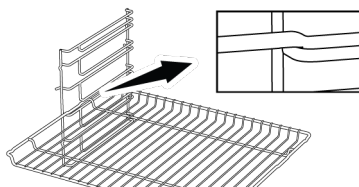
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



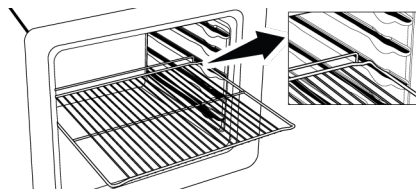
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :



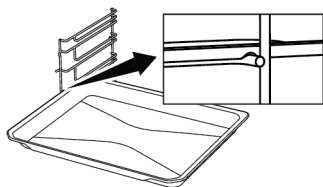
При модели без телени рафтове :



Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

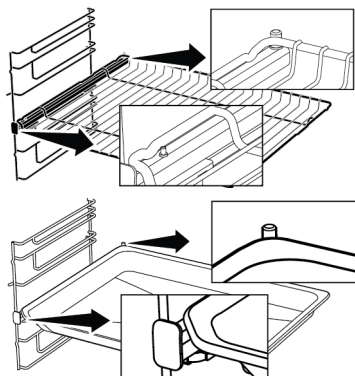
Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне

предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



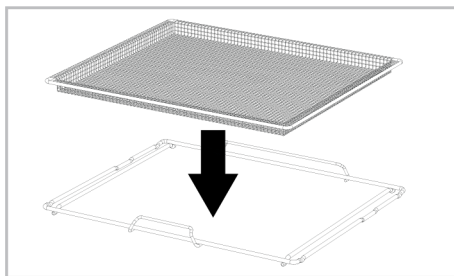
Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телената скара могат лесно да се монтират и демонтират. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да опират в ръбовете на скарата и тавата (показано на фигурата).

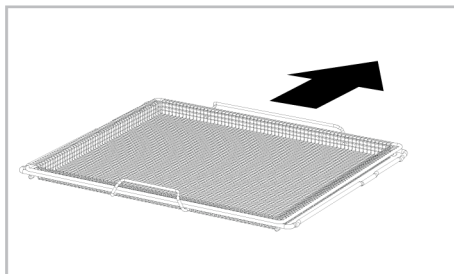


Употреба на скара за (Airfry) пържене.

Скара за пържене се състои от две части като телена кошница и телена рамка, където ще бъде поставена кошницата. Телената кошница се поставя върху телената рамка в преплетен начин. След като поставите задната част, поставете телената кошница вътре в дръжките на телената рамка, като разтегнете малко предната част. И отстранете телената кошница, като опънете предната дръжка на телената рамка.



Поставете скарата за пържене във фурната така, че късата ѝ дръжка да е насочена към предната част.



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	595 /594 /567
Монтажни размери на фурната (височина / ширина / дълбочина) (мм)	590 - 600 /560 /min. 550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	3,3
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

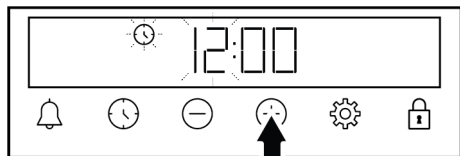
4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

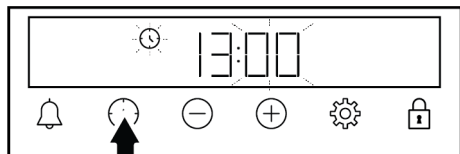
4.1 Първоначална Настройка

i Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

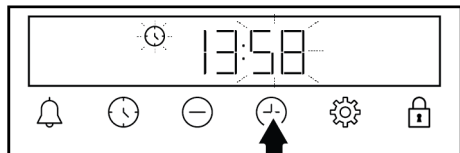
1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея ще мигат "12:00" и ⌚ символ.
2. Задайте часа, като докоснете ⏸/⏹ бутона.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните ⏸/⏹, за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутона ⌚ или ⚙️.

⇒ Часът е зададен и символът ⌚ изчезва от дисплея.

i Ако първият таймер не е зададен, "12:00" и символът ⌚ продължават да мигат и вашата фурна няма да стартира. За да работи вашата фурна, трябва да потвърдите часа, като настроите часа или докоснете бутона ⌚, когато е на "12:00". Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.

i В случай на прекъсване на електрозахранването, настройките за часа се анулират. Трябва да се настрои отново.

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната [► 16]". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте

абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е

нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори с нищо. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

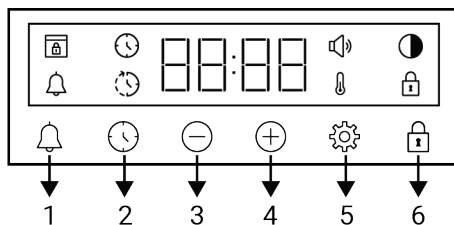
Ако желаете лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работно състояние "Лампа на фурната" с копчето за избор на функция.

5.2 Работа на контролния модул на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5 часа 59 минути. В случай на прекъсване на захранването, програмата се отменя. Ще трябва да програмирате отново.
- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Трябва да се изчака кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- Ако е направена настройка за готвене, времето не може да се регулира.
- Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на дисплея.
- В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете ⌚ бутона за дълго време.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

-  : Символ за време на печене
-  : Символ за край на печенето *
-  : Символ за аларма
-  : Символ за яркост
-  : Символ за ключалка
-  : Температурен символ
-  : Символ за ниво на звука
-  : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта.
Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.

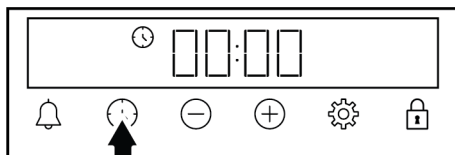
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи незабавно при избраната функция и температура, а символът  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва да контролирате готвенето и да го изключите сами. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Готвене чрез настройка на времето за готвене:

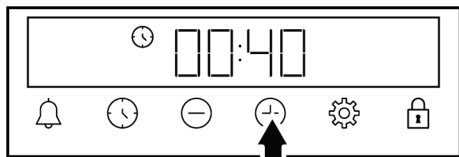
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът  за времето за готвене.



 След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете  директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с  бутона.

3. Задайте времето за готвене, като докоснете $\oplus/\ominus$ бутони.



i Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва обратно отброяване и символът ⌚ се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, ⌚ символът изчезва.

5. След изтичане на зададеното време за готвене, на дисплея се появява "End", символът ⌚ мига и таймерът издава звуков сигнал.
6. Предупреждението звучи в продължение на две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

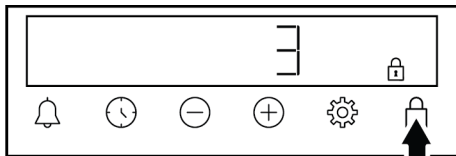
i Ако се натисне който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторната работа на фурната след края на предупреждението, изключете фурната, като завъртите копчето за температурата и копчето за функциите на позиция „0“ (изключено).

5.3 Настройки

Активиране на заключването на клавишите

Използвайки функцията за заключване на бутоните, можете да защитите таймера от смущения.

1. Докоснете бутон докато ⌚ символ се покаже на дисплея.



⇒ Символът ⌚ се показва на дисплея и започва обратното броене 3-2-1. Заклучването на бутоните се активира, когато обратното броене приключи. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и ⌚ символ мига.

i Ако пуснете бутон преди края на обратното броене, заключването на бутоните не се активира.

i Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е включено. Заклучването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Докоснете бутон докато ⌚ символ изчезне от дисплея.

⇒ Символът ⌚ изчезва от дисплея и заключването на бутоните е деактивирано.

Настройка на алармата

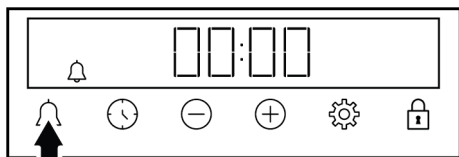
Можете също да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за

предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от Вас време изтече, таймерът ви издава звуково предупреждение.

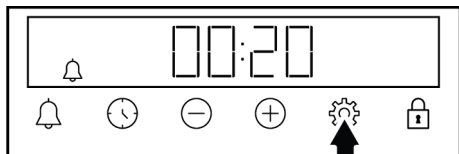


Максималното време за аларма може да бъде 23 часа 59 минути.

1. Докоснете докато се появи символът на дисплея.



2. Задайте часа на алармата с бутоните $\oplus/\ominus$.



⇒ След като настроите часа на алармата, символът остава да свети и времето на алармата започва обратно отброяване на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като времето за алармата изтече, символът започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

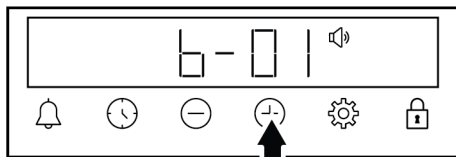
⇒ Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

Ако искате да отмените алармата;

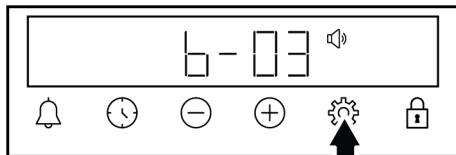
1. Докоснете бутона , докато символът се появи на дисплея, за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът **"00:00"**.
2. Можете също така да отмените алармата, като докоснете бутон за дълго време.

Регулиране на силата на звука

1. Докоснете бутон, докато символът се появи на дисплея.



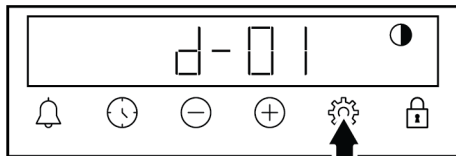
2. Задайте желаното ниво чрез $\oplus/\ominus$ бутони. (**b-01-b-02-b-03**)



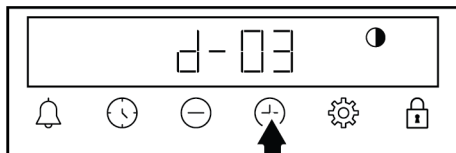
3. Докоснете бутона за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за сила на звука става активна след известно време.

Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете бутон, докато символът се появи на дисплея.



2. Задайте желаната яркост с $\oplus/\ominus$ бутони. (**d-01-d-02-d-03**)

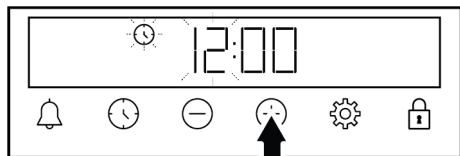


3. Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за яркост става активна след известно време.

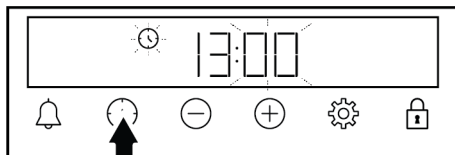
Промяна на часа

На вашата фурна, за да промените часа, който предварително сте задали:

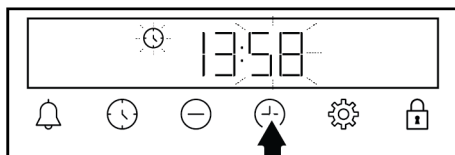
1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.
2. Задайте часа, като докоснете  бутона.



3. Докоснете  или  бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните /, за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутон  или .

⇒ Часът е зададен и символът  изчезва от дисплея.

6 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.

- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете намазената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да

създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите

лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.

- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	30 ... 45
Тестени изделия	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 45
Цял хляб	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20
Пица	Стандартна тава *	Функция за пица	3	250	8 ... 15

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45
бисквитка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Тестени изделия	1-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Кифличка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица с оперативна функция "Нагревател с еко вентилатор"

- Не променяйте настройката на температурата след започване на готвенето в работната функция "Нагревател с еко вентилатор".
- Не отваряйте вратата на фурната, когато готвите в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция. Ако

вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана за пестене на енергия и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

- Не загрявайте предварително в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция.

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	Стандартна тава *	3	180	30 ... 40
бисквитка	Стандартна тава *	3	200	30 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	3	220	40 ... 50
Кифличка	Стандартна тава *	3	200	30 ... 40

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да приготвите месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	15 мин. 250/макс, след 170	110 ... 120
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Горен и долен нагревател	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	"3D" функция	1	25 мин. 250/макс. след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Горен и долен нагревател	3	200	20 ... 30
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	20 ... 25

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Функция за плитко пържене или пържене без масло

Във функцията "Airfry" можете да направите плитко пържене или пържене без масло с горещ въздух във фурната.

Общи предупреждения

- Моля, вижте препоръчителната таблица за печене за функцията "Airfry".
- Използвайте скарата за пържене (Airfry), предоставена с продукта за тази функция.
- За добър резултат от пържене, поставете храните върху скарата за пържене така, че да не се застъпват.

- Поставете тава на фурната на долния рафт, за да събира олиото по време на пържене. Поставете топлоустойчива хартия за печене или подобен материал, препоръчан за използване във фурна, вътре в поставената тава.
- Ако не се използва тава на долния рафт, всяко капещо масло или други вещества от храната може да предизвика силен дим и дори пламъци.
- Можете да използвате функцията ""3D" функция", за да ускорите времето за предварително загряване. Превключете на функция "Airfry", когато предварителното загряване приключи.

Маса за пържене - "Airfry"

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
Домашен картоф *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Замразени картофи **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Пилешко бутче / Криво	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Пилешки гърди	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Цяло пиле	Airfry	3	15 мин. 250/макс след 190	60 ... 80	1800-2000
Замразени самородки **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Кюфте	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 количество
Цяла риба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 количество
Замразена хрупкава риба ** (Рибни пръсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Замразени сладкиши **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 количество)
Замразена пица **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 количество
наденица	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 количество
Микс от зеленчуци	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
мъфин	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество
Пълнена чушка	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество

* Задръжете картофите във вода за 30 минути, подсушете и добавете ¼ до 1 супена лъжица масло.

** Загрейте предварително.

6.1.4.1 Функция за сушене

Използвайте функцията за сушене, за да консервирате и/или изсушите стоки, включително плодове, зеленчуци и билки. Чрез използване на нагревател с вентилатор и вентилатор на задната стена на фурната за циркулация на оптимално нагрят въздух във фурната, тази функция нежно премахва влагата.

- Използвайте функцията за сушене, за да изсушите стоки, включително плодове, зеленчуци и билки. Препоръчва се сушенето да става между 50 и 70 °C.

- Количеството влага, съдържанието на захар, размерът и дебелината на храната и влажността на околната среда влияят върху това колко бързо изсъхва храната.
- Нарезжете плодовете и зеленчуците с дебелина 1-2 см.
- За да се запази цвета по време на сушене, вратата на фурната трябва да се остави отворена. Поставянето на дървена лъжица в горния ъгъл между вратата и фурната ще ви помогне да запазите вратата отворена. Уверете се, че предметът не докосва уплътнението на фурната.

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Ябълка	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Портокалови резени, кори	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Лимон	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Дюля	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Билка	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Готварска таблица за тестови ястия
Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове :3 При модели без телени рафтове :2	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амониак, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за

надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).

- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем иннокс.
- Повърхността от неръждаем иннокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или инноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за инноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.

- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистват незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлiranите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте "Лесно почистване с пара [► 38]").
- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и недраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлirани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващ препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.

- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Почистване на скара за пържене (Airfry)

Можете да измиете кошничката на скарата за пържене в съдомиялна машина. За кошницата се препоръчва интензивно измиване в долната кошница на съдомиялната. Телената рамка, в която е поставена кошницата, не е подходяща за миене в съдомиялна машина. Почистете телената рамка с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и я подсушете със суха кърпа.

След като използвате Airfry можете да използвате функцията за лесно почистване с пара, ако е налична, за лесно почистване на пръски масло вътре.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате инюксовите панели с бутон за управление, не използвайте инюксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите

почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

7.4 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

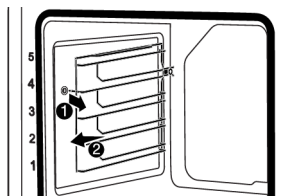
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

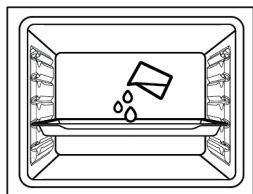
7.5 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.



Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.



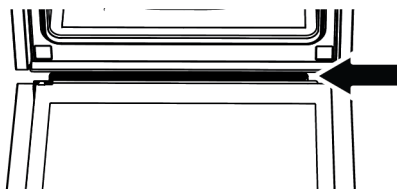
3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 15 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.



При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

(Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.) След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



7.6 Почистване на вратата на фурната

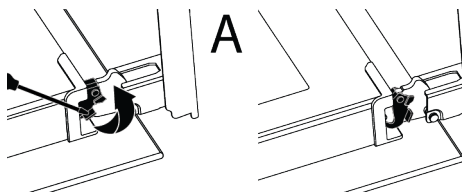
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.



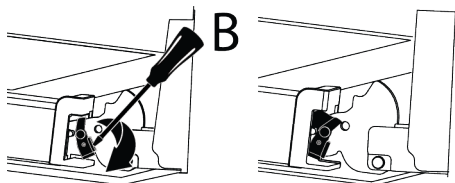
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

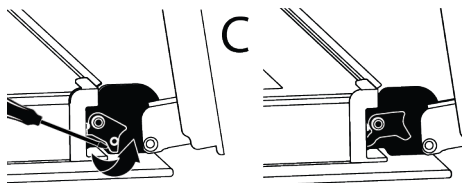
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти вариат като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (А) тип панта се предлага при нормални типове врати.



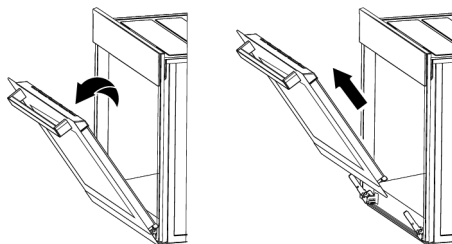
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панта се предлага при типове врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

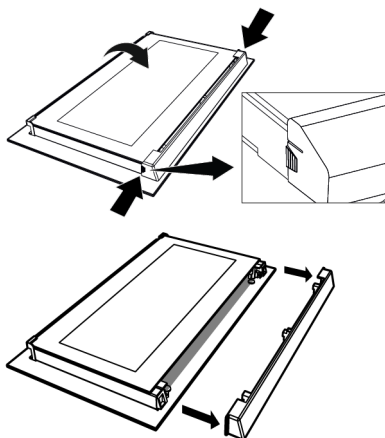


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

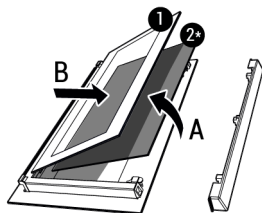
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- 1 Най-вътрешното стъкло 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "щракване".

7.8 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата

на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

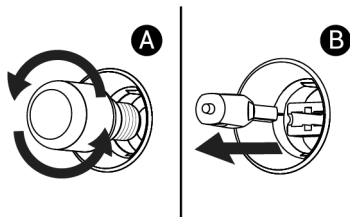
Ако фурната ви има кръгла лампа,

- Изключете продукта от електричеството.
- Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



- Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с

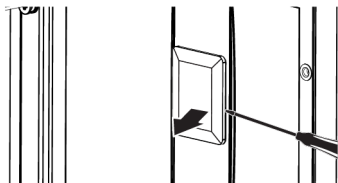
нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



4. Поставете отново стъкления капак.

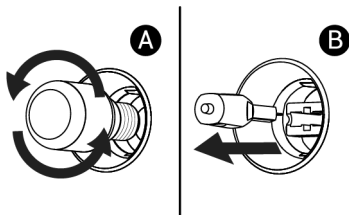
Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.

4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.

- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

(За модели с таймер) Дисплеят на таймера мига или символът на таймера е оставен отворен.

- Преди е имало прекъсване на тока.
>>> Задайте времето / Изключете копчетата за функциите на продукта и ги превключете отново на желаната позиция.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Beko. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται 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 αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	46
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	46
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	46
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	47
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	49
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	50
1.6	Ασφάλεια χρήσης	51
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	51
1.8	Χρήση αξεσουάρ	52
1.9	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	52
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	53
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....	54
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	54
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	54
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία ..	54
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	54
3	Το προϊόν σας.....	56
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	56
3.2	Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση.....	56
3.2.1	Πίνακας ελέγχου	57
3.2.2	Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου.....	57
3.3	Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	58
3.4	Αξεσουάρ του προϊόντος.....	58
3.5	Χρήση αξεσουάρ προϊόντος.....	59
3.6	Τεχνικές Προδιαγραφές.....	62
4	Πρώτη Χρήση.....	63
4.1	Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη ..	63
4.2	Αρχικός Καθαρισμός	63
5	Χρήση του φούρνου	64
5.1	Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου.....	64
5.2	Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου.....	64
5.3	Ρυθμίσεις.....	66

6	Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο.....	68
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο.....	68
6.1.1	Πίτες και φαγητά φούρνου	69
6.1.2	Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	72
6.1.3	Γκριλ	73
6.1.4	Λειτουργία τηγανίσματος με λίγο ή καθόλου λάδι.....	74
6.1.5	Φαγητά δοκιμής	76
7	Συντήρηση και καθαρισμός.....	77
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	77
7.2	Καθαρισμός των αξεσουάρ	79
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου ..	79
7.4	Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος) ..	79
7.5	Εύκολος καθαρισμός με ατμό	80
7.6	Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου	80
7.7	Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου.....	81
7.8	Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου	82
8	Επίλυση προβλημάτων.....	83



1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας για την προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτους για προσωπική χρήση ή για χρήση ως μεταχειρισμένο προϊόν, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες προϊόντος και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημίες που ενδέχεται να προκύψουν αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.



1.1 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. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες 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.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση πιάτων, στέγνωμα πετσετών ή ρούχων με ανάρτησή τους στη λαβή.



1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε

- σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον εποπτεύονται ή εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
 - Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
 - Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
 - Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
 - Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
 - Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.
 - Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, μην βάζετε βαριά αντικείμενα πάνω της και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
 - Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
 3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρε-

- ται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φισ ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
 - Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
 - Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
 - (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται 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.
 - Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.
 - Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια του προϊόντος. Διαφορετικά μπορεί να υποστούν ζημιά.
 - Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
 - Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.

- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φισ).
 - Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
 - Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
 - 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 τον λαμπτήρα 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.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φισ:
- Ποτέ μη συνδέσετε το φισ του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φισ έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
 - Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
 - Ποτέ μην αγγίζετε το φισ ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
 - Αφαιρέστε το φισ από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φισ και όχι το καλώδιο.



1.4 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 κανένα αντικείμενο μέσα στη συσκευή. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φουσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.
- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αποφεύγετε τη χρήση οποιουδήποτε θερμομονωτικού υλικού για την κάλυψη του εσωτερικού του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρο από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικά καλύμματα.
- Σε περιπτώσεις όπου πίσω από την καθορισμένη περιοχή εγκατάστασης για το προϊόν υπάρχει σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας αερίου ή πλαστικός σωλήνας νερού, είναι απαραίτητο να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει επαφή μεταξύ του προϊόντος και αυτών των αγωγών κοινής ωφελείας. Διαφορετικά μπορεί να συνθλιβεί ο σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φισ που έχει συνδεθεί στην πρίζα.



1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.

1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στο περιβάλλον.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν

μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.

- Οι μεντεσέδες στην πόρτα του προϊόντος κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο εμπλοκής. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.

1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Κρατάτε απόσταση ασφαλείας όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή στο τέλος του μαγειρέματος. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

- Κατά τη λειτουργία το προϊόν βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε τα καυτά μέρη, το εσωτερικό του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Πάντα φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα κατά τους χειρισμούς του προϊόντος.

1.8 Χρήση αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το ταψί σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **"Χρήση αξεσουάρ"**.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου μόνον αφού σπρώξετε τα αξεσουάρ τελείως μέσα στον χώρο μαγειρέματος, διαφορετικά τα αξεσουάρ μπορεί να χτυπήσουν το γυαλί της πόρτας και να του προξενήσουν ζημιά.

1.9 Ασφάλεια μαγειρέματος

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

- Κατάλοιπα τροφίμων στην περιοχή μαγειρέματος, όπως λάδι, μπορεί να αναφλεγούν. Καθαρίζετε αυτά τα κατάλοιπα πριν το μαγείρεμα.
 - Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από 1 ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
 - Μην θερμαίνετε μέσα στον φούρνο κλειστά μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζα. Η πίεση που θα δημιουργηθεί μέσα στο μεταλλικό κουτί/βάζο μπορεί να το κάνει να σκάσει.
 - 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.
- Λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά:
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (ταψί, 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 και να εμποδίσουν τη ροή του καυτού αέρα, αφαιρείτε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από τα αξεσουάρ ή το δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε 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 το τοποθετείτε πάνω από αξεσουάρ κατά την προθέρμανση.
- Πάντα πιέζετε το στη θέση του χρησιμοποιώντας ένα πιάτο ή παρόμοιο αντικείμενο για να μην κινείται το υλικό ανεξέλεγκτα λόγω της κυκλοφορίας του αέρα μέσα στον φούρνο.
- Καλύπτετε μόνο την απαραίτητη επιφάνεια μέσα στο ταψί.
- Μετά από κάθε χρήση, το ταψί πρέπει να καθαρίζεται και τυγχόν χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά που χρησιμοποιήθηκαν στο ταψί πρέπει να αντικαθίσταται. Διαφορετικά, τα υγρά που στάζουν πάνω στο ταψί μπορεί να προκαλέσουν δημιουργία καπνού ή ακόμα και ανάφλεξη.
- Όταν ανοίγεται το κάλυμμα του προϊόντος παράγεται μια ροή αέρα. Το χαρτί ψησίματος μπορεί να έρθει σε επαφή με αντιστάσεις και να αναφλεγεί.
- Όταν χρησιμοποιείτε σχάρα ψησίματος για ψήσιμο, πρέπει να τοποθετείτε ένα ταψί στην κατώτατη θέση. Διαφορετικά το λάδι από το φαγητό και άλλες ουσίες που στάζουν στον πυθμένα του φούρνου μπορούν να προκαλέσουν δημιουργία έντονου καπνού και να έχουν σαν συνέπεια φωτιά.
- 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. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



1.10 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 αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράζουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

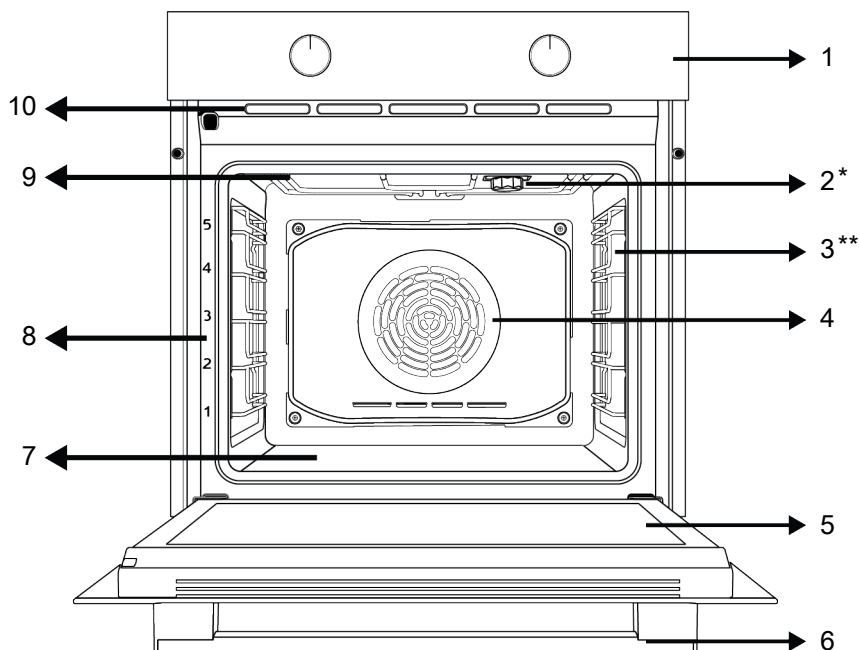
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνετε. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- 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.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε στη 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.

3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος

EL



1 Πίνακας ελέγχου

3 Συρμάτινα ράφια

5 Πόρτα

7 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασφάλινη πλάκα)

9 Πάνω αντίσταση

2 Λάμπα

4 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα)

6 Λαβή

8 Θέσεις ραφιού

10 Οπές αερισμού

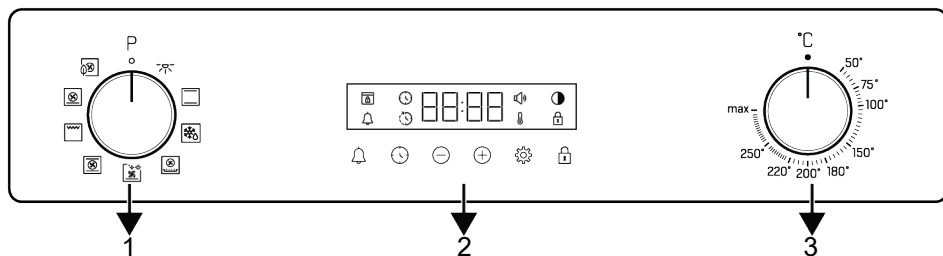
* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρουν από της εικόνας.

** Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν που έχετε ενδέχεται να μη διαθέτει σχάρα. Στην εικόνα, εμφανίζεται ως παράδειγμα ένα προϊόν με σχάρα.

3.2 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.

3.2.1 Πίνακας ελέγχου



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

2 Χρονοδιακόπτης

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος σας, σε ορισμένα μοντέλα αυτά τα κουμπιά μπορεί να βγαίνουν έξω όταν τα πατάτε (βυθιζόμενα κουμπιά). 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.

3.2.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου

Κουμπί επιλογής λειτουργίας

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στρίψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας

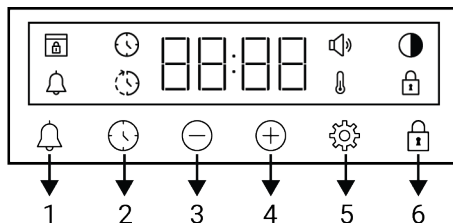
Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Γυρίστε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να κατανοήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο θερμοκρασίας στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα και το σύμβολο θερμοκρασίας εξαφανίζεται όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη

θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται ξανά.

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 ψησίματος
- 🕒 : Σύμβολο ώρας λήξης ψησίματος *
- 🔔 : Σύμβολο ειδοποίησης
- 🌙 : Σύμβολο φωτεινότητας
- 🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- 🌡 : Σύμβολο θερμοκρασίας
- 🔊 : Σύμβολο επιπέδου έντασης ήχου
- 🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

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

3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμο-

κρασίες 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 παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Πάνω 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 ταψί. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Θερμός αέρας / Airfry	*	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 περισσότερα από ένα ταψιά σε διαφορετικά επίπεδα. Χάρη στην ταχεία κατανομή αέρα με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να πραγματοποιήσετε τηγάνισμα με λίγο ή καθόλου λάδι. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Airfry".
	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	*	Per risparmiare energia, puoi utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Θερμός αέρας". Ma; il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.
	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. Κάθε πλευρά του φαγητού θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.

* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας.

3.4 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

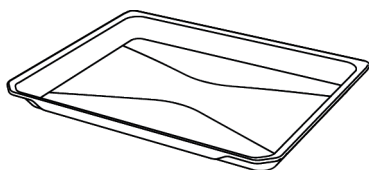
αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορείτε να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.



Τα ταψιά μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει το ταψί.

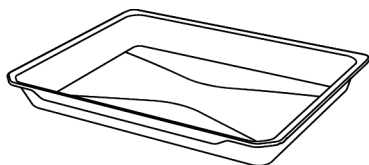
Κανονικό ταψί

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



Βαθύ ταψί

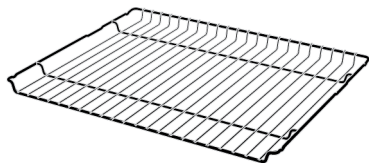
Χρησιμοποιείται για πίτες, ψήσιμο μεγάλων μερίδων, φαγητό με πολλά υγρά ή για τη συλλογή των υγρών κατά το ψήσιμο στη σχάρα.



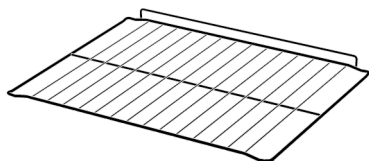
Συρμάτινη σχάρα

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

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



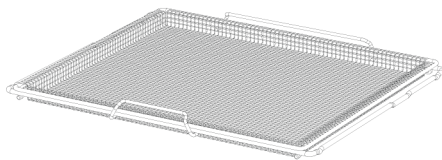
Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Σχάρα τηγανίσματος (Airfry)

Χρησιμοποιείται για τηγάνισμα τροφίμων με λίγο ή καθόλου λάδι.

EL

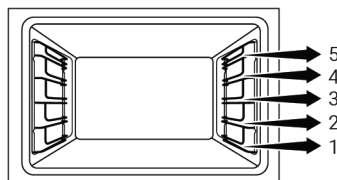


3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

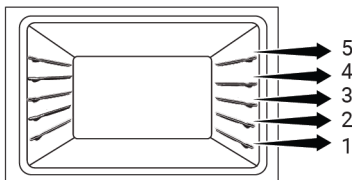
Ράφια μαγειρέματος

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

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



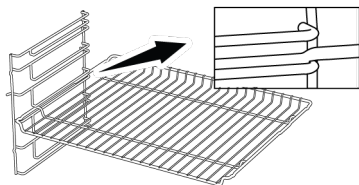
Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

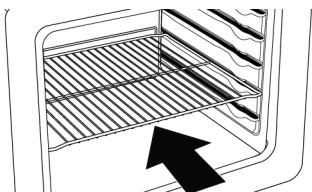
Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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 στο στοπ του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

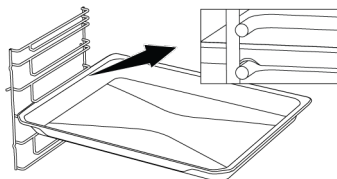
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοιχτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

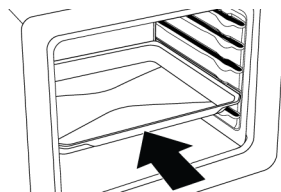
Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, το ταψί πρέπει να ασφαλιζεται με την εγκοπή στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από την εγκοπή στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοπο-

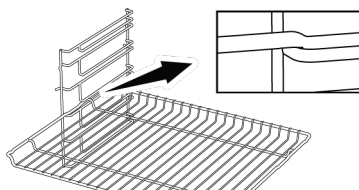
θετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



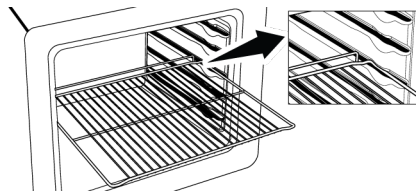
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στοπ για να εμποδίσει 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 αυτό το σημείο για πλήρη αφαίρεση.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

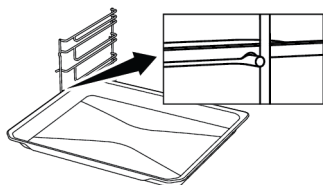


Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



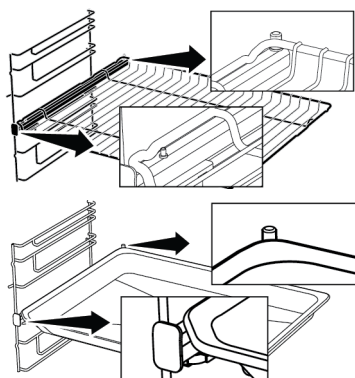
Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

Υπάρχει επίσης μια λειτουργία στοπ για να εμποδίσει το ταψί να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε το ταψί, ελευθερώστε το από την πίσω εγκοπή στοπ και τραβήξτε το προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στην μπροστινή πλευρά. Πρέπει να περάσετε αυτή την εγκοπή στοπ για πλήρη αφαίρεση.



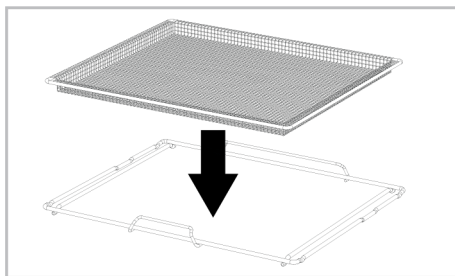
Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του ταψιού πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες-Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικά μοντέλα

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, τα ταψιά ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα. Όταν χρησιμοποιείτε ταψιά 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 ταψιού (όπως δείχνει η εικόνα).

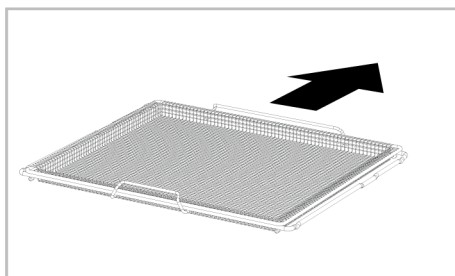


Χρήση της σχάρας τηγανίσματος (Airfry)

Η σχάρα τηγανίσματος αποτελείται από δύο τμήματα, το συρμάτινο καλάθι και το συρμάτινο πλαίσιο στο οποίο τοποθετείται το καλάθι. Το συρμάτινο καλάθι τοποθετείται πάνω στο συρμάτινο πλαίσιο ώστε τα δύο εξαρτήματα να συμπλεχθούν μεταξύ τους. Αφού τοποθετήσετε το πίσω τμήμα, τοποθετήστε το συρμάτινο καλάθι μέσα στις λαβές του συρμάτινου πλαισίου εκτείνοντας λίγο το μπροστινό τμήμα. Κατόπιν αφαιρέστε το συρμάτινο καλάθι εκτείνοντας την μπροστινή λαβή του συρμάτινου πλαισίου.



Τοποθετήστε τη σχάρα τηγανίσματος μέσα στον φούρνο ώστε η κοντή λαβή της να είναι στραμμένη προς το μπροστινό μέρος.



3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές

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

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών οικιακών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές προσδιορίζονται στις λειτουργίες Πάνω και κάτω αντίσταση ή (αν υπάρχει) Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα με το τυποποιημένο φορτίο.

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρα , 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

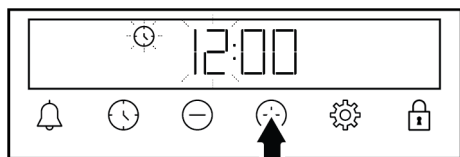
Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

4.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη

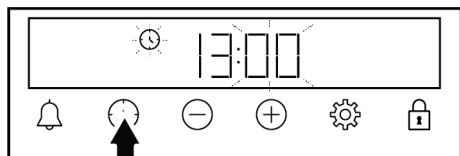


Πάντα ρυθμίζετε την ώρα της ημέρας στον φούρνο σας πριν τον χρησιμοποιήσετε. Ορισμένα μοντέλα φούρνου δεν μπορούν να λειτουργήσουν αν δεν ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

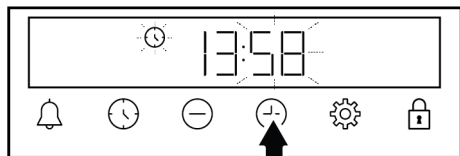
1. Αφού ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει η ένδειξη **"12:00"** και το σύμβολο ☀.
2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα πατώντας τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$.



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



4. Πατήστε τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$ για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής ☀ ή ⚙.

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ☀ παύει να εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.



Αν δεν γίνει η πρώτη ρύθμιση ώρας, η ένδειξη **"12:00"** και το σύμβολο ☀ συνεχίζουν να αναβοσβήνουν και δεν μπορεί να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου. Για να λειτουργήσει ο φούρνος σας, πρέπει να επιβεβαιώσετε την τρέχουσα ώρα είτε ρυθμίζοντας την τρέχουσα ώρα είτε πατώντας το πλήκτρο αφής ☀ όταν είναι στην ένδειξη **"12:00"**. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας αργότερα όπως περιγράφεται στην ενότητα **"Ρυθμίσεις"**.



Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρας ακυρώνονται. Πρέπει να ρυθμιστεί ξανά.

4.2 Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.
3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν 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, επιλέξτε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε **"Τρόποι λειτουργίας του φούρνου [► 58]"**. 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: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε

για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

5 Χρήση του φούρνου

5.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου

Ανεμιστήρας ψύξης (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται 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 επίπεδο 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, στο τέλος του ψησίματος 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

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το ψήσιμο στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, ο φωτισμός παραμένει αναμμένος κατά το ψήσιμο, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

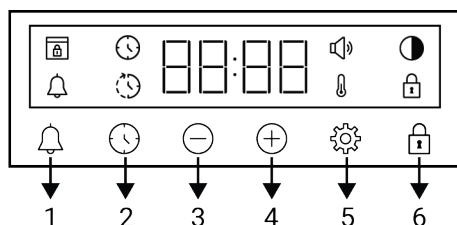
Αν επιθυμείτε η λάμπα του φούρνου να είναι αναμμένη συνεχώς, επιλέξτε την κατάσταση λειτουργίας "Λάμπα φούρνου" με το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.

5.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί για τη διαδικασία ψησίματος είναι 5 ώρες και 59 λεπτά. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος, το πρόγραμμα ακυρώνεται. Θα χρειαστεί να επιλέξετε πάλι πρόγραμμα.
- Ενώ πραγματοποιείτε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Θα πρέπει να περιμένετε λίγο για να αποθηκευτούν οι ρυθμίσεις.
- Αν έχει γίνει οποιαδήποτε ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ώρα της ημέρας.
- Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος όταν ξεκινά το μαγείρεμα, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
- Σε περιπτώσεις που έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος, μπορείτε να ακυρώσετε αυτόματα αγγίζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο ⏸.

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 ψησίματος
-  : Σύμβολο ώρας λήξης ψησίματος *
-  : Σύμβολο ειδοποίησης
-  : Σύμβολο φωτεινότητας
-  : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
-  : Σύμβολο θερμοκρασίας
-  : Σύμβολο επιπέδου 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.



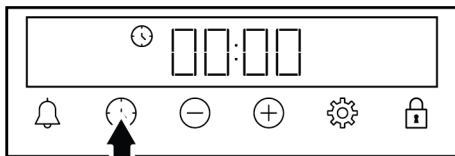
1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα, χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
2. Με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα.

⇒ 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 και να απενεργοποιήσετε το φούρνο μόνοι σας. 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:

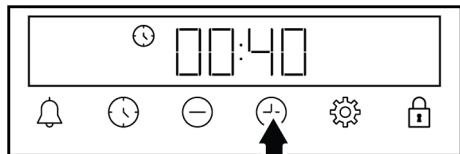
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη.

1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας για το μαγείρεμα.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής  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 το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο .

5. Αφού ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος), το σύμβολο αναβοσβήνει και ο χρονοδιακόπτης παράγει ηχητικό σήμα "μπιπ".
6. Η ειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η ειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

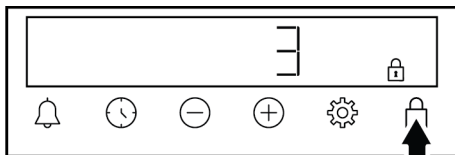
i Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στο τέλος της ηχητικής ειδοποίησης, ο φούρνος θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί. Για να εμποδίσετε να λειτουργήσει πάλι ο φούρνος στο τέλος της ειδοποίησης, απενεργοποιήστε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί τρόπου λειτουργίας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

5.3 Ρυθμίσεις

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορείτε να προστατέψετε τον χρονοδιακόπτη από μη εξουσιοδοτημένες επεμβάσεις.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



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

i Αν ελευθερώσετε το πλήκτρο πριν το τέλος της αντίστροφης μέτρησης, το κλείδωμα πλήκτρων δεν ενεργοποιείται.

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

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .
⇒ Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλειδωμά πλήκτρων απενεργοποιείται.

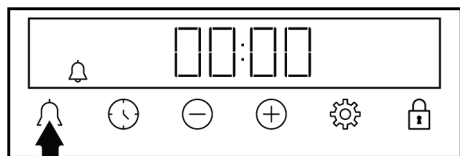
Ρύθμιση της ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη του προϊόντος και για οποιαδήποτε ειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του ψησίματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο για ειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε, ο χρονοδιακόπτης παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

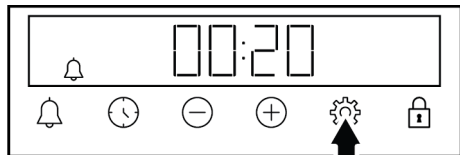


Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο πλήκτρου .



2. Ρυθμίστε τον χρόνο ειδοποίησης με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$.



⇒ 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 ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.

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

Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

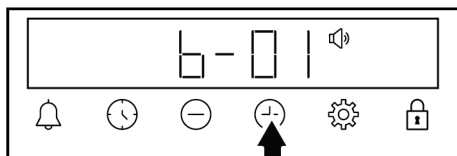
1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται η ειδοποίηση για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής.
⇒ Η ειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

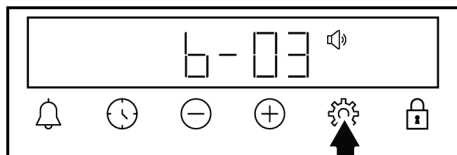
1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο  για μηδενισμό του χρόνου ειδοποίησης. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο "00:00".
2. Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση με παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου .

Ρύθμιση της έντασης ήχου

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



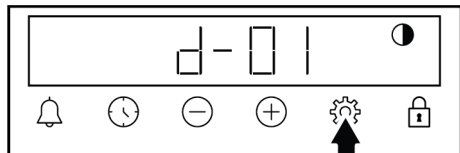
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο με τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



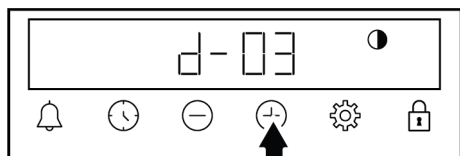
3. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για επιβεβαίωση ή περιμένετε χωρίς να πατήσετε κανένα πλήκτρο αφής. Η ρυθμισμένη ένταση ήχου γίνεται ενεργή μετά από λίγο.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



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

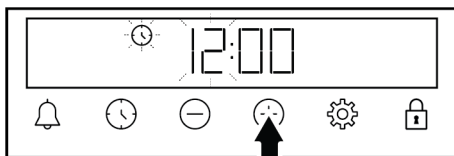


3. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για επιβεβαίωση ή περιμένετε χωρίς να πατήσετε κανένα πλήκτρο αφής. Η ρυθμισμένη φωτεινότητα γίνεται ενεργή μετά από λίγο.

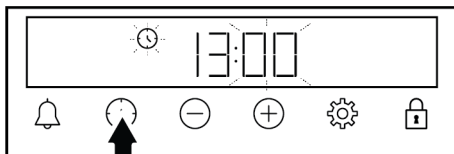
Αλλαγή της τρέχουσας ώρας

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

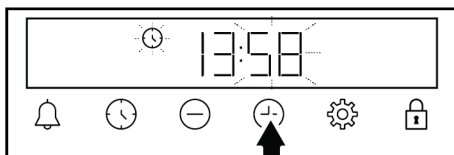
1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα πατώντας τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$.



3. Πατήστε το πλήκτρο αφής  ή  για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



4. Πατήστε τα πλήκτρα αφής $\oplus/\ominus$ για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής  ή .

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.

Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει 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.

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, 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 ψήσιμο μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω τμήματα του επί-

πλου, 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 εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφίου κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

6.1.1 Πίτες 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 σκεύη σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.

- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, 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 χρησιμοποιείτε για να παρασκευάζετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνεται τον χρόνο μαγειρέματος για 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 κέικ

- 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 ψησίματος.
- Αν το εσωτερικό του κέικ έχει ψηθεί καλά, αλλά εξωτερικά κολλάει, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υποδείξεις για πίτες

- 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 βάθος του ταψιού.
- 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 πίτες και φαγητά φούρνου

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ πάνω στο ταψί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 45
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	180	30 - 40
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	150	25 - 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	30 - 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	3	170	20 - 30
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	30 ... 45
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	180	35 - 45
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 35
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	20 - 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 45
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	200	30 - 40

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Λαζάνια	Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 70
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200 - 220	10 - 20
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία Πίτσας	3	250	8 - 15

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 150 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 140	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 25 - 40 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 30 - 45
Κουλουράκια	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 - 35
Πίτες	1-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	1 - 4	180	35 - 45
Ψωμάκι	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί 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 με τρόπο λειτουργίας “Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα”

- Μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας μετά την έναρξη μαγειρέματος σε τρόπο λειτουργίας “Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα”.
- 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, και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.

- Μη χρησιμοποιείτε προθέρμανση στον τρόπο λειτουργίας “Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα”.

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	3	180	30 ... 40
Κουλουράκια	Κανονικό ταψί *	3	200	30 ... 40
Πίτες	Κανονικό ταψί *	3	220	40 ... 50
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	3	200	30 ... 40

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

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

6.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπεριού 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' ό,τι 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.
- Τα ψάρια σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετούνται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα συνιστώμενα φαγητά στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	60 - 80
Κότσι αρνιού (1,5-2 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 170	110 - 120
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Θερμός αέρας	2	200 - 220	60 - 80
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	20 - 30
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί 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.

6.1.3 Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα στεγνώσουν. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σούβλα, 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. 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.
- **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 στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνουν 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 ταψί με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Το ταψί του φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτό το ταψί μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητες	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Μπριζόλα - (κρέας σε κύβους)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 - 30
Ψωμί τoστ	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.				

6.1.4 Λειτουργία τηγανίσματος με λίγο ή καθόλου λάδι

Με τη λειτουργία "Airfry", μπορείτε να πραγματοποιήσετε τηγάνισμα στον φούρνο με θερμό αέρα και λίγο ή καθόλου λάδι.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενου ψησίματος σχετικά με τη λειτουργία "Airfry".
- Χρησιμοποιήστε τη σχάρα τηγανίσματος (Airfry) που παρέχεται με το προϊόν για αυτή τη λειτουργία.
- Για ένα καλό αποτέλεσμα τηγανίσματος, τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σχάρα τηγανίσματος με τέτοιο τρόπο ώστε να μην επικαλύπτονται.

- Τοποθετήστε ένα ταψί φούρνου στο τελευταίο κάτω ράφι, για συλλογή λαδιού και λίπους κατά το τηγάνισμα. Μέσα στο ταψί που τοποθετήσατε προσθέστε ένα ανθεκτικό σε θερμότητα χαρτί ψησίματος ή ένα παρόμοιο υλικό που συνιστάται για χρήση σε φούρνο.
- Αν δεν χρησιμοποιείτε ταψί στην κατωτάτη θέση, τυχόν λάδι που θα στάξει, ή άλλα υλικά από το φαγητό, μπορεί να προκαλέσουν δημιουργία έντονου καπνού και ακόμα και ανάφλεξη.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Λειτουργία "3D"" για να μειώσετε τον χρόνο προθέρμανσης. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, αλλάξτε λειτουργία σε "Airfry".

Τραπέζι τηγανίσματος - "Airfry"

Φαγητό	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)	Συνιστώμενη ποσότητα
Σπιτική πατάτα *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Κατεψυγμένη πατάτα **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Μπουτί κοτόπουλου /Πτέρυγα	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Κοτόπουλο στήθος	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Ολόκληρο κοτόπουλο	Airfry	3	15 λεπτ. 250/max μετά από 190	60 ... 80	1800-2000
Παγωμένο ψήγμα **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Μπιφτέκια	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 ποσότητα
Ολόκληρο ψάρι	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 ποσότητα

Φαγητό	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)	Συνιστώμενη ποσότητα
Κατεψυγμένα τραγανά ψάρια ** (δάχτυλα ψαριών)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Κατεψυγμένη ζύμη **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 ποσότητα)
Κατεψυγμένη πίτσα **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 ποσότητα
Λουκάνικο	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 ποσότητα
Ανάμικτα λαχανικά	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Τηγανίτα	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 ποσότητα
Γεμιστή πιπεριά	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 ποσότητα

* Κρατήστε τις πατάτες σε νερό για 30 λεπτά, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κουταλιά της σούπας λάδι.

** Προθέρμανση.

6.1.4.1 Λειτουργία Αποξήρανσης

Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αποξήρανσης για τη διατήρηση και/ή την αποξήρανση τροφίμων, περιλαμβανομένων φρούτων, λαχανικών και βοτάνων. Με τη χρήση μιας αντίστασης ανεμιστήρα σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, αυτή η λειτουργία εξασφαλίζει την κυκλοφορία θερμού αέρα σε όλο τον φούρνο, για προσεκτική απομάκρυνση της υγρασίας από τα τρόφιμα.

- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αποξήρανσης για την αποξήρανση τροφίμων περιλαμβανομένων φρούτων, λαχανικών και βοτάνων. Συνιστάται η αποξήρανση σε θερμοκρασίες 50 έως 70 °C.

- Το αρχικό ποσοστό υγρασίας, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, το μέγεθος και το πάχος των τροφίμων, καθώς και η ατμοσφαιρική υγρασία είναι όλοι παράγοντες που επηρεάζουν την ταχύτητα της αποξήρανσης στην πράξη.
- Κόβετε τα φρούτα και τα λαχανικά σε φέτες πάχους 1-2 εκατοστών.
- Για τη διατήρηση του χρώματος κατά την αποξήρανση, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει ελαφρά ανοιχτή. Μπορείτε να τοποθετήσετε ένα ξύλινο κουτάλι στην επάνω γωνία ανάμεσα στην πόρτα και τον φούρνο για να διατηρείται η πόρτα του φούρνου ανοιχτή. Βεβαιωθείτε ότι το αντικείμενο δεν έρχεται σε επαφή με τη στεγανοποίηση της πόρτας του φούρνου.

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μήλο	Σχάρα τηγανίσματος (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Φέτες, φλούδα πορτοκαλιού	Σχάρα τηγανίσματος (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Λεμόνι	Σχάρα τηγανίσματος (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Κυδώνι	Σχάρα τηγανίσματος (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Βότανα	Σχάρα τηγανίσματος (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 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.

EL

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 - 30
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	140	15 - 25
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	150	25 - 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
Παντεσπάνι	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
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουρ-γίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περί-που)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 - 25
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 150 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 140	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 25 - 40 Σε 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 ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητες	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Ψωμί τوست	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.				

7 Συντήρηση και καθαρισμός

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρι-σμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξεία ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- 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 η συσκευή σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε το τμήμα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό [► 80]").
- Για επίμονες κηλίδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού του φούρνου και σχαρών που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας και ένα καθαριστικό πανί που δεν χαράζει. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό εξωτερικών επιφανειών φούρνων.

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 ελαφρά 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 κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και 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. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με 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 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. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

7.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ

Μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων εκτός αν αυτό αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Καθαρισμός σχάρας τηγανίσματος (Airfry)

Το τμήμα καλαθιού της σχάρας τηγανίσματος μπορείτε να το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων. Για το καλάθι συνιστάται εντατικό πλύσιμο στο κάτω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων. Το συρμάτινο πλαίσιο όπου εισάγεται το καλάθι δεν επιτρέπεται να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζετε το συρμάτινο πλαίσιο χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε το με ένα στεγνό πανί.

Μετά τη χρήση της λειτουργίας Airfry μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, για να καθαρίσετε εύκολα τυχόν πιτσιλίσματα λαδιού στο εσωτερικό της συσκευής.

7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα 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 στεγνωποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.

- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου 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 κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχρηση στα πλήκτρα.

7.4 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.

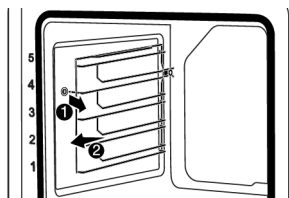
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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 "Καταλυτικές επιφάνειες".

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.

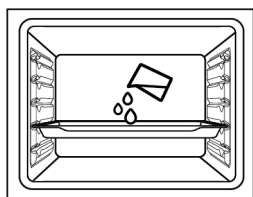
7.5 Εύκολος καθαρισμός με ατμό

Αυτός επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό των ακαθαρσιών (που δεν έχουν παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα) οι οποίες μαλακώνουν από τον ατμό μέσα στο φούρνο και από τα σταγονίδια συμπυκνώματος νερού στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

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



Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό της βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα, αλκοολούχα ή διαλύματα που περιέχουν σωματίδια αντί για νερό.



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

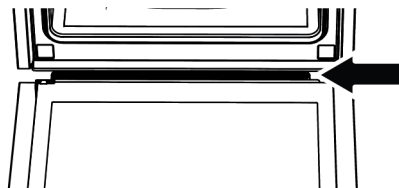
Ανοίξτε αμέσως την πόρτα του φούρνου και σκουπίστε το εσωτερικό του με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί. Όταν ανοίξετε την πόρτα θα ελευθερωθεί ατμός. Αυτός μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

Για επίμονες ακαθαρσίες, καθαρίζετε το προϊόν χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε το με ένα στεγνό πανί.



Στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, αναμένεται πως το προστιθέμενο νερό εξατμίζεται και συμπυκνώνεται στο εσωτερικό του φούρνου και της πόρτας του φούρνου για να μαλακώσει τις ελαφρές ακαθαρσίες που έχουν σχηματιστεί στο φούρνο σας. Το νερό από συμπύκνωση που σχηματίζεται πάνω στην πόρτα του φούρνου μπορεί να στάξει κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.

(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.) Μετά τη συμπύκνωση μέσα στο φούρνο, μπορεί να προκύψει συσσωρευση νερού ή υγρασίας στο κανάλι της κοιλότητας κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, σκουπίστε αυτό το κανάλι της κοιλότητας με ένα ελαφρά υγρό πανί και στεγνώστε το.



7.6 Καθαρισμός της πόρτας 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. Για

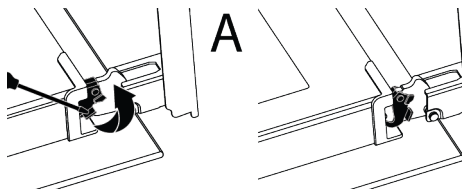
τον καθαρισμό καταλοίπων αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν πάνω στο τζάμι του φούρνου, σκουπίστε το τζάμι με ξύδι και ξεπλύνετε.



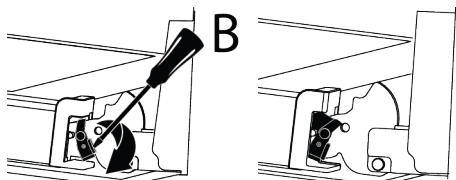
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

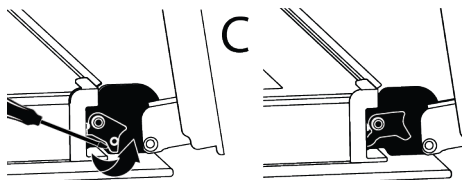
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (Α), (Β) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς να ανοίγετε κάθε έναν από τους τύπους μεντεσέ.
4. Ο μεντεσές τύπου (Α) υπάρχει σε κανονικούς τύπους πόρτας.



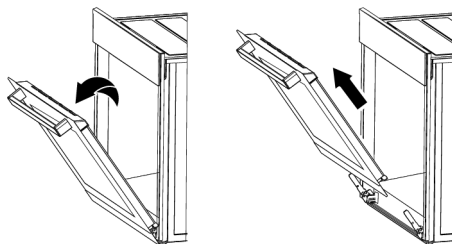
5. Ο μεντεσές τύπου (Β) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



6. Ο μεντεσές τύπου (C) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού ανοίγματος/κλεισίματος.



7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



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

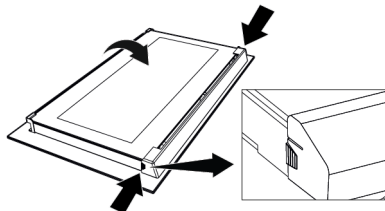


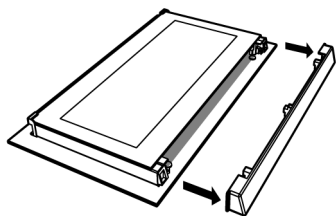
Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίστε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

7.7 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

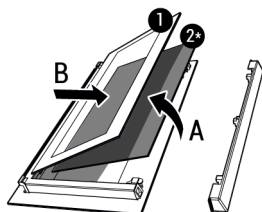
Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

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 ωθείτε 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 "A" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "B".



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι 2* Εσωτερικό τζάμι (Μπορεί να μη διατίθεται 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 λοξομημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξομημένη 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. Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

7.8 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 του λαμπτήρα του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

Γενικές προειδοποιήσεις

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Αυτός ο φούρνος φωτίζεται από έναν λαμπτήρα πυρακτώσεως ισχύος μικρότερης των 40 W, ύψους μικρότερου των 60 mm, διαμέτρου μικρότερης των 30 mm ή λαμπτήρα αλογόνου με υποδοχές G9 και ισχύ μικρότερη των 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 °C. Οι λαμπτήρες φούρνου είναι διαθέσιμοι από τα Εξουσιοδοτημένα σέρβις ή αδειούχους τεχνικούς. Αυτό το προϊόν περιέχει έναν λαμπτήρα ενεργειακής κλάσης G.
- Η θέση του λαμπτήρα μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλος για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

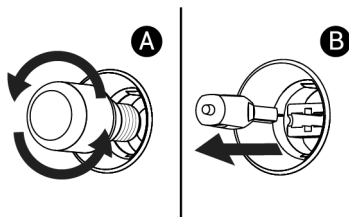
Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



3. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

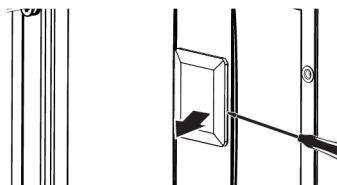
1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.

8 Επίλυση προβλημάτων

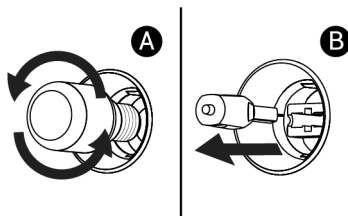
Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.

- Είναι φυσιολογικό να φαίνεται ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.



3. Ανυψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι. Αφαιρέστε πρώτα τη βίδα, εάν υπάρχει βίδα στην τετράγωνη λάμπα του προϊόντος σας.
4. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

Εμφανίζονται σταγονίδια νερού κατά το μαγείρεμα

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται όταν έρχεται σε επαφή με κρύες επιφάνειες εξωτερικά του προϊόντος και μπορεί να σχηματίζει σταγονίδια νερού. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Ακούγονται μεταλλικοί ήχοι κατά τη θέρμανση και την ψύξη του προϊόντος.

- Μεταλλικά μέρη του προϊόντος μπορεί να διαστέλλονται και να παράγουν ήχους όταν θερμαίνονται. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδώμα πλήκτρων.

Ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.

- Ενδεχόμενη βλάβη του λαμπτήρα του φούρνου. >>> Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα του φούρνου.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ο φούρνος ίσως δεν έχει ρυθμιστεί σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον φούρνο σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα. >>> Ρυθμίστε την ώρα.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

(Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η οθόνη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει ή το σύμβολο χρονοδιακόπτη έχει παραμείνει αναμμένο.

- Ίσως υπήρξε προηγουμένως διακοπή ρεύματος. >>> Ρυθμίστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τα κουμπιά λειτουργιών του προϊόντος και ενεργοποιήστε τα πάλι στην επιθυμητή θέση.

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3
 ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ
 ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΤΟΥ, 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 δεόντως 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 (Πολύστιλο 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 γεωμετρικά 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 αίτηση 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 ΔΕΥΚΩΝ 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 – HIFI

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



ΠΡΟΣ :



ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

