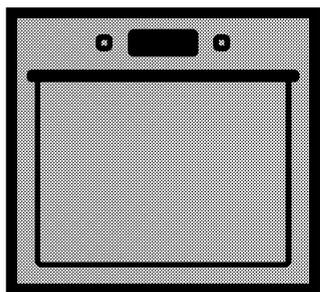


Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BIM25800XMS

DE | EL

285.4438.46/R.AF/02.10.2018/6-3

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen,
in denen es zu Verletzungen oder
Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht.....	10
Lieferumfang.....	11
Technische Daten.....	12

3 Installation **13**

Vor der Installation.....	13
Einbauen und Anschließen.....	15
Transport.....	16

4 Vorbereitungen **17**

Tipps zum Energiesparen.....	17
Erste Inbetriebnahme.....	17
Zeiteinstellung.....	17
Erstreinigung des Gerätes.....	18
Erstaufheizung.....	18

5 Bedienung des Backofens **19**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	19
So bedienen Sie den Backofen.....	20
Betriebsarten.....	21
Das Bedienfeld.....	24
Tastensperre Kindersicherung.....	28
Alarmfunktion.....	28
Garzeitentabelle.....	29
Kochbuch-Funktionen.....	30
Einstellungsmenü.....	33
So bedienen Sie den Grill.....	35
Garzeitentabelle zum Grillen.....	36

6 Reinigung und Wartung **37**

Allgemeine Hinweise.....	37
Bedienfeld reinigen.....	37
Backofen reinigen.....	37
Backofentür ausbauen.....	38
Türinnenscheibe ausbauen.....	38
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	40

7 Problemlösungen **41**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

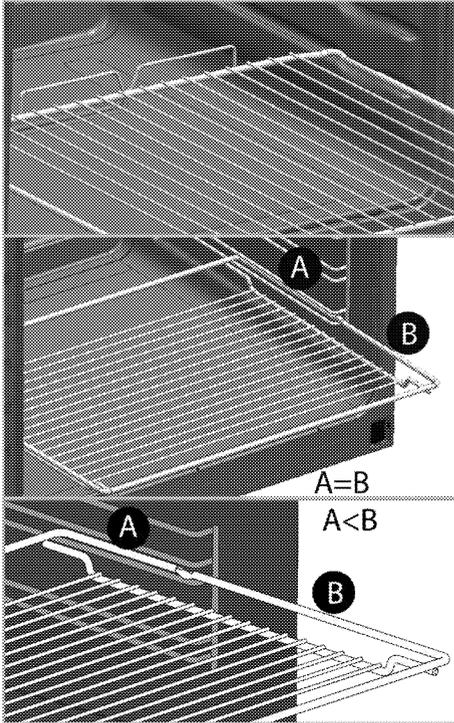
Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente

im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel

darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
 - **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
 - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
 - Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw.

Verlängerungskabel verwenden;
nur das Originalkabel einsetzen.

- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur

Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

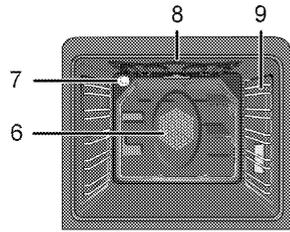
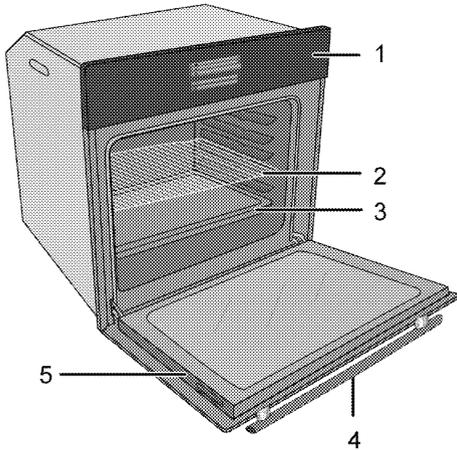
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

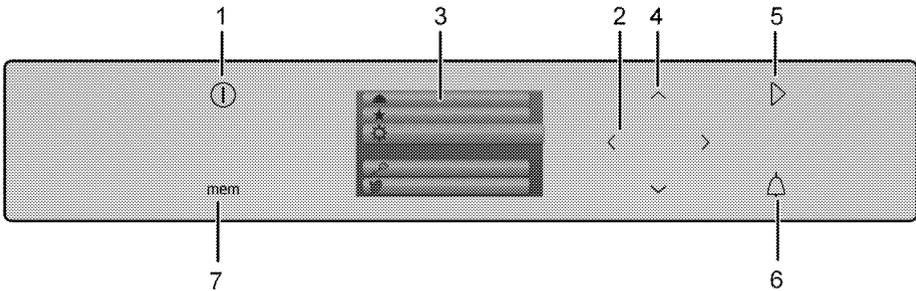
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 2 | Gitterrost | 7 | Beleuchtung |
| 3 | Backblech | 8 | Oberes Heizelement |
| 4 | Griff | 9 | Einschubpositionen |
| 5 | Tür | | |



- | | |
|---|---|
| 1 | Ein-/Austaste |
| 2 | Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl) |
| 3 | Anzeige |
| 4 | Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung) |
| 5 | Start-/Stopptaste |
| 6 | Alarntaste |
| 7 | Menütaste |

Lieferumfang

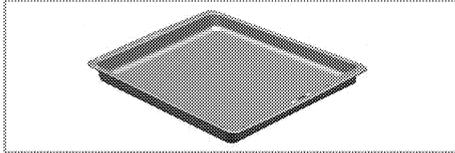


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

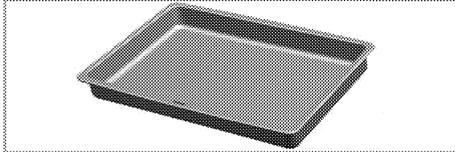
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



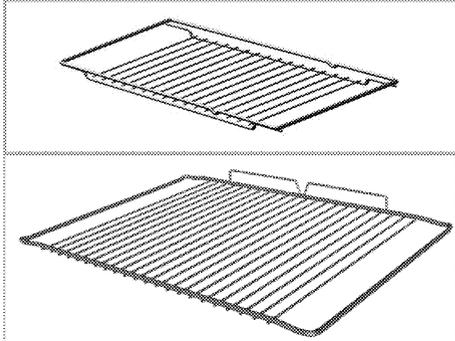
3. Tiefes Backblech/Tropfschale

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



4. Gitterrost

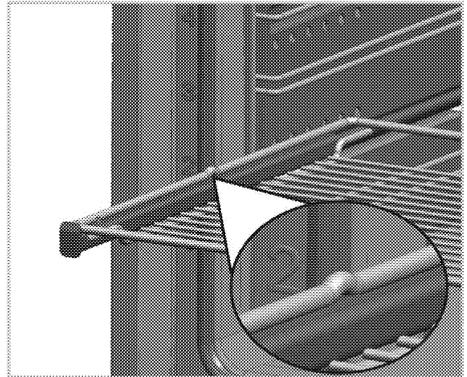
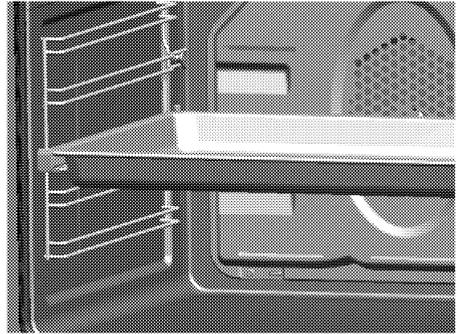
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,1kW
Sicherung	16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation, Seite 13*.



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

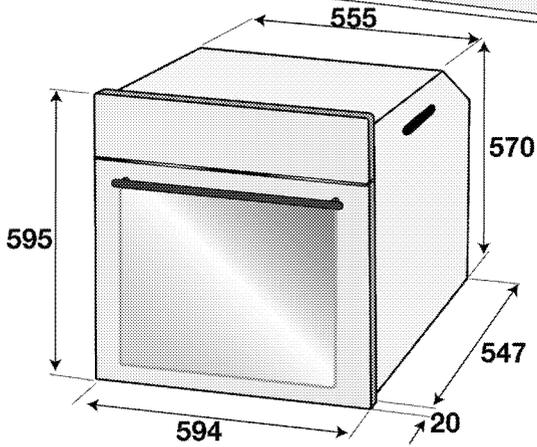
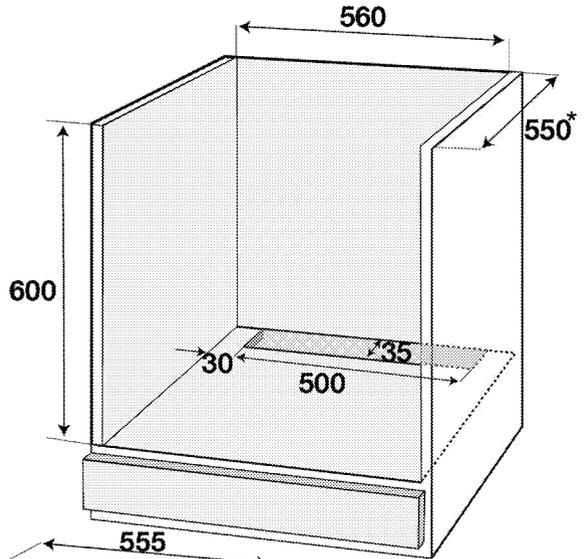
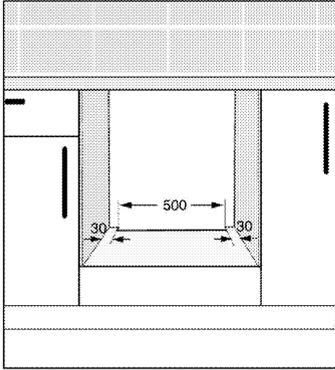
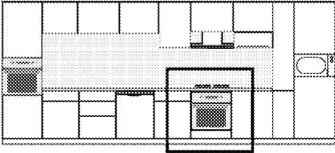
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.



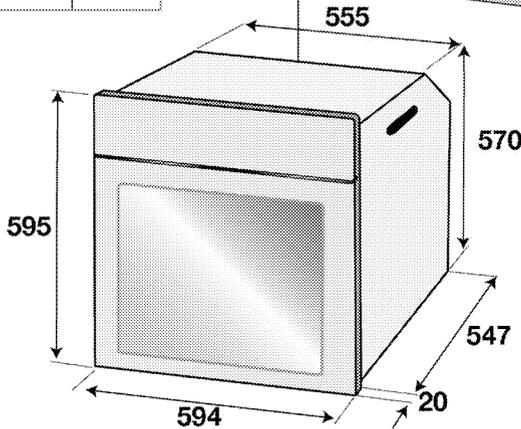
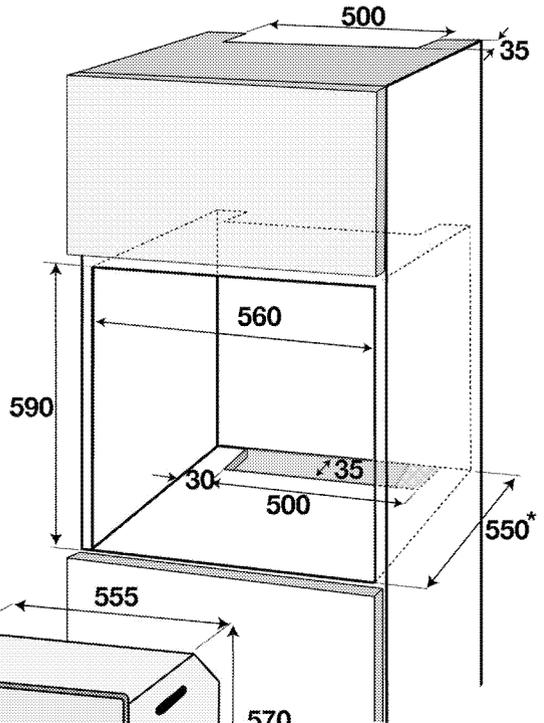
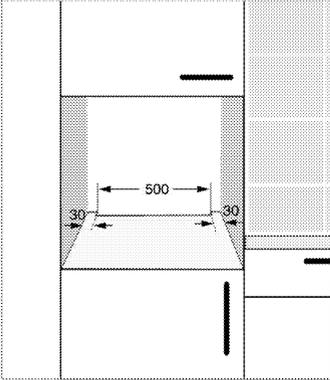
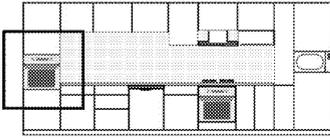
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller

haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

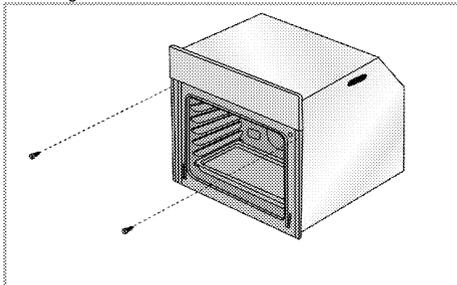


Der Netzstecker muss nach der Installation freizugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gerät installieren

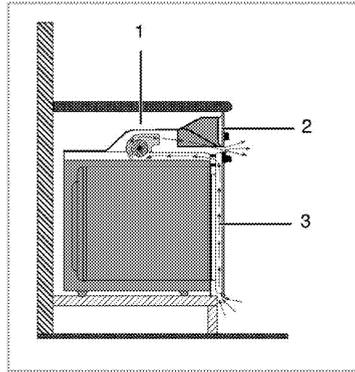
1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten

Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.

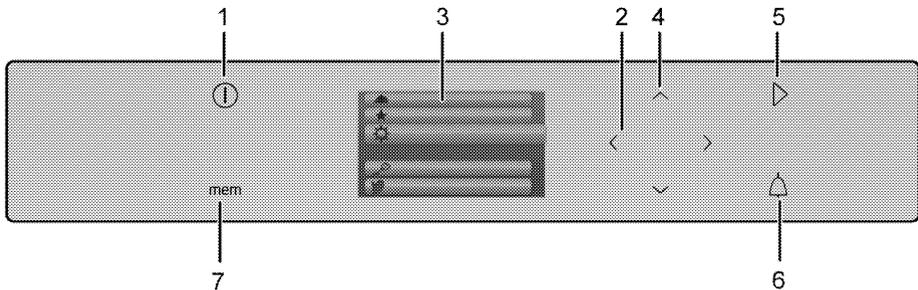
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung

Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.

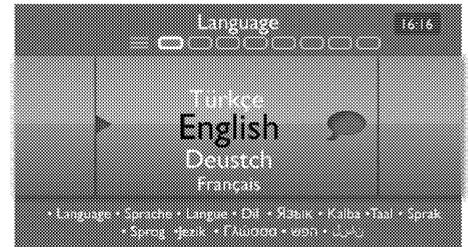
Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.



- 1 Ein-/Aus-taste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Sprache einstellen

1. Beim ersten Einschalten erscheint zunächst eine Animation, anschließend das Schnellstart-Menü im Display.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie mit dem Rechts-/Linksknopf (4) zum Einstellungsmenü.



5. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts-/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Sprache.

- Rufen Sie die gewünschte Spracheinstellung auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) gegen den Uhrzeigersinn drehen und loslassen.

Zeit einstellen

- Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum „Einstellungen“-Menü.
- Rufen Sie das „Tageszeit“-Menü durch zweimaliges Drücken der Linkstaste (2) auf.
- Stellen Sie zunächst die Zeit mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.
- Zur Minutenauswahl berühren Sie die Rechtstaste (2) einmal. Stellen Sie die Minute mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



Jeder eingestellte Wert wird automatisch gespeichert, sobald Sie das Menü durch Berühren der Linkstaste (2) verlassen.



Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
- Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "".
- Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
- Schalten Sie den Backofen ab; siehe ""

Grill-Funktion

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
- Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 35*".
- Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
- Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 35*".



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

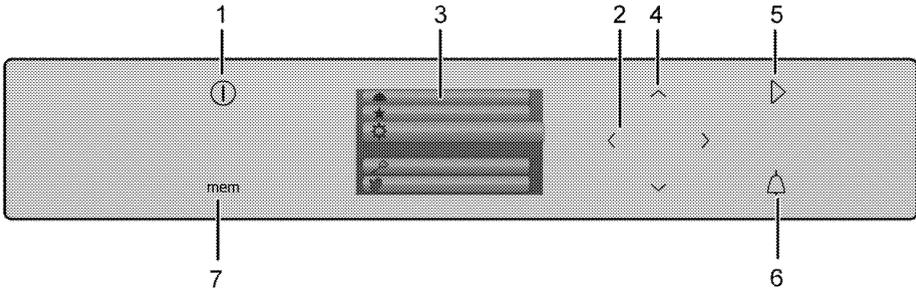
Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



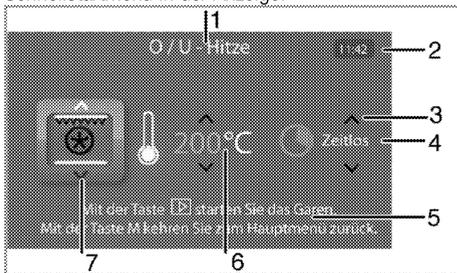
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menüaste

Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein. Zuerst wird eine Animation eingeblendet, dann erscheint das Schnellstartmenü in der Anzeige.



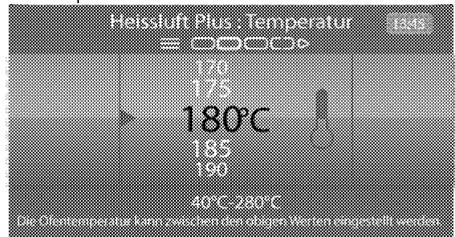
- 1 Funktionsinfocfeld: Der Name der im Schnellmenü ausgewählten Funktion wird angezeigt.
- 2 Uhrzeit-Feld: Zeigt die Uhrzeit an.
- 3 Aktive Auswahl-Symbol: Wenn dies in den Funktions-, Temperatur- oder Zeitfeldern eingeblendet wird, zeigt dies an, dass die entsprechenden Felder geändert werden können.
- 4 Garzeit-Feld: Zeigt die eingestellte Garzeit.
- 5 Fußzeilenfeld: Enthält Informationen zum nächsten Schritt.
- 6 Temperaturfeld: Zeigt die eingestellte Temperatur.
- 7 Funktionsfeld: Zeigt das Symbol der eingestellten Funktion.

Temperatur und Betriebsart im Schnellstartmenü wählen

1. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zur gewünschten Funktion. Beispiel: Umluft-Funktion ist ausgewählt.



2. Rufen Sie das „Temperatur“-Menü auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) im Uhrzeigersinn drehen. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts-/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Temperatur.



3. Stellen Sie in folgenden Schritten die „Garzeit“ durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus.
4. Wählen Sie „Zeitlos“, wenn Sie das Garen selbst in die Hand nehmen und nicht möchten, dass sich der Ofen nach einer bestimmten Zeit automatisch abschaltet.



5. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

 Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück; dadurch können Sie detailliertere Garestellungen durchführen. Wählen Sie im Hauptmenü mit Hilfe von Knopf (4) „Beheizungsarten“, drehen Sie dann zur Auswahl des „Beheizungsarten“-Menü Knopf (2).
Beheizungsarten-Menü



In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Funktionstabelle:

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Umluft	200	40-280
Umluft	175	40-280
Heißluft	180	40-280
3D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill mit Umluft (Grill, groß + Umluft)	200	40-280
Grill	280	40-280
Grill, klein	280	40-280
Öko-Heißluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Niedertemperaturgaren	75	40-130
Auftauen	50	40-60

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

 Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

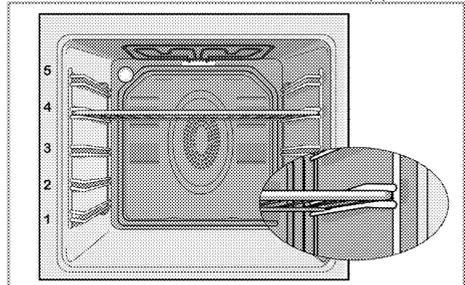
 Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

 Wenn (außer im laufenden Betrieb) länger als 2 Minuten keine Tasten oder Knöpfe betätigt werden, wechselt der Ofen in den Bereitschaftsmodus.

 Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  (1) ab.



Einschubpositionen (bei Modellen mit Rost)

Es ist wichtig, dass der Rost richtig in die seitlichen Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt in die seitlichen Einschübe ein. Achten Sie darauf, dass der Rost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Ober-/Unterhitze

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

Ober-/Unterhitze



Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.



Heißluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

3D

Oberhitze, Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.



Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Grill mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Niedertemperaturgaren/Öko-Heißluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Niedertemperaturgaren/Öko-Heißluft“.



Unterhitze

Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.



Niedertemperaturgaren

Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



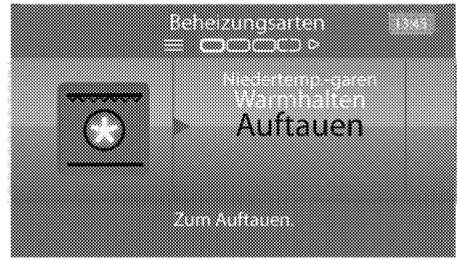
Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

Warmhalten



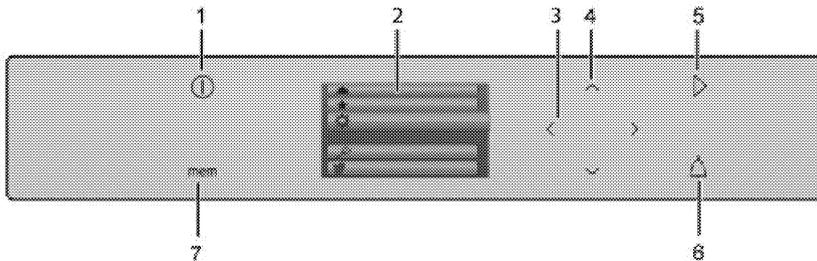
Auftauen



Auftauen

Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Das Bedienfeld

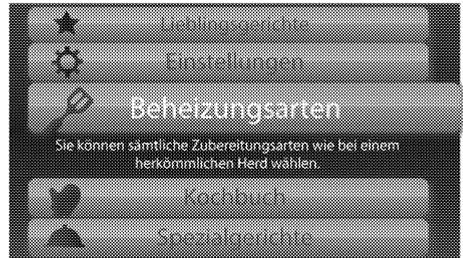


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Anzeige
- 3 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stoppaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Normalbetrieb starten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Normalbetrieb“-Menü.

Beispiel: Starten des Normalbetriebs mit „Heißluft“-Funktion bei einer Temperatur von 175 °C ohne Aktivierung der Schnellheizen-Funktion über 25 Minuten; Uhrzeit: 13:45 (in den nachstehenden Schritten beschrieben);



4. Rufen Sie das „Funktionen“-Menü auf, indem Sie den Rechtsknopf (2) im Uhrzeigersinn drehen.
5. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zur gewünschten Funktion.



6. Rufen Sie das „Temperatur“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf. Stellen Sie durch Berühren der Aufwärts-

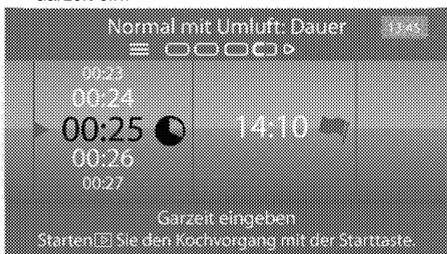
/Abwärtstasten (4) die gewünschte Temperatur ein. Der wählbare Temperaturbereich wird angezeigt.



7. Wenn Sie die Schnellheizen-Funktion nutzen möchten, wählen Sie das „Schnellheizen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) aus. Schalten Sie die Schnellheizen-Funktion mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



8. Wählen Sie den „Garzeit“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Garzeit ein.



i Die eingestellte Garzeit wird automatisch zur aktuellen Uhrzeit addiert, das Garzeitende von diesem Zeitpunkt aus berechnet.

9. In diesem Betrieb wählen Sie die bereits zur aktuellen Uhrzeit addierte Zeit aus. Diesen Wert finden Sie direkt unter dem „Schritt hinzufügen“-Eintrag.



10. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Funktion, welcher Temperatur und mit welcher Zeit gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

11. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
 12. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt, bis das Symbol voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang.

„Garzeitende“ auf gewünschte Uhrzeit einstellen

Nachdem Sie die oben erwähnten Schritte 1 bis 8 zu „Normalbetrieb starten“ durchgeführt haben, siehe Seite Alarm.

1. Wählen Sie den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum gewünschten Ende der Garzeit.

Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.

2. Angenommen, das Garzeitende ist auf 15:00 eingestellt und die Garzeit beträgt 25 Minuten,

dann wird die Startzeit durch Abziehen der 25 Minuten von 15:00 Uhr auf 14:35 eingestellt.

3. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.



4. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Funktion, welcher Temperatur und mit welcher Zeit gegart wird sowie das Garzeitende. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

5. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
6. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt, bis das Symbol voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang.

7. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.“ in der Fußzeile.

Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Ofen mit der Taste abschalten.



Schritt hinzufügen-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie bei der Zubereitung desselben Gerichtes eine weitere Betriebsart, Temperatur und Zeit vorgeben – zusätzlich zu den ersten Einstellungen. Ein Beispiel: Zunächst garen Sie die Speisen eine bestimmte Zeit lang mit der „Heißluft Plus“-Funktion. Anschließend schaltet das Gerät zum Rösten der Ober- und Unterseite automatisch in den Normalbetrieb, also auf Oberhitze/Unterhitze, um. Nachdem Sie die oben erwähnten Schritte 1 bis 8 zu „Normalbetrieb starten“ durchgeführt haben, *Seite 24*.

1. Wählen Sie nach Bestimmung der Garzeit den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die Option „Schritt hinzufügen“.



2. Wählen Sie den „Heißluft-Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Eingelegte Funktion, Temperatur und Zeit werden angezeigt.



3. Wählen Sie die zweite Betriebsart, Temperatur und Zeit wie oben beschrieben durch Berühren

der Rechtstaste (2) aus, wählen Sie dann den „O/U-Hitze: Überblick“-Bildschirm.



i Der Überblick-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

4. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
5. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Der Ofen arbeitet nun in der zuerst ausgewählten Betriebsart. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet das Gerät zur zweiten Betriebsart um und gart die Speisen über die angegebene Dauer.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

6. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.“ in der Fußzeile. Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Ofen mit der Taste  abschalten.



Garprofil speichern

Nach abgeschlossener Zubereitung können Sie die festgelegten Einstellungen als Lieblingsgericht-Profil speichern und zu einem späteren Zeitpunkt wieder aus dem „Lieblingsgerichte“-Menü abrufen.

1. Berühren Sie nach Abschluss des Garens einmal die Rechtstaste (2).
2. Wählen Sie den gewünschten Speicherplatz mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4).



i Sie können einen bereits belegten Speicherplatz mit den aktuellen Einstellungen überschreiben oder einen neuen Speicherplatz zum Speichern auswählen.

3. Berühren Sie die Rechtstaste (2) noch einmal, geben Sie dem Lieblingsgericht mit den Rechts-/Linkstasten (2) und Aufwärts-/Abwärtstasten (4) einen Namen.



i Der Name eines Profils darf bis zu 12 Zeichen lang sein.

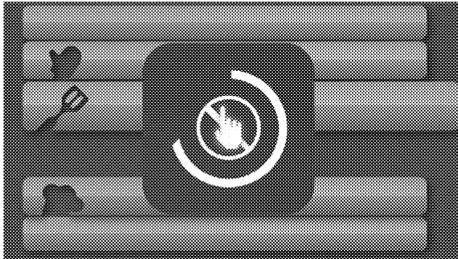
4. Zum Speichern des Profils berühren Sie die Taste , bis das Symbol  ausgefüllt ist. Alternativ verlassen Sie das Menü, indem Sie die Linkstaste (2) gegebenenfalls mehrmals berühren.

i Sie können bis zu 10 Profile als Favoriten speichern.

Tastensperre Kindersicherung

Tastensperre einschalten

1. Halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Zum Einschalten der Tastensperre müssen Sie die Tasten  und  so lange gedrückt halten, bis das Symbol  ausgefüllt dargestellt wird.



 Wenn Tasten oder Knöpfe bei aktiver Tastensperre betätigt werden, wird die Warnung „**Tastens gesperrt!**“ angezeigt, ein Hand-Symbol erscheint oben rechts im Display.



 Die Tastensperre kann erst dann abgeschaltet werden, wenn die „**Tastensperre**“-Warnmeldung wieder verschwunden ist. Solange die Meldung angezeigt wird, lässt sich die Tastensperre nicht durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  außer Kraft setzen.

 Bei aktiver Tastensperre reagiert das Gerät nicht mehr auf Tasten oder Knöpfe. Allerdings können Sie den Ofen auch bei aktiver Tastensperre nach wie vor über die Taste  abschalten. Wenn Sie den Ofen anschließend wieder einschalten möchten, müssen Sie die Tastensperre zuvor abschalten.

Tastensperre ausschalten

1. Zum Aufheben der Tastensperre halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

Alarmpunktion

Sie können die Alarmpunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

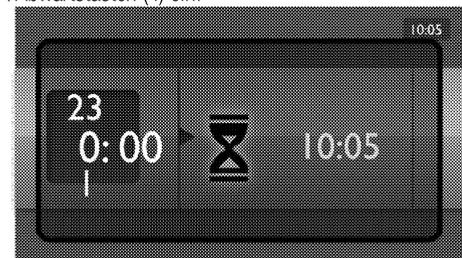
 Die Alarmpunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:

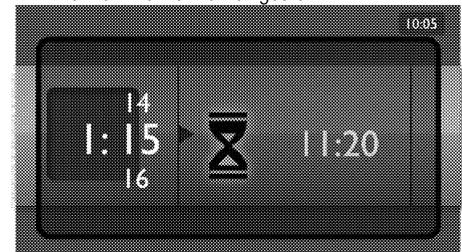
1. Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Der Alarm-Bildschirm erscheint.
2. Springen Sie durch Berühren der Linkstaste (2) zur Stundenzahl.

Stellen Sie die Stunde mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.

3. Wechseln Sie durch erneutes Berühren der Rechtstaste (2) zur Minutenzahl. Stellen Sie die Minute mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



4. Die Alarmzeit ist nun eingestellt.



5. Zur Rückkehr zum regulären Menü halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden gedrückt.



Der Alarmbildschirm wird ausgeblendet; der Signalton wird jedoch weiter ausgegeben und das -Symbol erscheint oben rechts. Wenn Sie die restliche Zeit bis zum Alarm kontrollieren möchten, berühren Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang.

Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

6. Beim Erreichen der festgelegten Alarmzeit ertönt ein Tonsignal. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

Gericht	Anzahl der Backbleche		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Blechkuchen*	1		3	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	1		2	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	1		3	175	30 ... 40
	2		1 - 3	165	40 ... 50
	3		1 - 3 - 5	160	55 ... 65
Biskuitkuchen*	1		2	200	15 ... 25
	2		1 - 4	175	35 ... 45
Kekse*	1		3	175	25 ... 30
	2		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck*	1		2	200	30 ... 40
	2		1 - 5	200	45 ... 55
	3		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	1		2	200	25 ... 35
	2		1 - 5	200	35 ... 45
	3		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig*	1		2	200	35 ... 45
	2		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	1		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	1		2	200 ... 220	15 ... 20
	1		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	1		3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auffauf)	1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
	1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	1		3	200	20 ... 30
	1		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit drei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech. Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den unteren Einschub für das tiefe, den oberen Einschub für das andere Blech. Bei Biskuitkuchen sollten Sie eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 25 bis 27 cm und einer Höhe von 35 bis 75 mm verwenden.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Niedertemperaturgaren/Öko- Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Niedertemperaturgaren/Öko- Heißluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren/Öko- Heißluft geschlossen.

Gericht	Anzahl der Backbleche	Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	1	3	200	35 ... 40
Kekse	1	3	200	30 ... 35
Teiggebäck	1	3	200	40 ... 45
Teilchen	1	3	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.

- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Kochbuch-Funktionen

Gespeicherte Gerichte aus dem Kochbuch abrufen

Im Kochbuch-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden. In diesem Menü finden Sie auch Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Bildern. Zusätzlich werden Temperatur, Einschubposition und Betriebsart automatisch je nach Art und Gewicht des Gerichtes eingestellt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Kochbuch-Funktionen:

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Durch Berühren der Menütaсте (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Kochbuch“-Menü.
4. Rufen Sie das „Kategorien“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf.
5. Wählen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Kategorie aus: Fleisch, Geflügel, Fisch, Leichte Mahlzeiten, Kuchen/Brot, Dessert, Getrocknete Gerichte, TK-Gerichte, Spezial.



6. Berühren Sie die Rechtstaste (2) zur Auswahl der Gerichte in der Hauptübersicht einmal. Wählen Sie das gewünschte Gericht durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.



die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren.
 Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt,
 bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display
 erscheint.



Falls Sie die Zubereitung vorzeitig
 abbrechen möchten, berühren Sie die
 Taste  3 Sekunden lang.

7. Rufen Sie das Rezept zum ausgewählten Gericht
 auf, indem Sie die Rechtstaste (2) einmal
 berühren.

Berühren Sie die Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum
 Anzeigen des Rezeptes und zur richtigen Zubereitung
 des Gerichtes.

8. Anschließend wählen Sie den Gewicht-Bereich
 durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen
 Sie das Gewicht des Gerichtes durch Berühren der
 Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.



Die Temperatur wird automatisch an das
 Gericht und dessen Gewicht angepasst.

9. Rufen Sie den Bildschirm mit Garzeit und
 Garzeitende durch Berühren der Rechtstaste (2)
 auf. Empfohlene Garzeit und Garzeitende werden
 je nach ausgewähltem Gericht und Gewicht
 angezeigt.

Falls Sie Garzeit und Garzeitende ändern möchten,
 können Sie dies durch Berühren der Aufwärts-
 /Abwärtstasten (4) erledigen.

10. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch
 Berühren der Rechtstaste (2) aus.





Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit
 welcher Betriebsart, welcher Temperatur,
 zu welcher Zeit und wie lange gegart
 wird. Die empfohlene Einschubposition
 wird ebenfalls angezeigt.

11. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen
 Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.

12. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit
 zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie

Lebensmittelauswahlmenü:



Dies kann je nach Modell und Sprache etwas abweichen.

Fleisch	Geflügel	Fisch	Leichte Mahlzeiten	Kuchen/ Brot	Dessert	Getrocknete Gerichte	TK-Gerichte	Spezial
Gefüllte Lammkeule	Huhn < 1600 g	Forelle	Gefüllte Paprika	Kekse	Obsttorte	Dörrapfel	TK-Gemüse gratin	Joghurt
Lammbraten	Huhn > 1600 g	Seebarsch	Überbackene Makkaroni	Blätterteig mit Käse	Apfelkuchen	Getrocknete Quitten		Fermentieren
Roastbeef	Hühnerklein	Fisch mit Gemüse	Bratkartoffeln	Biskuit	Apfelstrudel	Getrocknete Birnen		
Lamm	Hühnerfilet	Pochierte Sardellen	Gemüse kuchen	Rosinenkuchen	Meringue			
Steaks	Hähnchenbaquette	Forellenauflauf	Moussaka	Pikante Windbeutel	Eclair			
Hackbraten	Gegrillte Pute	Barsch-Filet	Kartoffel-Boereks	Teebrot	Gebackener Reispudding			
Gebackene Frikadellen	Putenschnekel	Fischspieße	Kartoffeln	Baguette	Karamellcreme			
Roastbeef	Putenfilet	Fischaufauf	Auflauf	Sandwichbrot	Schokoladensoufflee			
Hüftsteak	Ente	Lachstfilet	Quiche-Kartoffeln	Hefekuchen	Crème Brûlée			
Hackbraten (Schwein)	Gans	Lachs in Salzkruste	Lasagne	Croissants	Honigapfel in Sirup			
Schweinebraten	Fasan nach Jägerart		Frisches Gemüse	Osterkuchen	Schokoladenkuchen			
Schweinekoletts	Fasan			Zimtröllchen	Kakaokuchen			
	Kaninchen			Brötchen mit Käsefüllung	Biskuitkuchen teig			
				Bagel	Weiches Gebäck in Sirup			
				Pizza	Grießkekse in Sirup			



Das „Spezialgerichte“-Menü enthält verschiedene Rezepte aus verschiedenen Ländern. Führen Sie zur Auswahl eines Gerichts aus dem „Spezialgerichte“-Menü dieselben Schritte wie beim „Kochbuch“-Menü aus.

Profile aus dem Favoritengerichte-Menü abrufen

Aus dem **Lieblingsgerichte**-Hauptmenü können Sie zuvor gespeicherte Garprofile abrufen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.

2. Durch Berühren der Menütaсте (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum **„Lieblingsgerichte“-Menü**.
4. Rufen Sie die zuvor gespeicherten Garprofile durch Berühren der Rechtstaste (2) auf.
5. Blättern Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum gewünschten Lieblingsgericht-Profil.



6. Rufen Sie den Bildschirm mit Garzeit und Garzeitende durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Die ausgewählten Profil gespeicherte Garzeit wird angezeigt.

Falls Sie Garzeit und Garzeitende ändern möchten, können Sie dies durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) erledigen.

7. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

8. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
9. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

Einstellungsmenü

Im Einstellungsmenü können Sie Sprache, Uhrzeit, Display-Bereitschaftsmodus, Uhrfarbe, Farbschema, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.

2. Durch Berühren der Menüaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Einstellungen“-Menü. „Sprache“ und „Tageszeit“ werden unter „Erste Zeiteinstellung“ auf Seite erklärt.

Bereitschaft

Hier legen Sie fest, was im Display angezeigt werden soll, wenn das Gerät in den Bereitschaftsmodus wechselt.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option „Bereitschaft“ mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie den gewünschten Stil (Bild, Digital, Analog) mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die Bereitschaft-Einstellung wird automatisch gespeichert.

Uhrfarbe

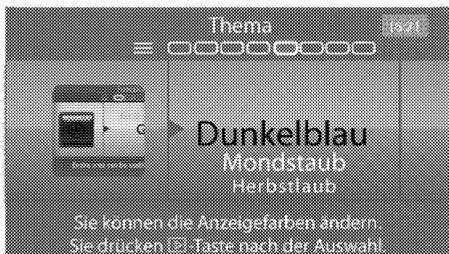
Hier stellen Sie ein, in welcher Farbe die Uhr im Bereitschaftsmodus angezeigt wird.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option „Uhrfarbe“ mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie die gewünschte Farbe durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die ausgewählte Uhrfarbe wird automatisch gespeichert.

Farbschema

Hier können Sie ein Farbschema auswählen, das die Farbgestaltung des Displays bestimmt.

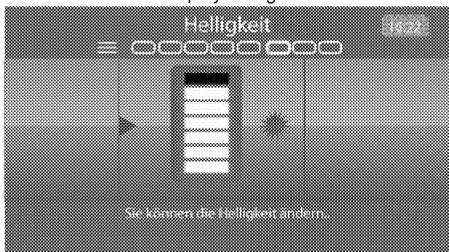


1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Farbschema“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie das gewünschte Farbschema (Dunkelblau, Mondstaub, Herbstblätter) mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Halten Sie die Taste \triangleright zum Speichern des ausgewählten Farbschemas 3 Sekunden lang gedrückt.

„Bitte warten... Design wird geändert...“ erscheint in der Anzeige.

Helligkeit

Hier stellen Sie die Display-Helligkeit ein.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Helligkeit“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Stellen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Helligkeit ein.
3. Die eingestellte Helligkeitsstufe wird automatisch gespeichert.

Lautstärke

Hier legen Sie die Lautstärke der Warntöne fest, die Ihr Ofen zu unterschiedlichen Gelegenheiten ausgibt.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Lautstärke“** mit der Rechtstaste (2) auf.

2. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die eingestellte Lautstärke wird automatisch gespeichert.

USB-Dateiübertragung

Wenn Sie möchten, dass im Bereitschaftsmodus andere Bilder im Display angezeigt werden, können Sie diese per USB übertragen.

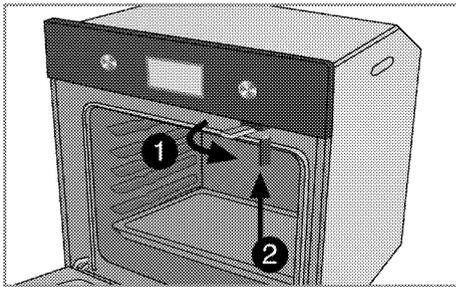
Zum Übertragen von Bildern benötigen Sie ein spezielles Programm, das mit dem Gerät geliefert wird, das Sie jedoch auch aus dem Internet herunterladen können. Dieses Programm bereitet Ihre Bilder entsprechend auf und legt diese in einer Datei mit dem Namen „Bildersammlung“ ab. Speichern Sie diese Datei auf einem USB-Speicherstick.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„USB-Dateiübertragung“** mit der Rechtstaste (2) auf.



2. Öffnen Sie die Ofentür.
3. Drehen und öffnen Sie die USB-Schutzabdeckung (1) rechts unter dem Bedienfeld.



- Verbinden Sie den USB-Speicherstick (2) mit der „Bildersammlung“-Datei mit dem USB-Anschluss unter der Schutzabdeckung (1).
- „Dateien werden kopiert, bitte warten...“ erscheint in der Anzeige. Wenn diese Meldung verschwindet, wurden Ihre Bilder in das Gerät übertragen.



- Trennen Sie den USB-Speicherstick vom Ofen, drehen Sie die Schutzabdeckung wieder in die ursprüngliche Position zurück.

So bedienen Sie den Grill

! WARNUNG
Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.
- Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
- Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum „Garen“-Menü.
- Rufen Sie das „Funktionen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf.
- Wählen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Grillfunktion.



- Rufen Sie das „Temperatur“-Menü durch erneutes Berühren der Rechtstaste (2) auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein. Der wählbare Temperaturbereich wird angezeigt.
- Wenn Sie die Schnellheizen-Funktion nutzen möchten, wählen Sie das „Schnellheizen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie die Schnellheizen-Funktion mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4).
- Wählen Sie den „Garzeit“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.
- Wählen Sie den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



i Rufen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

- Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Backofen, schließen Sie die Tür.
- Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt,

bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.



Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

» Nach Ablauf der Garzeit erscheint „**Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.**“ in der Fußzeile. Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Backofen mit der

Taste  abschalten.

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4..5	20..25 Min.*
Hühnerklein	4..5	25..35 Min.
Lammkoteletts	4..5	20..25 Min.
Rinderbraten	4..5	25..30 Min.*
Kalbskoteletts	4..5	25..30 Min.*
Toastbrot*	4	2..3 min.
* je nach Dicke		
* 5 Minuten vorheizen.		



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

	GEFAHR: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!
	GEFAHR: Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiner (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

	Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.
--	---

	Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
--	--

Bedienfeld reinigen

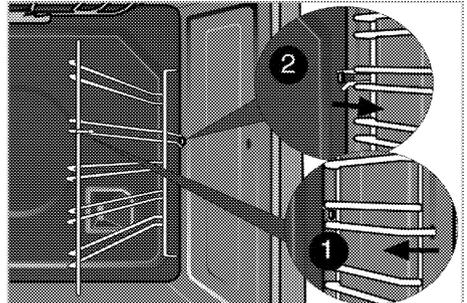
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

	Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!
--	---

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

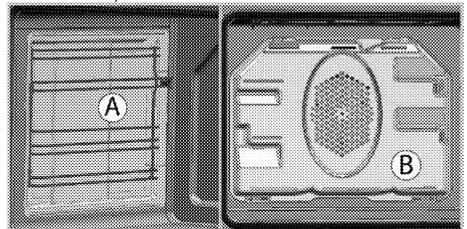
6. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
7. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände reinigt sich durch Absorbierung und Umwandlung von Rückständen (Dampf und Kohlendioxid) von selbst.

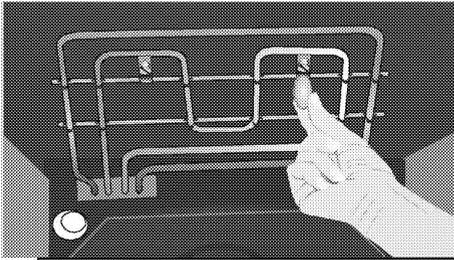


Backofenoberseite reinigen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

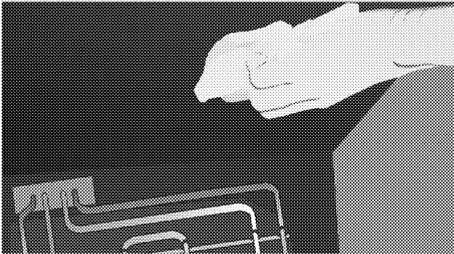
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

1. Lösen Sie die Fixierschrauben am Grill-Heizelement mit einem Schraubendreher oder einer Münze.



Das Grillelement klappt nach unten. Es bleibt weiterhin an der Backofendecke verankert.

- Reinigen Sie die Backofendecke mit einem feuchten Tuch.



- Klappen Sie das Grill-Heizelement wieder nach oben, ziehen Sie die Fixierschrauben mit einem Schraubendreher oder einer Münze fest.

Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



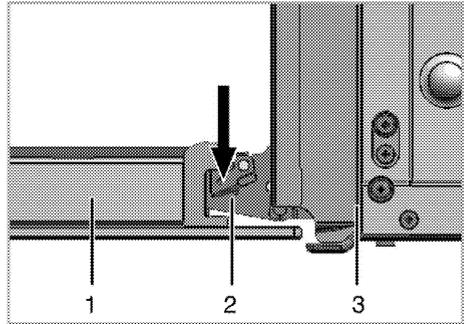
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.



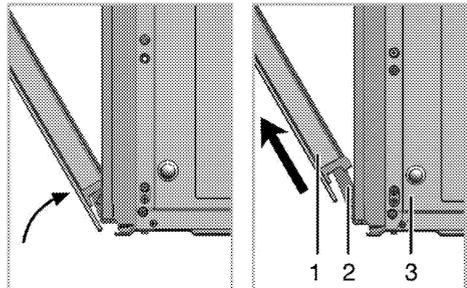
Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche – diese kann dadurch verkratzt werden. Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

Backofentür ausbauen

- Öffnen Sie die Backofentür (1).
- Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- Backofentür
- Scharnier
- Backofen



- Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
- Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.



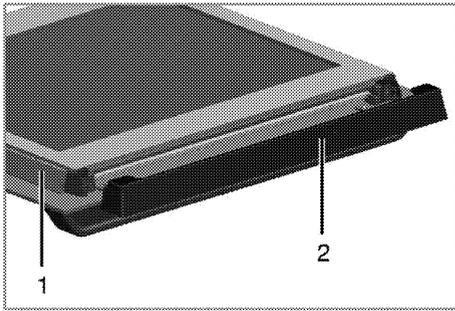
Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

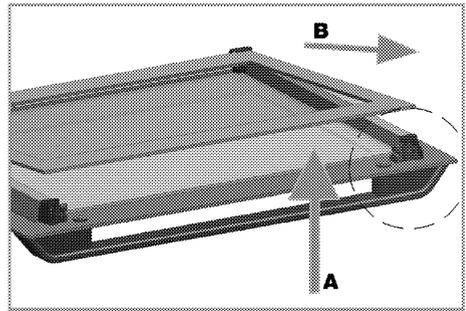
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.

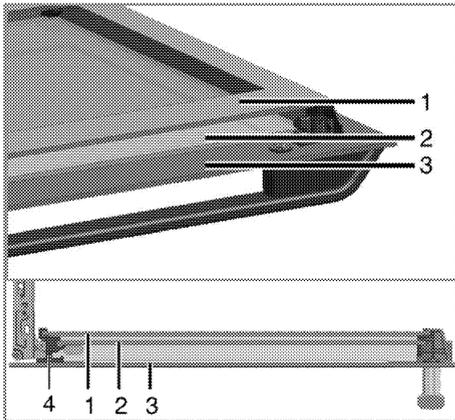


- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



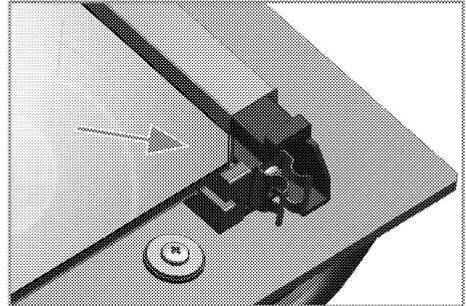
Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



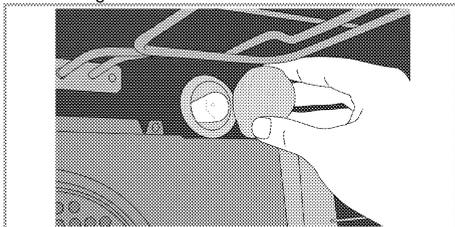
Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

	<p>GEFAHR: Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!</p>
	<p>Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.</p>
	<p>Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.</p>
	<p>Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbelichtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.</p>
	<p>Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.</p>

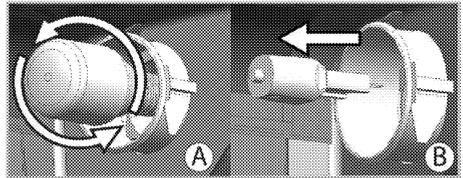
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.

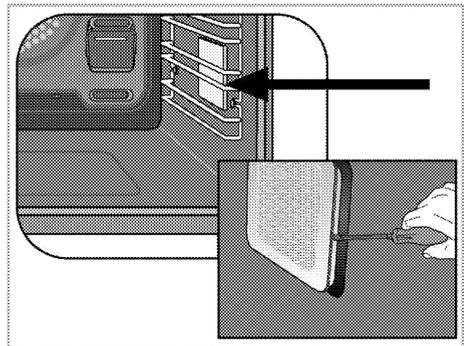
Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



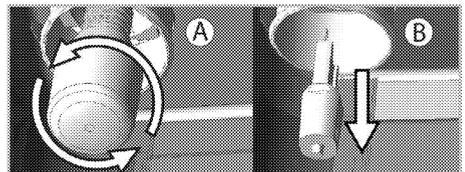
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "Backofen reinigen, Seite 37".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 28)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

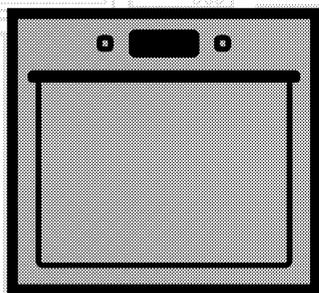


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

beko

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για την ασφάλεια σας και την σωστή χρήση-λειτουργία του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση για καταστάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



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

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον 4

Γενικά για την ασφάλεια	4
Ηλεκτρική ασφάλεια	5
Ασφάλεια προϊόντος	6
Προβλεπόμενη χρήση	8
Ασφάλεια παιδιών	8
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας	9

2 Γενικές πληροφορίες 10

Γενική επισκόπηση	10
Περιεχόμενα συσκευασίας	11
Τεχνικές προδιαγραφές	12

3 Εγκατάσταση 13

Πριν την εγκατάσταση	13
Εγκατάσταση και σύνδεση	15
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	17

4 Προετοιμασίες 18

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	18
Αρχική χρήση	18
Ρύθμιση ώρας	18
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής	19
Αρχική θέρμανση	19

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 20

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ .	20
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου	21
Τρόποι λειτουργίας	23
Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου	26
Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων	30
Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης	30
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	31
Λειτουργίες Οδηγού ψησίματος	33
Μενού Ρυθμίσεις	36
Τρόπος χρήσης του γκριλ	38
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ	39

6 Συντήρηση και φροντίδα 40

Γενικές πληροφορίες	40
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	40
Καθαρισμός του φούρνου	40
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου	41
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας	42
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου	43

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 44

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν

τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Ποτέ μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια! Ποτέ μην αφαιρείτε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο, πάντα να τραβάτε το ίδιο το φως.
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φως ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.

- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

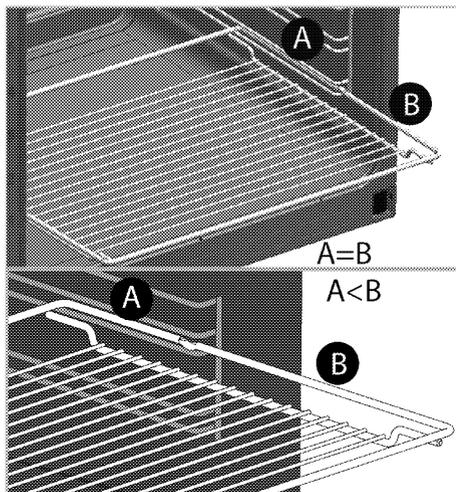
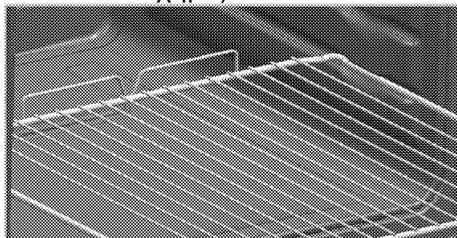
Ασφάλεια προϊόντος

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση

οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινοπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)
Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές
Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή το δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε φαγητό πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).



- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος στο σκεύος ή στο εξάρτημα φούρνου (δίσκος, σχάρα, κ.λπ.) μαζί με το φαγητό και στη συνέχεια τοποθετήστε τα όλα σε προθερμασμένο φούρνο. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα τμήματα του χαρτιού ψησίματος

που ξεχειλίζουν από το εξάρτημα ή το σκεύος, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία λειτουργίας μεγαλύτερη από την ενδεικνυόμενη τιμή για το χαρτί. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να βεβαιώσετε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί υπερθέρμανση.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών και πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα και επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

Ασφάλεια παιδιών

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.

- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, μην τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και μην αφήσετε τα παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μεντεσέδες της πόρτας.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος **Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:**



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

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

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

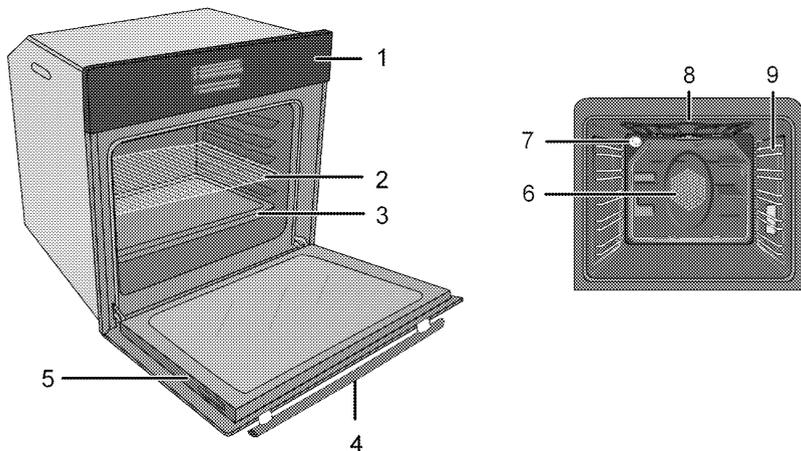
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

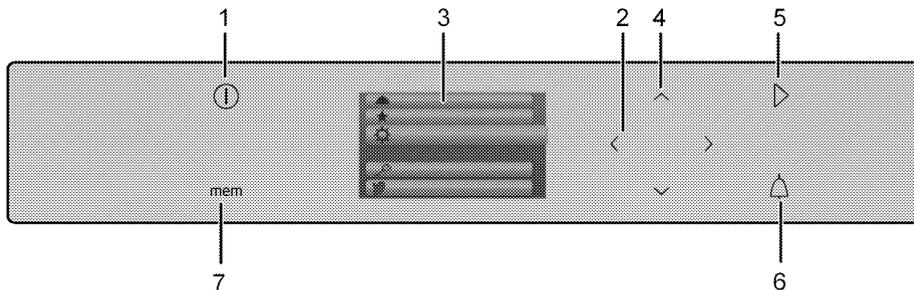
2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Συρμάτινη σχάρα
- 3 Δίσκος
- 4 Λαβή
- 5 Πόρτα

- 6 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από το χαλύβδινο έλασμα)
- 7 Φως
- 8 Πάνω αντίσταση
- 9 Θέσεις στο φούρνο



- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρα Δεξιά/αριστερά (Πρώθηση στο μενού)
- 3 Οθόνη
- 4 Πλήκτρα Πάνω/κάτω (Βήμα μενού)
- 5 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 6 Πλήκτρο Ειδοποίησης
- 7 Πλήκτρο Μενού

Περιεχόμενα συσκευασίας

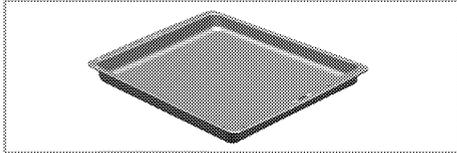


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

1. Εγχειρίδιο χρήσης

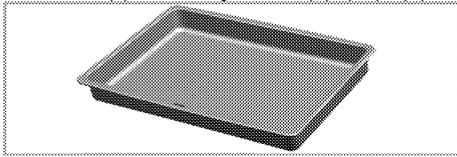
2. Ταψί φούρνου

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



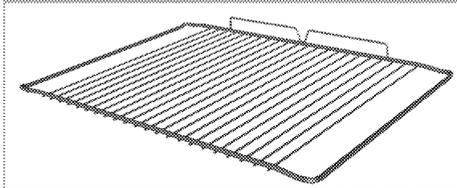
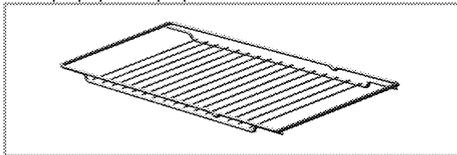
3. Βαθύ ταψί

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, μεγάλα ψητά, φαγητά με πολλά υγρά και για συλλογή του λίπους κατά το ψήσιμο με γκριλ.



4. Συρμάτινη σχάρα

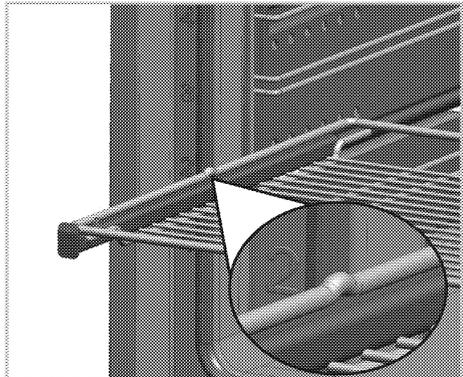
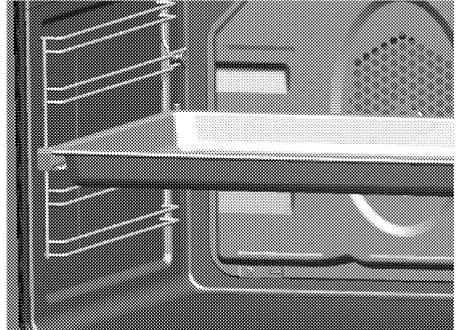
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



5. Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου στις τηλεσκοπικές υποδοχές (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Οι τηλεσκοπικές υποδοχές επιτρέπουν να τοποθετείτε και να αφαιρείτε εύκολα τους δίσκους και τη συρμάτινη σχάρα.

Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο και τη συρμάτινη σχάρα με τηλεσκοπικές υποδοχές, να βεβαιώνεστε ότι οι πείροι στο πίσω τμήμα της τηλεσκοπικής υποδοχής βρίσκονται σε επαφή με τα άκρα της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου.



Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	3.1kW
Ασφάλεια	16 A
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 χιλ. ²
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	595 χιλ./594 χιλ./567 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (ύψος/πλάτος/βάθος)	**590 ή 600 χιλ./560 χιλ./ελάχ. 550 χιλ.
Κύριος φούρνος	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Εσωτερικό φως	15/25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2.2 kW

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

Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι. 1- Μαγείρεμα με οικ. ανεμιστήρα, 2- Αργό μαγείρεμα τούρμπο, 3- Μαγείρεμα τούρμπο, 4- Πάνω και κάτω θέρμανση με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 5- Πάνω και κάτω θέρμανση.

** Βλ. *Εγκατάσταση, σελίδα 13.*



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις πινακίδες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν μετρηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.



Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

Πριν την εγκατάσταση

Η συσκευή προορίζεται για εγκατάσταση σε εμπορικά διαθέσιμα συστήματα ντουλαπιών κουζίνας. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα

πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).

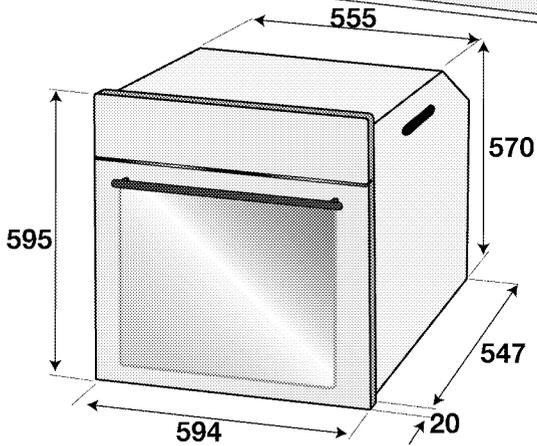
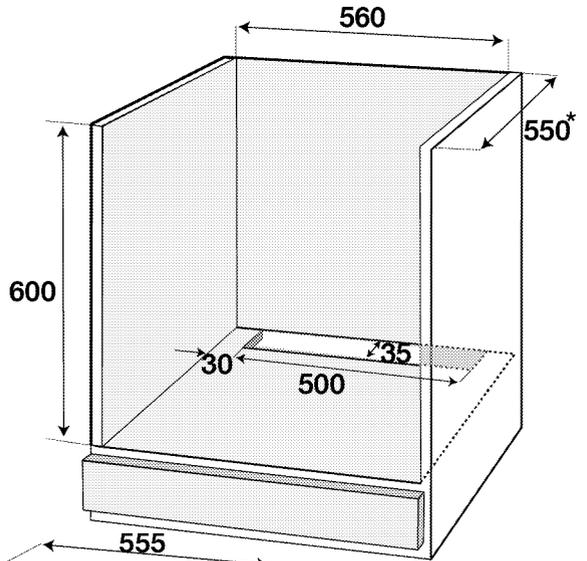
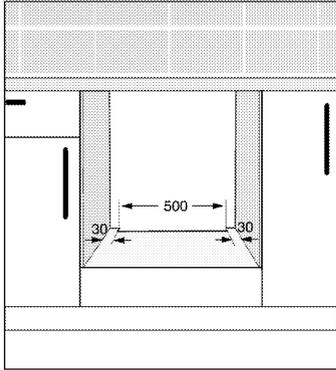
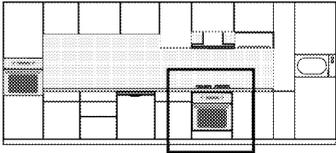
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι οριζόντια και καλά στερεωμένα.
- Αν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, πρέπει να εγκατασταθεί ένα ράφι ανάμεσα στο φούρνο και το συρτάρι.
- Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Για να μετακινήσετε το φούρνο, κρατήστε τον από τις εσοχές χειρισμού του στις δύο πλευρές του.
- Πριν εγκαταστήσετε το προϊόν, αφαιρέστε όλα τα υλικά και τα έντυπα από το εσωτερικό του.
- Το ντουλάπι κουζίνας θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην παρακάτω εικόνα. Στο πίσω τμήμα του ντουλαπιού κουζίνας, πρέπει να κοπεί ένα άνοιγμα με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην παρακάτω εικόνα για να διασφαλιστεί επαρκής αερισμός.



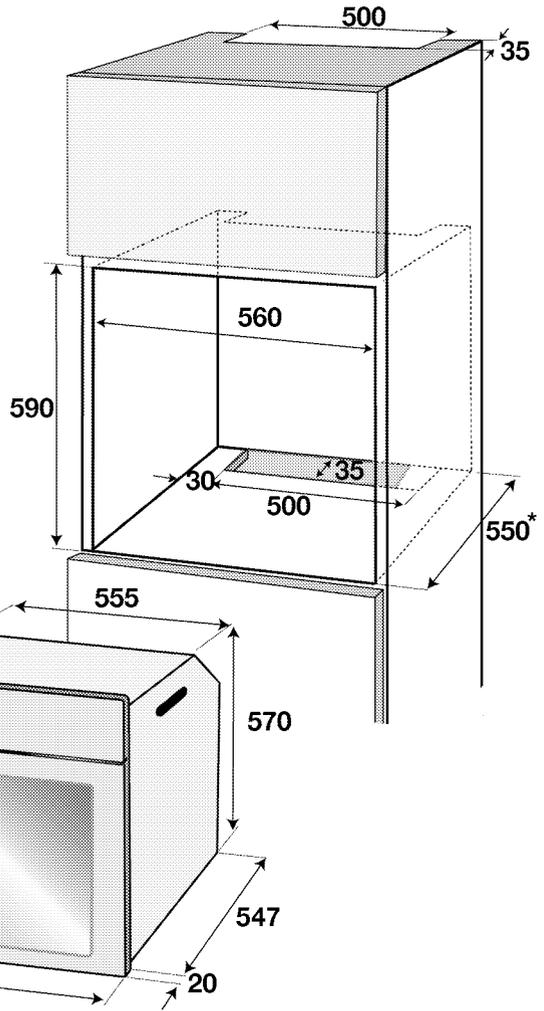
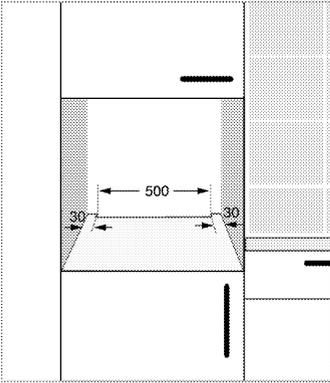
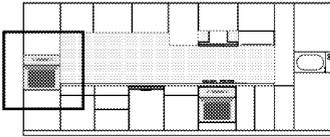
Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.



Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



* ελάχ.



* ελάχ.

Εγκατάσταση και σύνδεση

- Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το

προϊόν με ή χωρίς μετασηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοσδήποτε ζημίες προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφιγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς κανονισμούς.
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην επικέτα τύπου του προϊόντος. Για να δείτε την ετικέτα τύπου ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα.
- Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστίων).

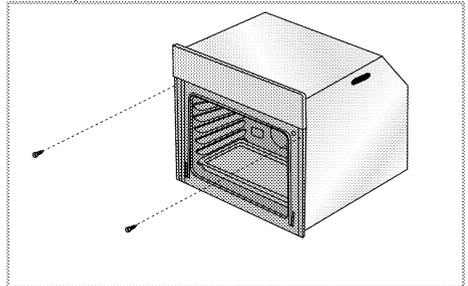


Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.

Εγκατάσταση του προϊόντος

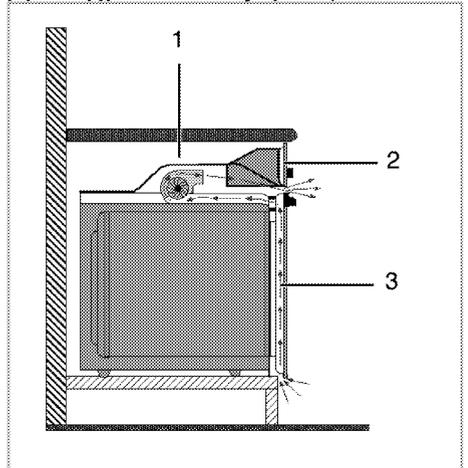
1. Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι, ευθυγραμμίστε τον και στερεώστε τον και συγχρόνως βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει υποστεί ζημιά και/ή δεν έχει παγιδευτεί.



Στερεώστε το φούρνο με 2 βίδες όπως δείχνει η εικόνα.

Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι βίδες έχουν σφικτεί αρκετά και ο φούρνος δεν μετακινείται. Ο φούρνος μπορεί να ανατραπεί κατά τη χρήση αν δεν εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και αν οι βίδες δεν έχουν σφικτεί αρκετά.

Για προϊόντα ανεμιστήρα ψύξης (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)



- 1 Ανεμιστήρας ψύξης
- 2 Πίνακας ελέγχου
- 3 Πόρτα

Ο ενσωματωμένος ανεμιστήρας ψύξης ψύχει και το ντουλάπι εντοιχισμού και το μπροστινό μέρος του προϊόντος.



Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί 20-30 λεπτά μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.

Αν μαγειρέψατε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, θα απενεργοποιηθεί και ο ανεμιστήρας ψύξης στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος μαζί με όλες τις λειτουργίες.

Τελικός έλεγχος

1. Λειτουργία του προϊόντος.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι

και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.

- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με ταινία την πόρτα στα πλαϊνά της τοιχώματα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.



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

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

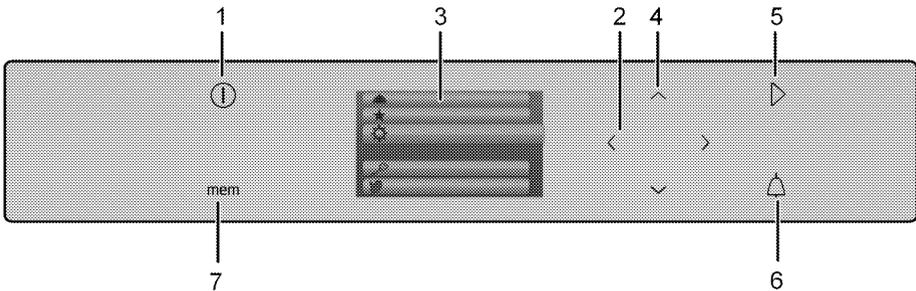
- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε

τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συρματίνη σχάρα.

- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούρνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Αρχική χρήση Ρύθμιση ώρας

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος και ενεργοποιήστε την ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής. Πρέπει να ορίσετε τη γλώσσα πριν ρυθμίσετε τη ώρα.



- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρα Δεξιά/αριστερά (Προώθηση στο μενού)
- 3 Οθόνη
- 4 Πλήκτρα Πάνω/κάτω (Βήμα μενού)
- 5 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 6 Πλήκτρο Ειδοποίησης
- 7 Πλήκτρο Μενού

Set the language

1. Όταν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία πρώτη φορά, στην οθόνη θα εμφανιστεί πρώτα μια κινούμενη εικόνα και κατόπιν το μενού Quick Start (Σύντομη έναρξη).
2. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το μενού Σύντομη έναρξη και επιστροφή στο Κύριο μενού.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο Αριστερά/δεξιά (4) για να μετακινηθείτε στο μενού "Ρυθμίσεις".



5. Γυρίστε το κουμπί Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή γλώσσα.

6. Γυρίστε αριστερόστροφα και ελευθερώστε το κουμπί Δεξιά/Αριστερά (2) για να φθάσετε στην επιθυμητή ρύθμιση γλώσσας.

Ρύθμιση της ώρας

1. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στο μενού "Ρυθμίσεις".
2. Γυρίστε και ελευθερώστε δύο φορές το κουμπί Αριστερά (2) για να φθάσετε στο μενού "Ημέρα/Ωρα".
3. Πρώτα ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4).
4. Αγγίξτε μία φορά το κουμπί Δεξιά (2) για να ενεργοποιήσετε το τμήμα των λεπτών. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να κινηθείτε και να ρυθμίσετε τα λεπτά.



Κάθε τιμή που ρυθμίζετε θα αποθηκεύεται αυτόματα κατά την έξοδο σας, αγγίζοντας το πλήκτρο Αριστερά (2).



Ρυθμίστε την ώρα πριν τη χρήση του φούρνου.

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνης/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το προϊόν για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Έτσι τυχόν κατάλοιπα ή επιστρώσεις θα καούν και θα απομακρυνθούν.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

Ηλεκτρικός φούρνος

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε Στατική θέση.
4. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. .
5. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
6. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ.

Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 38.*
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ σας, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 38*



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

5 Τρόπος χρήση του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρískεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός. Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζεματίσει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλους αντικολλητικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια σκεύη ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά το χώρο στις υποδοχές.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση στις υποδοχές.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο πριν ανάψετε το φούρνο ή το γκριλ. Μην αλλάζετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος καρυκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψήσετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζυμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε

όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.

- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

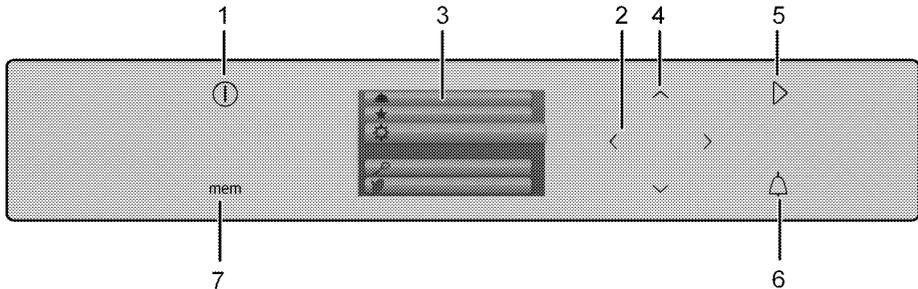
Όταν ψήνετε σε γκριλ κρέας, ψάρι και πουλερικά, τα φαγητά αποκτούν γρήγορα καφέ χρώμα, έχουν ωραία κρούστα και δεν στεγνώνουν. Τα επίπεδα κομμάτια, τα σουβλάκια και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως τομάτες και κρεμμύδια, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο σε γκριλ.

- Κατανείμειτε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Προσθέστε στο ταψί λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



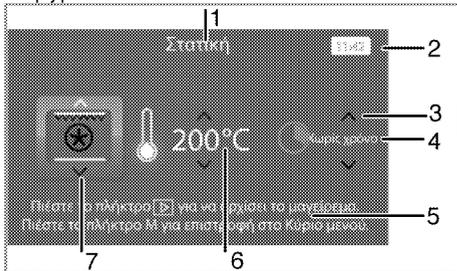
Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου



- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρα Δεξιά/αριστερά (Προώθηση στο μενού)
- 3 Οθόνη
- 4 Πλήκτρα Πάνω/κάτω (Βήμα μενού)
- 5 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 6 Πλήκτρο Ειδοποίησης
- 7 Πλήκτρο Μενού

Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε το φούρνο. Στην οθόνη θα εμφανιστεί πρώτα μια κινούμενη εικόνα και κατόπιν το μενού Σύντομη έναρξη.



- 1 Πεδίο Πληροφορίες λειτουργιών: Εμφανίζεται το όνομα της λειτουργίας που επιλέχθηκε στο Σύντομο μενού.
- 2 Πεδίο Time of the Day (Τρέχουσα ώρα): Εμφανίζει τη ρυθμισμένη ώρα.
- 3 Σύμβολο Active Selection (Ενεργή επιλογή): Όταν βρίσκεται σε πεδίο λειτουργίας, θερμοκρασίας ή ώρας, υποδηλώνει ότι μπορεί να τροποποιηθεί το αντίστοιχο πεδίο.
- 4 Πεδίο Cooking Time (Διάρκεια): Υποδηλώνει το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.
- 5 Πεδίο Footer (Υποσέλιδο): Περιέχει πληροφορίες για το επόμενο βήμα.
- 6 Πεδίο Θερμ. °C: Υποδηλώνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- 7 Πεδίο Function (Λειτουργία): Εμφανίζει το σύμβολο της ρυθμισμένης λειτουργίας.

Επιλέξτε θερμοκρασία και πρόγραμμα λειτουργίας στο Quick Start Menu (Μενού Σύντομη έναρξη)

1. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία. Για παράδειγμα: Επιλέγεται η λειτουργία Θερμός αέρας.



2. Γυρίστε άλλη μία φορά δεξιόστροφα το περιστροφικό κουμπί Δεξιά/Αριστερά (2) για να φθάσετε στο μενού "Θερμ. °C". Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



3. Γυρίστε δεξιόστροφα το περιστροφικό κουμπί Δεξιά/Αριστερά (2) για να ρυθμίσετε τη "Διάρκεια" στα εξής βήματα.
4. Επιλέξτε "Συνεχόμενα" αν θέλετε να ελέγξετε το χρόνο μαγειρέματος μόνοι σας αντί να επιτρέψετε στο φούρνο να σταματήσει αυτόματα το μαγείρεμα μετά από ορισμένο χρόνο.



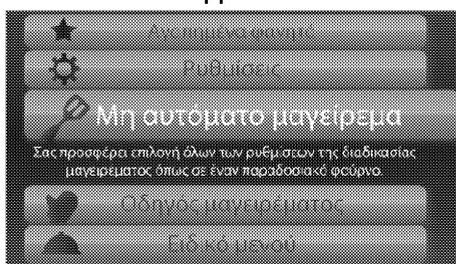
5. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο **▷** για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο **▷** έως ότου το σύμβολο **⏸** στην οθόνη είναι πλήρες.

i Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο **▷** για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

Για να πραγματοποιήσετε ένα λεπτομερές μαγείρεμα, αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το Quick Start menu (μενού Σύντομη έναρξη) και επιστροφή στο Main menu (Κύριο μενού).

Στο κύριο μενού επιλέξτε **"Μενού λειτουργιών"** με το περιστροφικό κουμπί (4) και κατόπιν γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί (2), επιλέγετε το **"Μενού λειτουργιών"**.

Μενού "Μενού λειτουργιών"



Ο πίνακας λειτουργιών υποδηλώνει τις λειτουργίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο και την αντίστοιχη μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία.

Πίνακας Λειτουργιών:

Λειτουργία	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)	Περιοχή θερμοκρασιών (°C)
Στατική	200	40-280
Αντιστ. με αέρα	175	40-280
Θερμός αέρας	180	40-280

Πολλαπλό ψήσιμο	205	40-280
Πίτσα	210	40-280
Γκριλ + ανεμιστήρας (μεγάλο γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα)	200	40-280
Grill (Γκριλ)	280	40-280
Χαμηλό γκριλ	280	40-280
Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	180	160-220
Κάτω αντίσταση	180	40-220
Θέρμανση	60	40-100
Low temperature cooking (Χαμηθέρμ. Ψήσιμο)	75	40-130
Απόψυξη	50	40-60

* Οι λειτουργίες διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

i Ο μέγιστος ρυθμιστός χρόνος μαγειρέματος σε όλα τα προγράμματα λειτουργίας εκτός από Θέρμανση περιορίζεται στις 6 ώρες για λόγους ασφαλείας. Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.

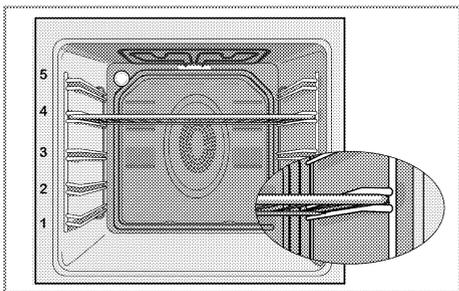
i Η τρέχουσα ώρα δεν μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται σε οποιαδήποτε λειτουργία, ή αν έχει γίνει μη αυτόματος ή πλήρως αυτόματος προγραμματισμός στο φούρνο.

i Αν περάσουν περισσότερα από 2 λεπτά χωρίς να κάνετε οποιαδήποτε επιλογή στην οθόνη επιλογής (εκτός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος), ο φούρνος θα μεταβεί σε κατάσταση Αναμονής.

i Ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.

Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Αγγίξτε το πλήκτρο **ⓘ** (1) για να απενεργοποιήσετε το φούρνο.



Θέσεις στην υποδοχή (Για μοντέλα με συρμάτινη σχάρα)

Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η συρμάτινη σχάρα στην πλευρική υποδοχή. Η συρμάτινη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις πλευρικές υποδοχές όπως φαίνεται στην εικόνα.

Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση με τη βοήθεια της πόρτας για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ.

Τρόποι λειτουργίας

Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Στατική

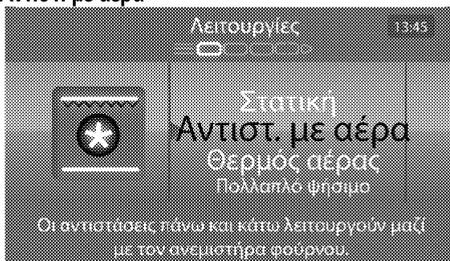
Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Cook with one tray (Μαγείρεμα με ένα δίσκο).



Αντιστ. με αέρα

Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Cook with one tray (Μαγείρεμα με ένα δίσκο).

Αντιστ. με αέρα



Θερμός αέρας

Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πίσω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Είναι κατάλληλη λειτουργία για μαγείρεμα των φαγητών σας σε διαφορετικά επίπεδα στην υποδοχή και στις περισσότερες περιπτώσεις δεν απαιτείται προθέρμανση. Κατάλληλο για μαγείρεμα με πολλούς δίσκους.



Όταν ανοιχτεί η πόρτα του φούρνου, το μοτέρ του ανεμιστήρα δεν θα λειτουργεί, ώστε ο ζεστός αέρας να διατηρηθεί στο εσωτερικό του φούρνου.

Πολλαπλό ψήσιμο(3-D)

Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα. Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα από όλες τις πλευρές. Cook with one tray (Μαγείρεμα με ένα δίσκο).



Πίτσα

Λειτουργούν η κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα (στο πίσω τοίχωμα).
Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο πίτσας.



Γκριλ + ανεμιστήρας

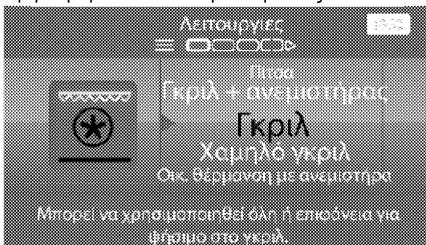
Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το πλήρες γκριλ κατανέμεται πολύ γρήγορα στο φούρνο χάρη στον ανεμιστήρα. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.



- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψήσιματος.

Grill (Γκριλ)

Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.



Grill (Γκριλ)

- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψήσιματος.

Χαμηλό γκριλ

Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο σε γκριλ και ξεροψήσιμο φαγητού.



- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση υποδοχής κάτω από την αντίσταση γκριλ για ψήσιμο στο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψήσιματος.

Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί του τρόπου μαγειρέματος που θα χρησιμοποιούσατε χρησιμοποιώντας θερμό αέρα σε περιοχή θερμοκρασιών 160-220 °C. Όμως, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί λίγο.

Οι χρόνοι μαγειρέματος με τη λειτουργία αυτή αναφέρονται στον πίνακα "**Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα**".



Κάτω αντίσταση

Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Λειτουργία κατάλληλη για πίτσα και ακόλουθο ξεροψήσιμο του φαγητού από το κάτω μέρος.

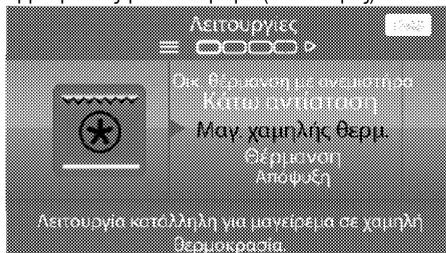


Απόψυξη



Low temperature cooking (Χαμ. θερμ.Ψήσιμο)

Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες για πολλή ώρα (10-15 ώρες).



Θέρμανση

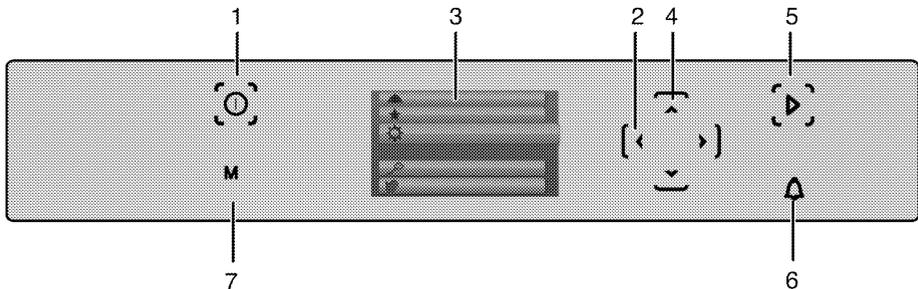
Χρησιμοποιείται για διατήρηση του φαγητού σε θερμοκρασία σερβιρίσματος για μεγάλη χρονική περίοδο.



Απόψυξη

Κατάλληλη λειτουργία για αργό ξεπάγωμα κατεψυγμένου φαγητού σε μικρά κομμάτια σε θερμοκρασία δωματίου και για κρύωμα του μαγειρεμένου φαγητού.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου

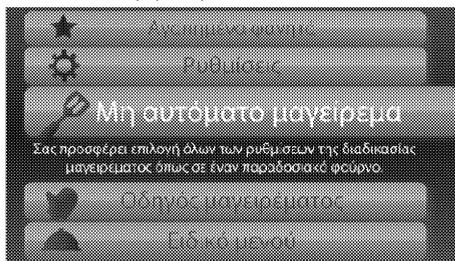


- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρα Δεξιά/αριστερά (Πρώθηση στο μενού)
- 3 Οθόνη
- 4 Πλήκτρα Πάνω/κάτω (Βήμα μενού)
- 5 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 6 Πλήκτρο Ειδοποίησης
- 7 Πλήκτρο Μενού

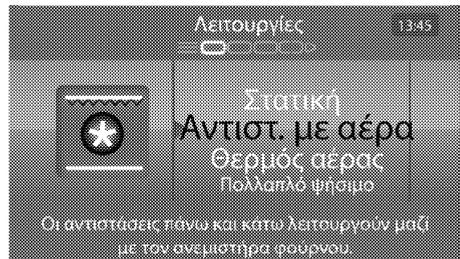
Έναρξη μη αυτόματου μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το μενού Σύντομη έναρξη και επιστροφή στο Κύριο μενού.
3. Στο Κύριο μενού, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στο μενού "Μη αυτόματο μαγείρεμα".

Για παράδειγμα: Στα βήματα που ακολουθούν εξηγείται η έναρξη μη αυτόματου μαγειρέματος με λειτουργία "Αντιστ. με αέρα" σε θερμοκρασία 175°C, χωρίς ενεργοποίηση της λειτουργίας Προθέρμ. για 25 λεπτά και Ημέρα/Ωρα: 13:45:



4. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο "Μενού λειτουργιών".
5. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.



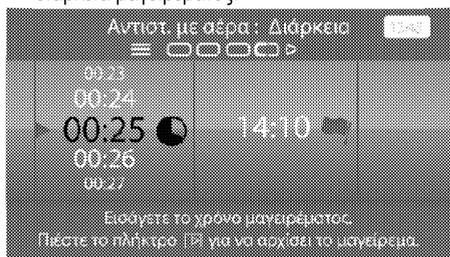
6. Αγγίξτε άλλη μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού "Θερμ. °C". Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η ρυθμιζόμενη περιοχή θερμοκρασιών θα εμφανίζεται στο πεδίο υποκειμένου.



7. Αν θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Προθέρμ., αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού "Προθέρμ.". Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Προθέρμ.".

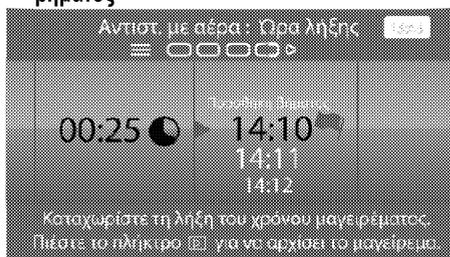


8. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη **"Διάρκεια"**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος.



i Η διάρκεια μαγειρέματος που ρυθμίζεται προστίθεται αυτόματα στην τρέχουσα ώρα και η ώρα λήξης μαγειρέματος αρχίζει από αυτή την τιμή.

9. Για αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε την τιμή όπου η διάρκεια μαγειρέματος προστίθεται στην τρέχουσα ώρα. Αυτή η τιμή ώρας βρίσκεται ακριβώς κάτω από το στοιχείο **"Προσθήκη βήματος"**



10. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στην **"οθόνη Επισκόπηση Μαγειρέματος"**.



i Η οθόνη Επισκόπηση πληροφορεί σχετικά με ποια λειτουργία, σε πόσους βαθμούς και για ποια διάρκεια θα πραγματοποιηθεί το μαγείρεμα. Επίσης αναφέρεται η συνιστώμενη θέση του δίσκου.

11. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
12. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο  έως ότου το σύμβολο  στην οθόνη είναι πλήρες.

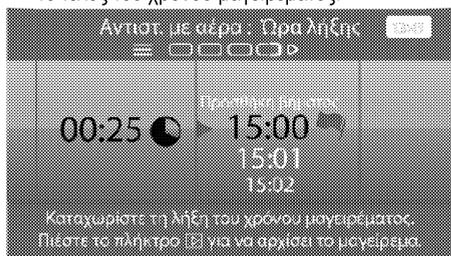
i Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

Ρύθμιση της "Λήξης" στην ώρα που επιθυμείτε:

Αφού επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 8 που αναφέρθηκαν πιο πριν, "Έναρξη μη αυτόματου μαγειρέματος", βλ. σελίδα, ειδοποίησης.

1. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη **"Λήξη"**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινήσετε στην επιθυμητή λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρονοδιακόπτης του φούρνου υπολογίζει αυτόματα την ώρα έναρξης αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.
2. Ας υποθέσουμε ότι η λήξη μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί στις 15:00 με διάρκεια μαγειρέματος 25 λεπτών όπως στην εικόνα παραπάνω. Έτσι η ώρα έναρξης είναι 14:35 η οποία υπολογίζεται αφαιρώντας 25 λεπτά από τις 15:00.
3. Ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ενεργοποιείται όταν έχει φθάσει η ώρα έναρξης και ο φούρνος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη

θερμοκρασία. Διατηρεί τη θερμοκρασία αυτή ως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.



4. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στην **"οθόνη Επισκόπηση Μαγειρέματος"**.



i Η οθόνη Επισκόπηση πληροφορεί σχετικά με ποια λειτουργία, σε πόσους βαθμούς και για ποια διάρκεια θα πραγματοποιηθεί το μαγείρεμα, καθώς και την ώρα λήξης. Επίσης αναφέρεται η συνιστώμενη θέση του δίσκου.

5. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
6. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο  έως ότου το σύμβολο  στην οθόνη είναι πλήρες.

i Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην περιοχή υποσέλιδου εμφανίζεται η ένδειξη **"Μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το προφίλ μαγειρέματος."**

Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποθηκεύσετε το μαγείρεμα ως προφίλ ή απενεργοποιήστε το φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο .

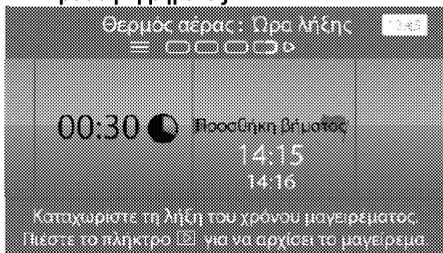


Λειτουργία Προσθήκη βήματος

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να πραγματοποιήσετε ένα μαγείρεμα πολλαπλών λειτουργιών ρυθμίζοντας δεύτερο τρόπο λειτουργίας, θερμοκρασία και διάρκεια για το φαγητό, αφού έχετε ρυθμίσει ήδη μια θερμοκρασία και διάρκεια σε μια συγκεκριμένη λειτουργία για το ίδιο πιάτο. Για παράδειγμα, ο φούρνος σας θα μαγειρέψει το φαγητό σε λειτουργία "Θερμός αέρας" για ορισμένη ώρα. Κατόπιν, για ξεροψήσιμο στο πάνω και κάτω μέρος, μπορεί να συνεχίσει το μαγείρεμα αλλάζοντας αυτόματα λειτουργία σε "2 αντιστάσεις".

Αφού επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 8 που αναφέρθηκαν παραπάνω, "Εναρξη μη αυτόματου μαγειρέματος", σελίδα 26.

1. Αφού καθορίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο στοιχείο **"Λήξη"**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να κινηθείτε και να επιλέξετε **"Προσθήκη βήματος"**.



2. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στην **"οθόνη Επισκόπηση Θερμός αέρας"**. Εμφανίζονται η λειτουργία, η θερμοκρασία και η διάρκεια που ρυθμίσατε.



3. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να επιλέξετε το δεύτερο τρόπο λειτουργίας, θερμοκρασία και διάρκεια που θέλετε να ρυθμίσετε όπως εξηγήθηκε παραπάνω και μετακινηθείτε στην **"οθόνη Επισκόπησης 2 αντιστάσεις"**.



i Η οθόνη Επισκόπησης πληροφορεί σχετικά με ποια λειτουργία, σε πόσους βαθμούς, ποια ώρα και για ποια διάρκεια θα πραγματοποιηθεί το μαγείρεμα. Επίσης αναφέρεται η συνιστώμενη θέση του δίσκου.

4. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
5. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο ▷ για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο ▷ έως ότου το σύμβολο ⏸ στην οθόνη είναι πλήρες.

i Ο φούρνος θα λειτουργήσει στον πρώτο ρυθμισμένο τρόπο λειτουργίας για την πρώτη ρυθμισμένη διάρκεια. Όταν τελειώσει αυτός ο χρόνος, συνεχίζει το μαγείρεμα σύμφωνα με το δεύτερο τρόπο λειτουργίας και τη δεύτερη διάρκεια που ρυθμίσατε.

i Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο ▷ για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

6. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην περιοχή υποσέλιδου εμφανίζεται η ένδειξη **"Μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το προφίλ μαγειρέματος."**

Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποθηκεύσετε το μαγείρεμα ως προφίλ ή απενεργοποιήστε το φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο ⏸.



Αποθήκευση του προφίλ μαγειρέματος

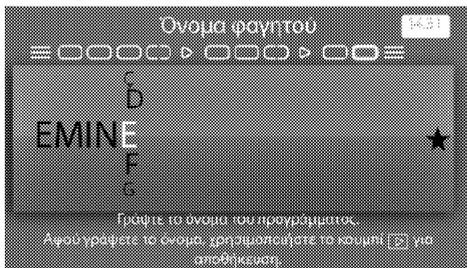
Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα που ορίσατε με ορισμένη θερμοκρασία και διάρκεια, μπορείτε να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις αυτές ως αγαπημένο προφίλ μαγειρέματος και μπορείτε να έχετε πρόσβαση σε αυτές τις ρυθμίσεις αργότερα από το μενού **"Αγαπημένο φαγητό"**.

1. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) στο τέλος του μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να αποθηκεύσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4).



i Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος σε υπάρχον προφίλ αγαπημένου φαγητού ή να τις προσθέσετε ως νέα εγγραφή.

3. Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο Δεξιά (2) και γράψτε το όνομα του προφίλ αγαπημένου φαγητού με τη βοήθεια των πλήκτρων Δεξιά/Αριστερά (2) και Πάνω/Κάτω (4).



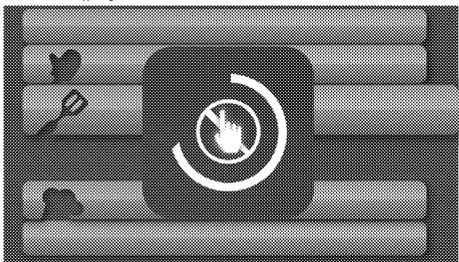
i Το όνομα του προφίλ μπορεί να περιέχει έως 12 το πολύ χαρακτήρες.

4. Αποθηκεύστε το προφίλ αγγίζοντας το πλήκτρο και έως ότου είναι πλήρες το σύμβολο ή αγγίξετε το πλήκτρο Αριστερά (2) έως ότου βγείτε από το μενού.

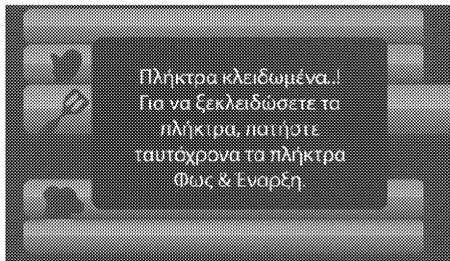
i Μπορείτε να αποθηκεύσετε το πολύ 10 προφίλ μαγειρέματος ως αγαπημένα σας.

Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα και . Για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων, πρέπει να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένα τα πλήκτρα και έως ότου το εμφανιζόμενο σύμβολο είναι πλήρες.



i Αν πιέσετε οποιοδήποτε πλήκτρο μετά την ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων, εμφανίζεται η προειδοποίηση **"Keys Locked"** (Πλήκτρα κλειδωμένα) και ένα εικονίδιο "χεριού" εμφανίζεται στο τμήμα τρέχουσας ώρας στην πάνω δεξιά γωνία.



i Όταν το κλειδωμα πλήκτρων είναι ενεργό, δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί πριν πάψει να εμφανίζεται η ένδειξη **"Keys locked"** (Πλήκτρα κλειδωμένα). Μπορείτε να ακυρώσετε το κλειδωμα πλήκτρων αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα και αφού πάψει να εμφανίζεται το μήνυμα.

i Τα πλήκτρα του φούρνου δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων. Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο . Για να ενεργοποιήσετε πάλι το φούρνο θα χρειαστεί να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα και .

Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι της συσκευής για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση πέρα από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο ως προειδοποίηση. Για παράδειγμα αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια ορισμένη ώρα. Το ρολόι ειδοποίησης θα δώσει σήμα όταν λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε.

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

Για να ρυθμίσετε την ειδοποίηση:

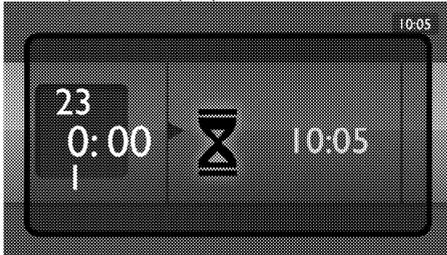
1. Αγγίξτε το πλήκτρο του πίνακα χειρισμού για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Θα ενεργοποιηθεί η οθόνη ειδοποίησης.

2. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Αριστερά (2) για να ενεργοποιήσετε το τμήμα ψηφίων ωρών του ρολογιού ειδοποίησης.

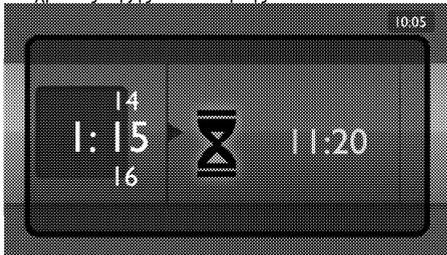
Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινήσετε και να ρυθμίσετε τις ώρες.

3. Αγγίξτε άλλη μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να ενεργοποιήσετε τα ψηφία των λεπτών.

Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινήσετε και να ρυθμίσετε τα λεπτά.



4. Θα οριστούν ο χρόνος ειδοποίησης και ο χρόνος λήξης ειδοποίησης.



5. Για έξοδο από την οθόνη ειδοποίησης και επιστροφή στην οθόνη μενού, αγγίξτε το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

 Η οθόνη ειδοποίησης θα πάψει να εμφανίζεται, αλλά η ειδοποίηση θα συνεχίσει να εκτελείται και το σύμβολο  θα εμφανίζεται στο τμήμα τρέχοντος χρόνου στην πάνω δεξιά γωνία. Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο ειδοποίησης μπορείτε να μεταβείτε στην οθόνη ειδοποίησης αγγίζοντας το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

6. Η ειδοποίηση θα παραχθεί όταν έχει περάσει ο χρόνος ειδοποίησης. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

 Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

Ψήσιμο γλυκών και φαγητών

 Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.

Φαγητό	Αριθμός επιπέδου		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περί.)
Κέικ ταισιού*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
Κέικ φόρμας*	Ένα επίπεδο		2	180	40 ... 50
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
	2 επίπεδα		1- 5	175	30 ... 40
	3 επίπεδα		1- 3- 5	180	45 ... 55
Πανισπάνι*	Ένα επίπεδο		3	200	5 ... 10
	2 επίπεδα		1- 5	175	20 ... 30
Κουλουράκια*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
	2 επίπεδα		1- 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 επίπεδα		1- 3- 5	175	35 ... 45
Είδη ζύμης*	Ένα επίπεδο		2	200	30 ... 40
	2 επίπεδα		1- 5	200	45 ... 55
	3 επίπεδα		1- 3- 5	200	55 ... 65
Πλούσια ζύμη*	Ένα επίπεδο		2	200	25 ... 35
	2 επίπεδα		1- 5	200	35 ... 45
	3 επίπεδα		1- 3- 5	190	45 ... 55
Είδη με προζύμι*	Ένα επίπεδο		2	200	35 ... 45

	2 επίπεδα		1 - 3	190	35 ... 45
Λαζάνια*	Ένα επίπεδο		2 - 3	200	30 ... 40
Πίσα*	Ένα επίπεδο		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ένα επίπεδο		3	200	10 ... 15
Μπριζόλα μοσχαρίσια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπουτί (γάστρας)	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	70 ... 90
	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	60 ... 80
Ψητό κοτόπουλο	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	55 ... 65
	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	55 ... 65
Γαλοπούλα (5,5 κιλά)	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30
	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30

*Όταν μαγειρεύετε με 2 ταψιά ταυτόχρονα, τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στην πάνω υποδοχή και το άλλο στην κάτω.

*Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

Μην αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αφού έχει αρχίσει το μαγειρέμα σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος	Ένας δίσκος	3	200	35 ... 40
Καυλορακία	Ένας δίσκος	3	200	30 ... 35
Είδη ζύμης	Ένας δίσκος	3	200	40 ... 45
Γλυκά ταψιού	Ένας δίσκος	3	200	40 ... 45

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν το κέικ είναι υγρό, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
- Αν το κέικ είναι πολύ σκούρο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύτηκε καλά εσωτερικά αλλά κολλάει εξωτερικά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγράνετε τα φύλλα ζύμης με μίγμα από γάλα, λάδι, αυγό και γιασούρι.

- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης που έχετε παρασκευάσει δεν υπερβαίνει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πάνω πλευρά του γλυκού ζύμης ξεροψηθεί αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που έχετε χρησιμοποιήσει για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στις στρώσεις της ζύμης για ομοιόμορφο ξεροψήσιμο.

Μαγειρεύετε το γλυκό ζύμης σύμφωνα με τον τρόπο και τη θερμοκρασία που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος εξακολουθεί να μην ψήνεται αρκετά, την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε μια θέση χαμηλότερα στο φούρνο.

Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών

- Αν τελειώσουν τα υγρά στο πιάτο λαχανικών και στεγνώσει πολύ, τότε μαγειρέψτε το σε σκεύος με καπάκι αντί για ταψί. Τα κλειστά σκεύη διατηρούν τα υγρά του πιάτου.
- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βράστε τα λαχανικά από πριν ή παρασκευάστε τα σαν φαγητό για συντήρηση σε βάζα και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.

Λειτουργίες Οδηγού ψησίματος

Επιλογή έτοιμων λειτουργιών μαγειρέματος από τον Οδηγό ψησίματος

Το μενού Οδηγός ψησίματος περιέχει προγράμματα παρασκευής γευμάτων τα οποία συντάχθηκαν ειδικά για σας από επαγγελματίες μάγειρες και αποθηκεύτηκαν στη μνήμη της μονάδας ελέγχου.

Στο μενού αυτό η παρασκευή του φαγητού εξηγείται βήμα-βήμα με εικόνες. Επιπλέον, προσδιορίζονται αυτόματα η θερμοκρασία, η θέση στην υποδοχή και οι λειτουργίες μαγειρέματος, ανάλογα με τον τύπο και το βάρος του φαγητού.

Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος και το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό και τις προτιμήσεις σας.

Για να επιλέξετε τις λειτουργίες του Οδηγού ψησίματος:

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το μενού Σύντομη έναρξη και επιστροφή στο Κύριο μενού.
3. Στο Κύριο μενού, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στο μενού **"Οδηγός ψησίματος"**.
4. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού **"Κατηγορίες"**.
5. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε το επιθυμητό κύριο μενού γευμάτων (Κρέας, Κρέας πουλερικών, Ψάρια, Ελαφρά πιάτα, Κέικ-ψωμιά, Επιδόρπια, Αποξηραμένα τρόφιμα, Κατεψυγμένα τρόφιμα, Ειδικά).



6. Για να φθάσετε στα γεύματα στο κύριο μενού γευμάτων, αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2). Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε το επιθυμητό φαγητό.



7. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στη συνταγή του φαγητού που επιλέξατε. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στη συνταγή και να τη διαβάσετε ώστε να παρασκευάσετε το φαγητό αντίστοιχα.
8. Αφού παρασκευάσετε το φαγητό, αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο τμήμα του βάρους. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού.

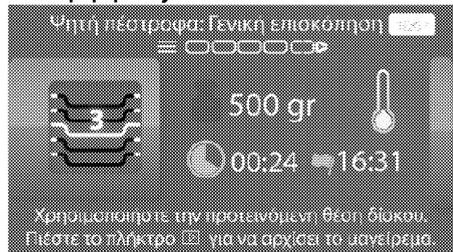


Η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί αυτόματα σύμφωνα με το γεύμα και το βάρος που επιλέξατε.

9. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στην οθόνη διάρκειας και λήξης μαγειρέματος. Θα εμφανιστούν η συνηθισμένη διάρκεια μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος σύμφωνα με το φαγητό και το βάρος που επιλέξατε.

Αν θέλετε να αλλάξετε τη διάρκεια και τη λήξη του μαγειρέματος, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να πραγματοποιήσετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

10. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στην **"οθόνη Επισκόπηση Μαγειρέματος"**.





Η οθόνη Επισκόπηση πληροφορεί σχετικά με ποια λειτουργία, σε πόσους βαθμούς, ποια ώρα και για ποια διάρκεια θα πραγματοποιηθεί το μαγείρεμα. Επίσης αναφέρεται η συνιστώμενη θέση του δίσκου.

11. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
12. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες,

αγγίξτε το πλήκτρο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιέσετε και

να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο  έως ότου το σύμβολο  στην οθόνη είναι πλήρες.



Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

Μενού Convenience Food (Άνετο μαγείρεμα):



Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο και τις γλώσσες.

Κρέας	Κρέας πουλερικών	Ψάρια	Ελαφρά πιάτα	Κέικ - Ψωμιά	Επιδόρπια	Αποξηραμένα τρόφιμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα	Ειδικά
Γεμιστά χεράκια αρνιού	Κοτόπουλο < 1.600 γρ.	Πέστροφα	Γεμιστές πιπεριές	Κουλουράκια	Πίτα φρούτων	Αποξηραμένο μήλο	Ψητά κατεψυγμένα λαχανικά	Παρασκευασμένο γιαουρτιού
Ψητό αρνί	Κοτόπουλο > 1.600 γρ.	Λαβράκι	Μακαρόνια φούρνου	Τυρόπιτα με φύλλο	Μηλόπιτα	Αποξηραμένο κυδώνι		Fermenting (Ζύμωση)
Ροστί μπιφ	Κομμάτι κοτόπουλου	Ψάρι με λαχανικά	Πατάτα ψητή, ολόκληρη	Μπισκότα	Μηλόπιτα Στρούντλε	Αποξηραμένο αχλάδι		
Αρνάκι γαλακτοσού	Κοτόπουλο φιλέτο	Αντσούγιες ποσέ	Κίς λαχανικών	Πίτα με σταφίδες	Μαρέγκα			
Μπριζόλα	Κοπανάκια κοτόπουλου	Πέστροφα σε πηλίνο	Μουσακάς	Είδη σφολιάτας	Εκλέρ			
Κρέας ρολό	Ψητή γαλοπούλα	Φιλέτο από λαβράκι	Πατατόπιτα	Ψωμί τσαγιού	Ψητή πουτίγκα ρυζιού			
Ψητά κεφτεδάκια	Μπούτι γαλοπούλας	Ψάρι σε σουβλάκι	Πατάτες	Μπαγκέτα	Κρέμα καραμελέ			
Ροστί μπιφ	Γαλοπούλα φιλέτο	Ψάρι ψητό	Γάστρα	Ψωμί σάντουιτς	Ζεστό σουφλέ σοκολάτας			
Βοδινό κόντρα φιλέτο	Πάπια	Φιλέτο σολομού	Πατάτες	Κέικ με μαγιά	Κρεμ μπρουλέ			
Κρέας	Χήνα	Salted	Λαζάνια	Κρουασά	Μήλο με			

ρολό (χοιρινό)		Salmon (Σολωμός σε αλάτι)		ν	μέλι σε σιρόπι			
Roast Pork (Χοιρινό ψητό)	Φασιανός σπινθηρογού		Φρέσκα λαχανικά	Πασχαλινό κέικ	Κέικ σοκολάτα			
Παϊδάκια χοιρινά	Φασιανός			Ρολά με κανέλα	Κέικ κακάο			
	Κουνέλι			Ψωμάκι με γέμιση τυριού	Ζύμη για παντεσπάνι			
				Κουλούρια (ψωμάκια)	Γλυκά ταψιού σε σιρόπι			
				Πίτσα	Ραβανί			



Το μενού "Ειδικά πιάτα" περιλαμβάνει διάφορες συνταγές για διάφορες χώρες. Για να επιλέξετε ένα πιάτο από το μενού "Ειδικά πιάτα", πραγματοποιήστε τις διαδικασίες στο μενού "Οδηγός ψησίματος".

Επιλογή προγράμματος από το μενού "Αγαπημένο φαγητό"

Από το κύριο μενού "**Αγαπημένο φαγητό**" μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στα προφίλ μαγειρέματος που εσείς συντάξατε και αποθηκεύσατε.

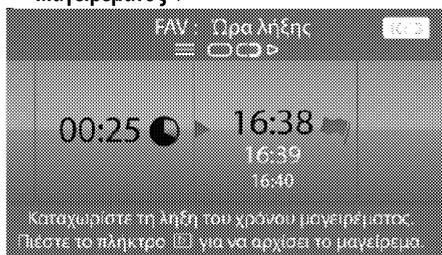
1. Αγγίξτε το πλήκτρο για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το μενού Σύντομη έναρξη και επιστροφή στο Κύριο μενού.
3. Στο Κύριο μενού, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στο μενού "**Αγαπημένο φαγητό**".
4. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στα προφίλ μαγειρέματος που έχετε αποθηκεύσει.
5. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε το επιθυμητό προφίλ αγαπημένου φαγητού.



6. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στην οθόνη διάρκειας και λήξης μαγειρέματος. Θα εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που είχατε αποθηκεύσει στο επιλεγμένο προφίλ μαγειρέματος.

Αν θέλετε να αλλάξετε τη διάρκεια και τη λήξη του μαγειρέματος, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να πραγματοποιήσετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

7. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στην "**οθόνη Επισκόπηση Μαγειρέματος**".



i Η οθόνη Επισκόπηση πληροφορεί σχετικά με ποια λειτουργία, σε πόσους βαθμούς, ποια ώρα και για ποια διάρκεια θα πραγματοποιηθεί το μαγείρεμα. Επίσης αναφέρεται η συνιστώμενη θέση του δίσκου.

8. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
9. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο ▷ για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο ▷ έως ότου το σύμβολο ⏸ στην οθόνη είναι πλήρες.

i Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο ▷ για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

Μενού Ρυθμίσεις

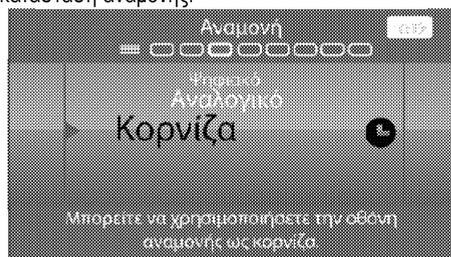
Στο μενού "Ρυθμίσεις" μπορείτε να προσαρμόσετε τη γλώσσα, την τρέχουσα ώρα, τη λειτουργία αναμονής οθόνης, το χρώμα ρολογιού, το θέμα της οθόνης, τη φωτεινότητα και το επίπεδο έντασης.

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ⏸ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το μενού Quick Start (Σύντομη έναρξη) και επιστροφή στο Main menu (Κύριο μενού).
3. Στο Κύριο μενού, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στο μενού **"Ρυθμίσεις"**.

Οι ρυθμίσεις "Γλώσσα" και "Ημέρα/Ωρα" εξηγούνται στην "Αρχική ρύθμιση ώρας", βλ. σελίδα,

Αναμονή

Μπορείτε να καθορίσετε την εικόνα που θα εμφανίζεται όταν ο φούρνος μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.



1. Στο μενού "Ρυθμίσεις", αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού **"Αναμονή"**.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε το επιθυμητό στυλ (Κορνίζα φωτογραφίας, Ψηφιακ., Αναλογικ.).
3. Η επιλεγμένη ρύθμιση κατάστασης αναμονής θα αποθηκευτεί αυτόματα.

Χρώμα Ρολογιού

Μπορείτε να αλλάξετε το χρώμα των стил ρολογιού που εμφανίζονται σε κατάσταση αναμονής.



1. Στο μενού "Ρυθμίσεις", αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού **"Χρώμα ρολογιού"**.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε το επιθυμητό χρώμα.
3. Η επιλεγμένη ρύθμιση χρώματος ρολογιού θα αποθηκευτεί αυτόματα.

Θέμα

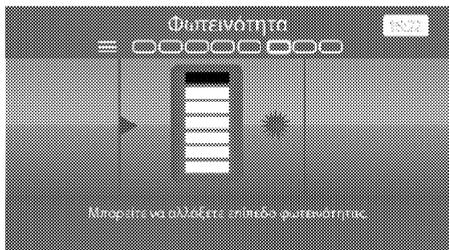
Μπορείτε να αλλάξετε το θέμα της οθόνης.



1. Στο μενού "Ρυθμίσεις", αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού **"Θέμα"**.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε το στυλ θέματος (Βαθύ μπλε, Φεγγαρόσκονη, Φθινοπωρινά φύλλα).
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ▷ για 3 δευτερόλεπτα για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση θέματος. "Περιμένετε... **Το θέμα αλλάζει...**" θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Φωτεινότητα

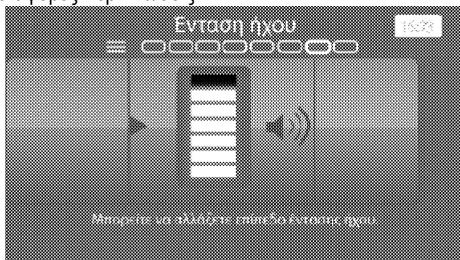
Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο φωτεινότητας της οθόνης.



1. Στο μενού "Ρυθμίσεις", αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού "**Φωτεινότητα**".
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε το επιθυμητό επίπεδο φωτεινότητας.
3. Η επιλεγμένη ρύθμιση φωτεινότητας θα αποθηκευτεί αυτόματα.

Ένταση ήχου

Μπορείτε να ορίσετε τα επίπεδα έντασης ήχου των ειδοποιήσεων που παράγονται από το φούρνο σε διάφορες περιπτώσεις.



1. Στο μενού "Ρυθμίσεις", αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού "**Ένταση ήχου**".
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ένταση ήχου.
3. Το επιλεγμένο επίπεδο έντασης ήχου θα αποθηκευτεί αυτόματα.

Μεταφορά αρχείων USB

Αν θέλετε να προσθέσετε διαφορετικές εικόνες για να εμφανίζονται στην οθόνη όταν ο φούρνος μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής, μπορείτε να τις μεταφέρετε στη συσκευή μέσω σύνδεσης USB.

Για να φορτώσετε την επιθυμητή εικόνα απαιτείται το ειδικό πρόγραμμα που παρέχεται μαζί με το προϊόν ή το οποίο θα μπορούσε να ληφθεί ηλεκτρονικά μέσω Internet. Το πρόγραμμα αυτό θα συλλέξει τις εικόνες σας στο αρχείο "Photoframe".

Αποθηκεύστε το αρχείο αυτό στο στικ μνήμης USB.



Αν δεν υπάρχει αρχείο στο στικ μνήμης USB ή αν οι εικόνες που περιέχονται στο στικ μνήμης δεν είναι στη σωστή μορφή, θα εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα "**File not found..!**" (Αρχείο δεν βρέθηκε !).

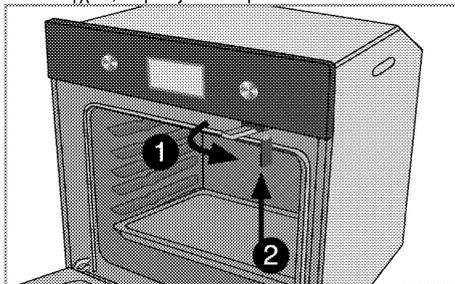


Μπορείτε να φορτώσετε το πολύ 15 εικόνες στο σύστημα ελέγχου του φούρνου. Αν προσθέσετε περισσότερες, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "**File Exceeds Limit..!**" (Αρχείο υπερβαίνει το όριο !). Όταν αποθηκεύεται μια νέα εικόνα, οι προηγούμενες εικόνες στο σύστημα ελέγχου θα διαγραφούν.

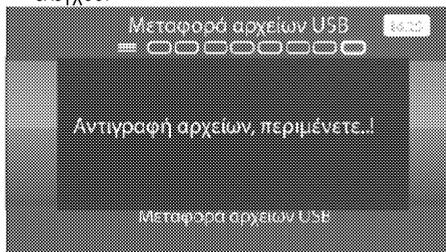
1. Στο μενού "Ρυθμίσεις", αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού "**Μεταφορά αρχείων USB**".



2. Ανοίγει την πόρτα του φούρνου.
3. Γυρίστε και ανοίξτε το προστατευτικό κάλυμμα (1) της θύρας USB, κάτω από τον πίνακα ελέγχου, στη δεξιά πλευρά.



4. Εισάγετε το στικ μνήμης USB (2) όπου είναι αποθηκευμένο το αρχείο "Photoframe" στη θύρα USB κάτω από το προστατευτικό κάλυμμα (1).
5. "**Copying Files, Please Wait...**" (Αντιγράφονται αρχεία, περιμένετε...) θα εμφανιστεί στην οθόνη. Όταν πάψει να εμφανίζεται αυτό το μήνυμα, οι εικόνες σας θα έχουν αποθηκευτεί στο σύστημα ελέγχου.



6. Αφαιρέστε το στικ μνήμης USB από το φούρνο και περιστρέψτε πάλι το προστατευτικό κάλυμμα για να το τοποθετήσετε μέσα στο περίβλημά του.

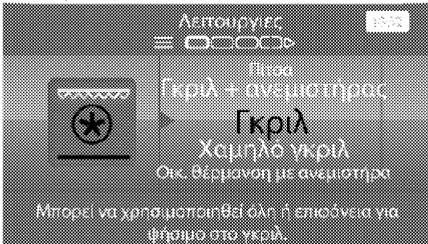
Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κλείνετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε με γκριλ.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαυμάτα!

Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού (7) για έξοδο από το μενού Quick Start (Σύντομη έναρξη) και επιστροφή στο Main menu (Κύριο μενού).
3. Στο Κύριο μενού, αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε στο μενού **"Μη αυτόματο μαγείρεμα"**.
4. Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο **"Μενού λειτουργιών"**.
5. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία γκριλ.



6. Αγγίξτε άλλη μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού **"Θερμ. °C"**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η ρυθμισιμη περιοχή θερμοκρασιών θα εμφανίζεται στο πεδίο υποκειμένου.
7. Αν θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Προθέρμ., αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο Δεξιά (2) για να φθάσετε στο μενού **"Προθέρμ."**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για μετακινηθείτε στη λειτουργία "Προθέρμ." και να την ενεργοποιήσετε.
8. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη **"Διάρκεια"**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να μετακινηθείτε και να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος.
9. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη **"Λήξη"**. Αγγίξτε τα πλήκτρα Πάνω/Κάτω (4) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

10. Αγγίξτε το πλήκτρο Δεξιά (2) προς τα δεξιά για να αποκτήσετε πρόσβαση στην **"οθόνη Επισκόπηση Μαγειρέματος"**.





Η οθόνη Επισκόπηση πληροφορεί σχετικά με ποια λειτουργία, σε πόσους βαθμούς, ποια ώρα και για ποια διάρκεια θα πραγματοποιηθεί το μαγείρεμα. Επίσης αναφέρεται η συνιστώμενη θέση του δίσκου.

11. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη συνιστώμενη θέση στην υποδοχή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
12. Αν οι επιλογές για λειτουργία μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο είναι κατάλληλες, αγγίξτε το πλήκτρο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να αρχίσει το μαγείρεμα. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πρέπει να πιάσετε και να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο  έως ότου το σύμβολο  στην οθόνη είναι πλήρες.



Αν θέλετε να ακυρώσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, αγγίξτε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα για να τελειώσει το μαγείρεμα.

- » Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην περιοχή υποσέλιδου εμφανίζεται η ένδειξη **"Μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το προφίλ μαγειρέματος."** Γυρίστε δεξιάστροφα το περιστροφικό κουμπί Δεξιά/Αριστερά (2) για να αποθηκεύσετε το μαγείρεμα ως προφίλ ή απενεργοποιήστε το φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο .



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Θέση στην υποδοχή	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)**	Χρόνος ψήσιματος με γκριλ (περ.) #
Ψάρια	4...5	250/max	20...25 ελάχ. #
Κατόπουλο σε φέτες	4...5	250/max	25...35 ελάχ.
Αρνίσια παϊδάκια γάλακτος	4...5	250/max	20...25 ελάχ.
Ροστί μπριζ	4...5	250/max	25...30 ελάχ. #
Μοσχαρίσια παϊδάκια	4...5	250/max	25...30 ελάχ. #
Φρυγανισμένο ψωμί *	4	250/max	1...3 ελάχ.

ανάλογα με πάχος

*Προθερμάνετε για 5 λεπτά

**Αν η θερμοκρασία γκριλ του προϊόντος σας δεν είναι ρυθμιζόμενη, το γκριλ θα λειτουργεί στη μέγιστη θερμοκρασία.

6 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίζετε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξειδωτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιστροφικά κουμπιά με ένα υγρό πανί και στεγνώνετε με σκούπισμα.



Αν το προϊόν σας διαθέτει κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου, μην τα αφαιρείτε για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

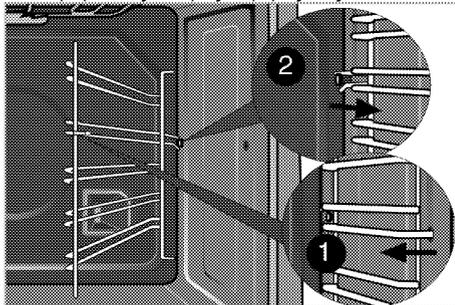
Καθαρισμός του φούρνου

Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

1. Αφαιρέστε το μπροστινό τμήμα του πλευρικού πλαισίου τραβώντας το σε διεύθυνση αντίθετη από του τοιχώματος.
2. Αφαιρέστε το πλευρικό πλαίσιο πλήρως τραβώντας το προς το μέρος σας.

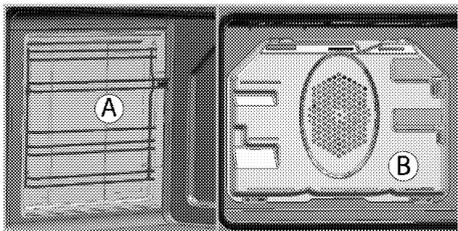


Καταλυτικά τοιχώματα

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

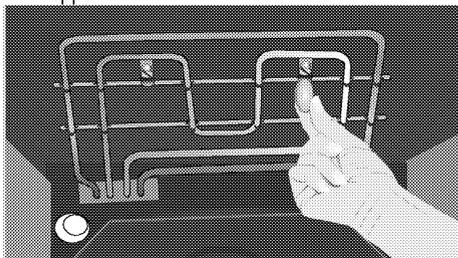
Τα εσωτερικά πλευρικά τοιχώματα (Α) και/ή το πίσω τοίχωμα (Β) του προϊόντος μπορεί να είναι καλυμμένο με καταλυτικό σμάλτο. Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ χρώμα και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται. Οι πορώδεις επιφάνειες των καταλυτικών τοιχωμάτων είναι αυτοκαθαριζόμενες με μηχανισμούς απορρόφησης και μετατροπής των λαδιών που τις ρυπαίνουν (σε ατμό και διοξείδιο του άνθρακα).



Καθαρίστε την οροφή του φούρνου
(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.
Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

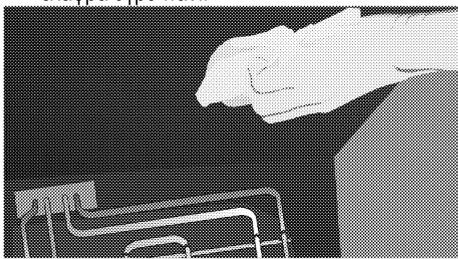
Για τον καθαρισμό της οροφής του φούρνου η αντίσταση του γκριλ μπορεί να αναδιπλωθεί εκτός θέσης.

1. Μπορείτε να χαλαρώσετε τις βίδες ασφάλισης της αντίστασης γκριλ με ένα κατσαβίδι ή ένα κέρμα.



i Η αντίσταση γκριλ διπλώνει προς τα κάτω. Παραμένει στερεωμένη στην οροφή του φούρνου.

2. Καθαρίστε την οροφή του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό πανί.



3. Αναδιπλώστε πάλι προς τα πάνω την αντίσταση του γκριλ και σφίξτε τις βίδες ασφάλισης με ένα κατσαβίδι ή ένα κέρμα.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

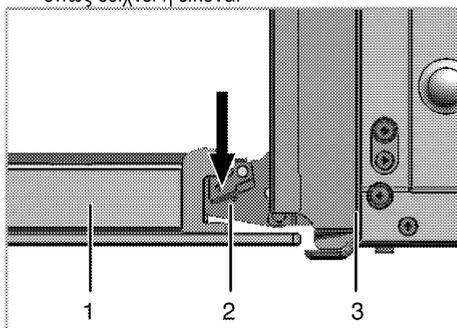
Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.

i Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

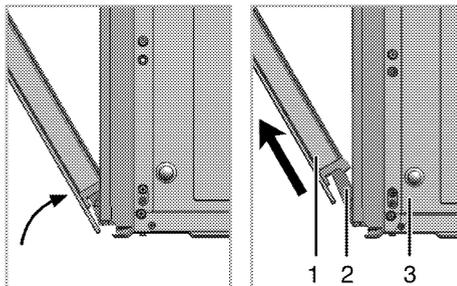
i Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας διαθέτει ειδική επικάλυψη με υλικό που διευκολύνει τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά υλικά που χαράζουν, σκληρές μεταλλικές ξύστρες, σύρματα τριψίματος ή χλωρίνη το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας, γιατί αυτά τα είδη μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια. Έτσι μπορεί να καταστραφεί το υλικό της επικάλυψης.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε τα κλιπ στο περίβλημα των μεντεσέδων (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.



- 1 Μπροστινή πόρτα
- 2 Μεντεσές
- 3 Φούρνος



3. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της διαδρομής της.

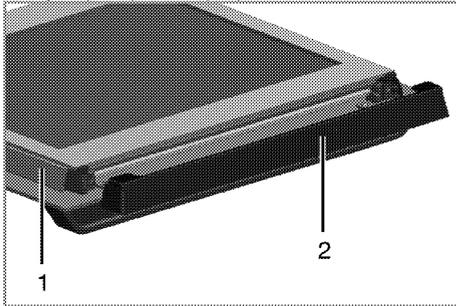
4. Αφαιρέστε τη μπροστινή πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιό και τον αριστερό μεντεσέ.



Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αντίστροφη σειρά για να επανατοποθετηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα του μεντεσέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

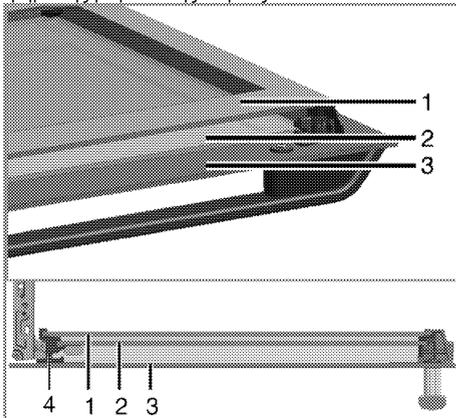
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.) Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



- 1 Πλαίσιο
- 2 Πλαστικό εξάρτημα

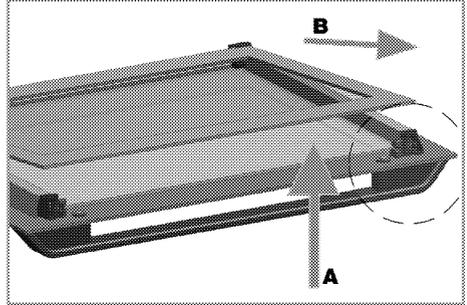
Τραβήξτε προς το μέρος σας και αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι στερεωμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας.



- 1 Το πιο εσωτερικό τζάμι

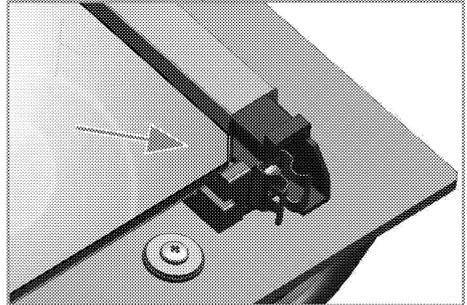
- 2 Εσωτερικό τζάμι
- 3 Εξωτερικό τζάμι
- 4 Πλαστική υποδοχή τζαμιού-Κάτω

Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε το πιο εσωτερικό τζάμι (1) ελαφρά στην κατεύθυνση **A** και τραβήξτε το έξω στην κατεύθυνση **B**. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι (2).



Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο εσωτερικό τζάμι (2).

Όπως δείχνει η εικόνα, τοποθετήστε τη λοξοτημένη γωνία του τζαμιού ώστε να στηρίζεται στη λοξοτημένη γωνία της πλαστικής υποδοχής.



Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή κοντά στο πιο εσωτερικό τζάμι (1).

Όταν τοποθετείτε το πιο εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού αντικρίζει το εσωτερικό τζάμι.

Είναι σημαντικό η κάτω γωνία του εσωτερικού τζαμιού να εδράζει μέσα στην κάτω πλαστική υποδοχή.

Σπρώξτε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ο ήχος "κλικ".

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



Το φως του φούρνου περιέχει ειδικό λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Βλ. *Τεχνικές προδιαγραφές, σελίδα 12* για λεπτομέρειες. Μπορείτε να αποκτήσετε λαμπτήρες για το φως φούρνου από αδειοδοτημένο σέρβις.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.



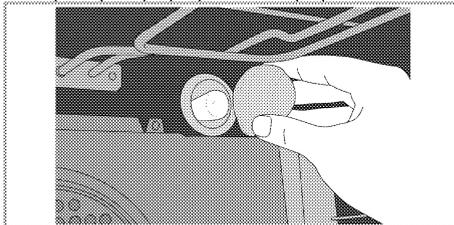
Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό οικιακών χώρων. Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της λάμπας είναι να βοηθά το χρήστη να βλέπει τα τρόφιμα.



Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

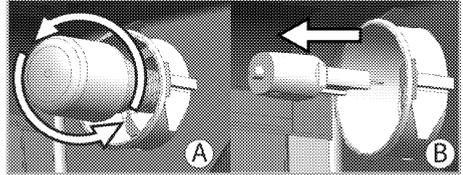
Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



3. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (A) όπως στην εικόνα παρακάτω, αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (B),

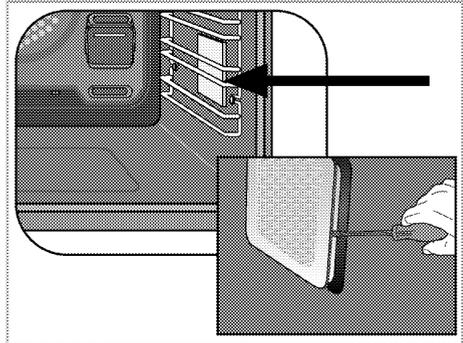
τραβήξτε τη και αφαιρέστε τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη.



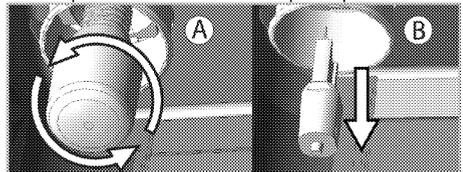
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τετράγωνο φωτιστικό:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τις συρμάτινες υποδοχές σύμφωνα με τις οδηγίες. Βλ. *Καθαρισμός του φούρνου, σελίδα 40*.



3. Αφαιρέστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα με ένα καθαρίδι.
4. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (A) όπως στην εικόνα παρακάτω, αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (B), τραβήξτε τη και αφαιρέστε τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη.



5. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και κατόπιν τις συρμάτινες υποδοχές.

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται..

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

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.*
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> *Ελέγξτε την σύνδεση του φως.*
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> *"Ίσως να είναι ενεργοποιημένο το κλειδώμα πλήκτρων. Απενεργοποιήστε το. (Βλ. Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων, σελίδα 30)*

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Ελαττωματικός λαμπτήρας. >>> *Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.*
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Δεν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία και/ή η θερμοκρασία. >>> *Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία με το πλήκτρο/κουμπί λειτουργιών και/ή Θερμ. °C.*
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*



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

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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



ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....
..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....
..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....
ΤΗΛ : ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....
ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....
..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....
..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....
ΤΗΛ : ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....
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 (Πολύστυλο 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 γεωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

SERVICE 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 ΘΗΛΕΟΡΑΣΕΩΝ – HIFI

ΑΘΗΝΑ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	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

