



## **Built-in Oven**

User Manual

**Εντοιχιζόμενος φούρνος**

Εγχειρίδιο χρήσης



**BBIM12300XM**

**EN / EL**

385.4423.56/R.AB/12.01.2023/4-1

7724086715

**Dear Customer,**

**Please read this manual before using the product.**

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage .....	4
Child, vulnerable person and pet safety .....	4
Electrical safety .....	5
Transportation safety .....	7
Installation safety .....	7
Safety of use .....	7
Temperature warnings .....	8
Accessory use .....	8
Cooking safety .....	8
Maintenance and cleaning safety .....	9

## **2 Environmental Instructions 10**

Waste regulation .....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	10
Package information .....	10
Recommendations for energy saving .....	10

## **3 Your product 11**

Product introduction .....	11
Product control panel introduction and usage .....	12
Oven control .....	12
Oven operating functions .....	13
Product accessories .....	14
Use of product accessories .....	15
Technical specifications .....	17

## **4 First use 18**

First time setting .....	18
First cleaning .....	18

## **5 How to operate the oven 20**

General information on oven usage .....	20
Operation of the oven control unit .....	20
Settings .....	22

## **6 General information about cooking 25**

General warnings about cooking in the oven .....	25
Pastries and oven food .....	25
Meat, Fish and Poultry .....	27
Grill .....	28
Test foods .....	29

## **7 Maintenance and care 31**

General cleaning information .....	31
Cleaning the accessories .....	32
Cleaning the control panel .....	32
Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	32
Easy Steam Cleaning .....	32
Cleaning the oven door .....	33
Removing the inner glass of the oven door .....	35
Cleaning the oven lamp .....	35

## **8 Troubleshooting 37**

## **1 Safety instructions**

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- **⚠** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- **⚠** Use genuine spare parts and accessories only.
- **⚠** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- **⚠** Do not perform technical modifications on the product.

### **⚠ Purpose of usage**

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.

### **⚠ Child, vulnerable person and pet safety**

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or

lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of

children. There is a hazard of injury and suffocation.

- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch,

switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.

- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

**(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)**

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).

- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

### **Transportation safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.

- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.

- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.

### **Accessory use**

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

### **Cooking safety**

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before



and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



### **Maintenance and cleaning safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials

in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

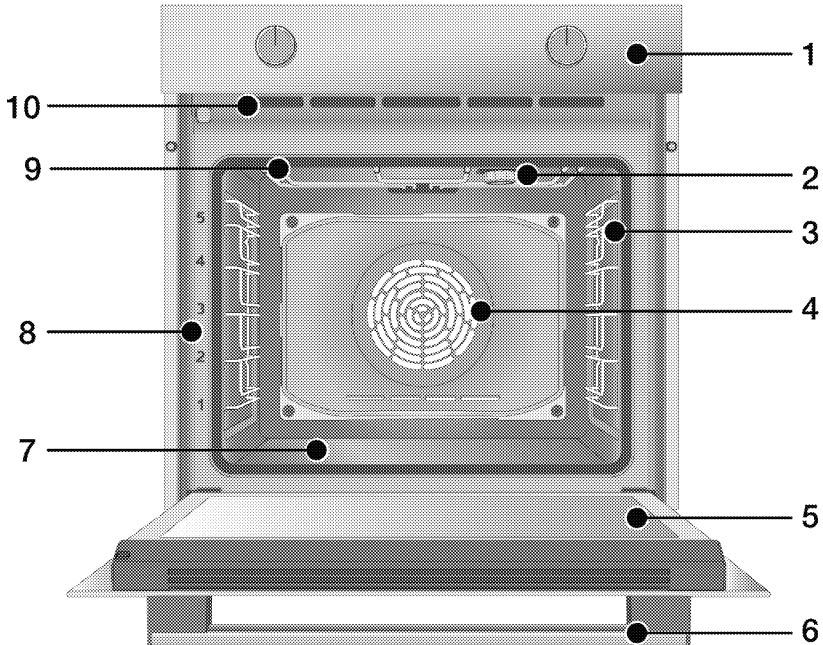
### Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

## 3 Your product

### Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Lamp\*
- 3 Wire shelves\*\*
- 4 Fan motor (behind steel plate)
- 5 Door
- 6 Handle
- 7 Bottom heater (bottom steel plate)
- 8 Shelf positions

- 9 Top heater
- 10 Ventilation holes

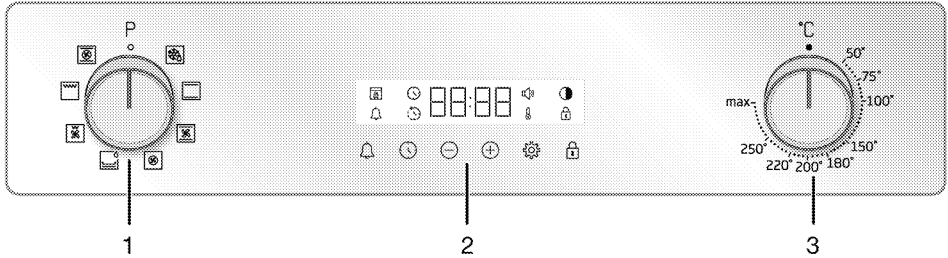
\* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

## Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### Oven control



- 1 Function selection knob
- 2 Timer
- 3 Temperature knob

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

### Temperature knob

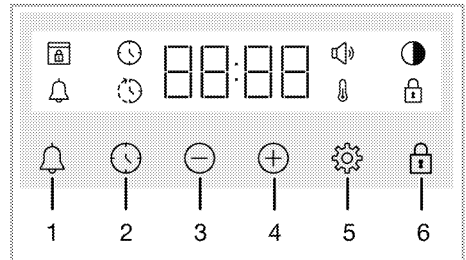
You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

### Temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when it reaches the set temperature. When the temperature inside

the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

### Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key









### Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol\*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume symbol
- : Door lock symbol\*

\* It varies depending on the product model.  
It may not be available on your product.

## Oven operating functions

On the function table; the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating work. All parts of the product are cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

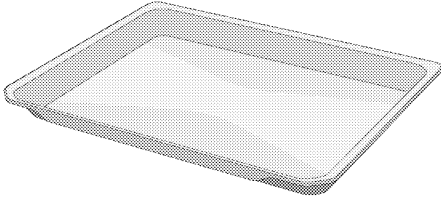
## Product accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

---

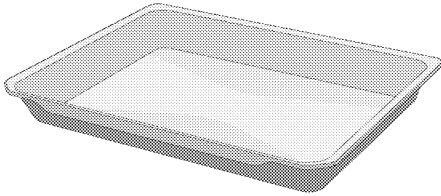
**NOTICE** : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.

---



### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.

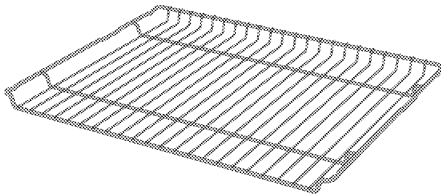


### Deep tray

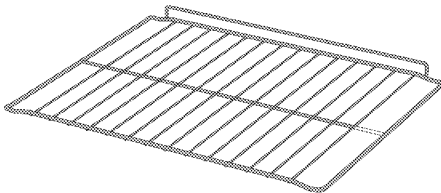
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.

---

### Models with wire shelves:



### Models without wire shelves:



### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

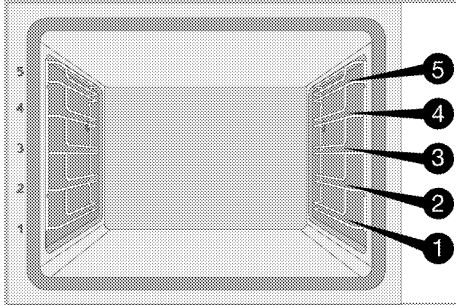
---

## Use of product accessories

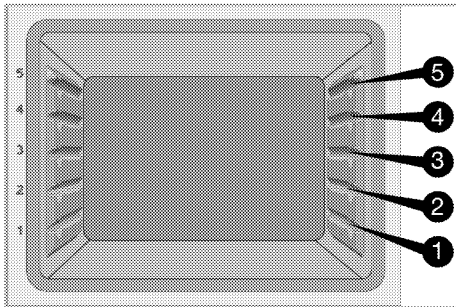
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

#### Models with wire shelves



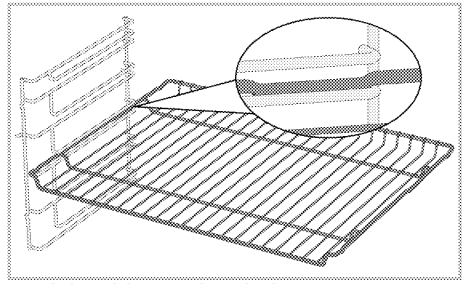
#### Models without wire shelves



### Placing the wire grill on the cooking shelves

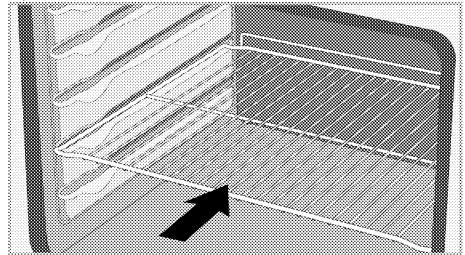
#### Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



#### Models without wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

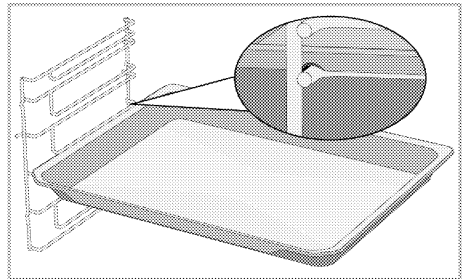


### Placing the tray on the cooking shelves

#### Models with wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

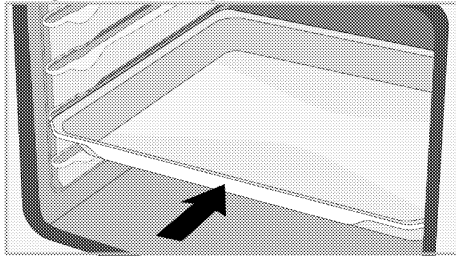
For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



#### Models without wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one

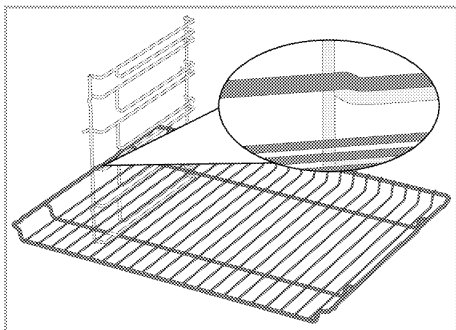
direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



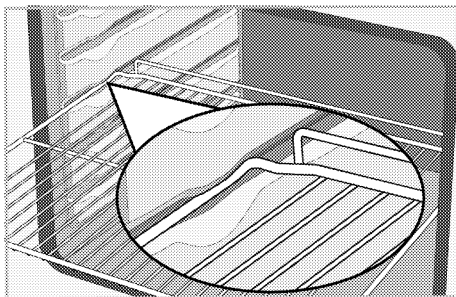
### Stopper function of the wire grill

There is a stopper function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

#### Models with wire shelves



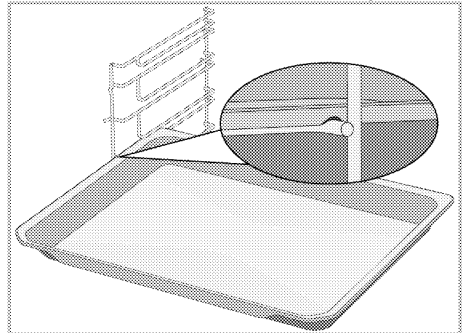
#### Models without wire shelves



### Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

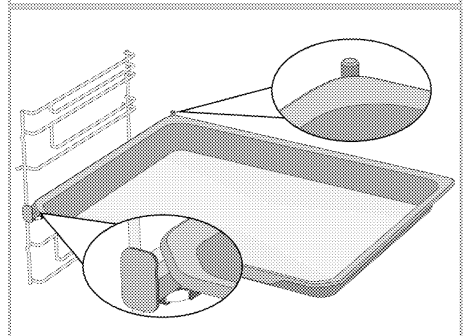
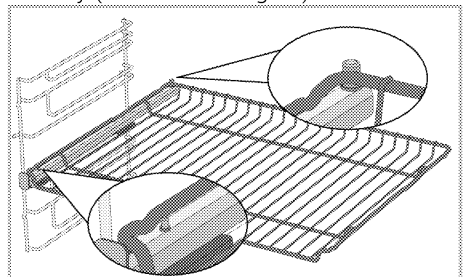
There is also a stopper function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the

rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-Models with wire shelves and telescopic rails

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).





## Technical specifications

### General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V~; 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption	2.6 kW
Oven type	Multifunction oven

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

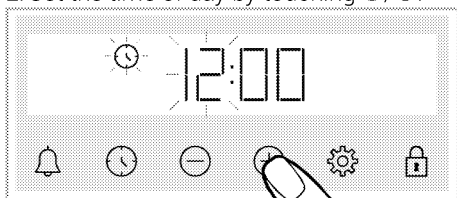
## 4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

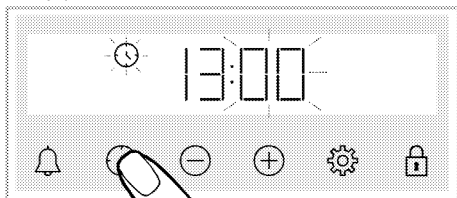
### First time setting

**i** Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

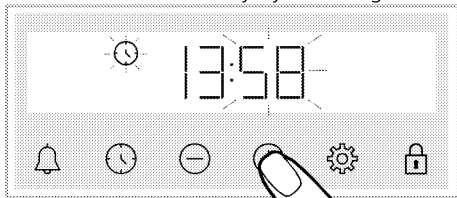
1. When after the oven is energized for the first time, hour field "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching (+)/(-).



3. Touch ⌚ or ⚙️ key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching (+)/(-).



5. Confirm the setting by touching the ⌚ or ⚙️ key.

» The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the screen.

**i** If the first time is not set, "12:00" and ⌚ symbols continue to flash and your oven will not start. For your oven to work, you must confirm the time of the day by setting the time of the day or touching the ⌚ key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

**i** Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be re-adjusted.

### First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### Before using the accessories;

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

**NOTICE** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on oven usage

#### Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.







The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

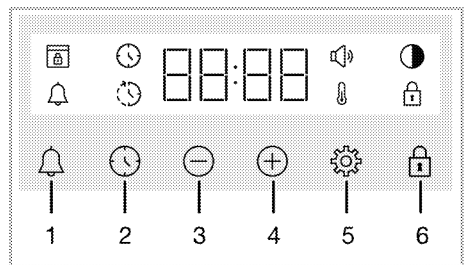
#### Oven lighting

The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

### Operation of the oven control unit







#### General warnings for the oven control unit

-  Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
-  While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. Please wait a short time for the settings to be saved.
-  If any cooking setting has been made, the time of the day cannot be adjusted.
-  If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
-  In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the  key for a long time.



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

#### Display symbols

-  : Cooking time symbol
-  : Cooking end time symbol\*
-  : Alarm symbol
-  : Brightness symbol
-  : Key lock symbol
-  : Temperature symbol

 : Volume symbol

 : Door lock symbol\*

\* It varies depending on the product model.  
It may not be available on your product.

## Turning on the oven

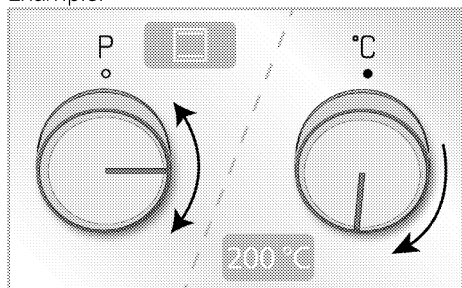
When you select a operating function you want to cook with using the function selection knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.



## Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

## Manual cooking to select temperature and oven operating function



You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. Example:

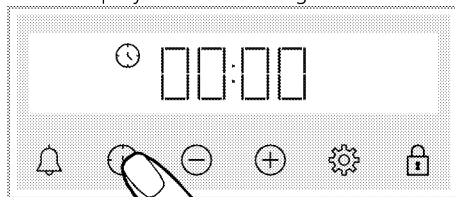





1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.  
» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

## Cooking by setting the cooking time;

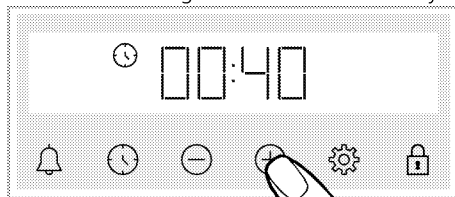
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.


1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.






-  After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.





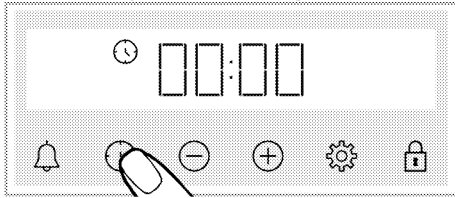
-  The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.




4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.  
» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and  appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.
5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

**To set the cooking end time to a later time; (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)**

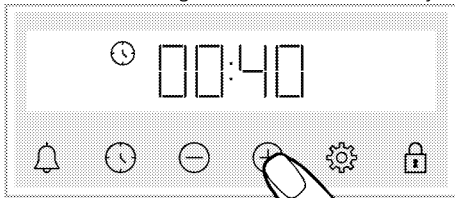
By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.






- i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the / keys.

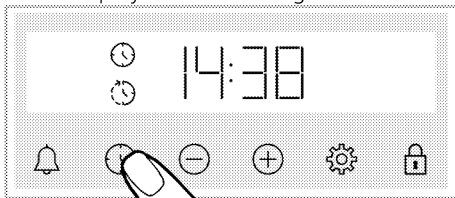
3. Set the cooking time with the / keys.




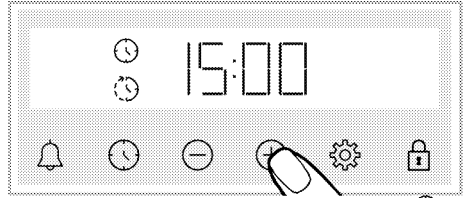
- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.




» After the cooking time has been set, the  symbol is constantly displayed on the display.




4. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking end time.



5. Set the cooking end time with the  keys.



» After the cooking end time is set, the  symbol and the  symbol with the time period symbol will appear constantly on the display. As soon as cooking starts, the  symbol disappears.



6. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.  
» **The oven time calculates the time to start cooking by subtracting the cooking time from the cooking end time you set.** When the cooking start time comes, the selected function is activated and the oven heats up to the set temperature. The set cooking time starts to count down and  appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.
7. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps
8. The warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

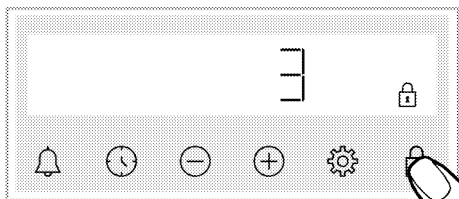
- i** If any key is pressed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, get the temperature knob and function knob to the "0" position (off) and turn the oven off.



## Settings


### Activating key lock

You can prevent control unit from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until the  symbol appears on the display.





» The  symbol appears and the 3-2-1 countdown begins on the display. When the countdown is over, the key lock is activated. When any key is touched when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.

**i** If you stop touching the  key before the countdown ends, the key lock will not be activated.

**i** Timer keys cannot be used when key lock is on. The key lock will not be canceled in case of power failure.

### Deactivating the key lock

1. Touch  until the  symbol disappears on the display.



» The  symbol disappears and the key lock is disabled on the display.

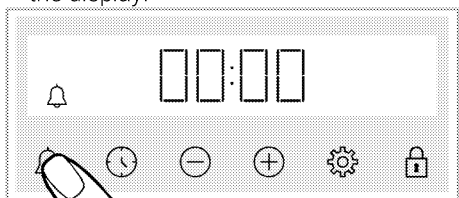
### Setting the alarm

You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than cooking.

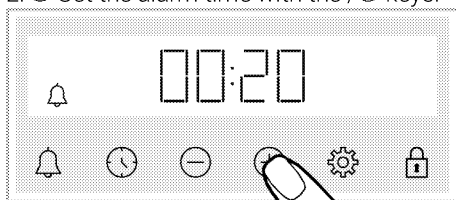
The alarm clock has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the clock gives you an audible warning.


**i** Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


1. Touch  until the  symbol appears on the display.



2.  Set the alarm time with the  keys.



» After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts the countdown the display. If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the display.




3. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.


### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning audio for two minutes. Touch any key to stop the warning audio.



» The warning audio stops and the time of day appears on the display.

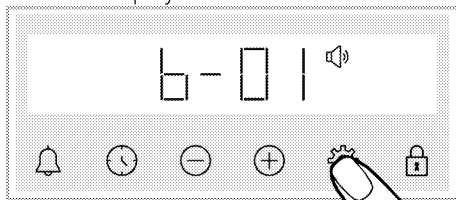
### If you want to cancel the alarm;



1. Touch  until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until it shows "00:00".

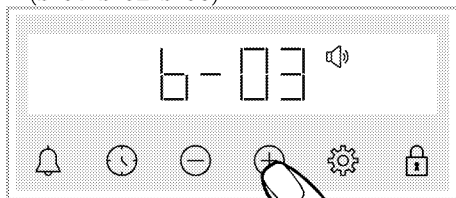
2.  you can also cancel the alarm by long pressing the key.


### Changing the volume level

1. Touch the  key until  symbol appears on the display.





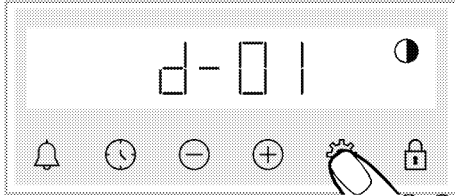
2. Set the desired level with the / keys. (b-01-b-02-b-03)



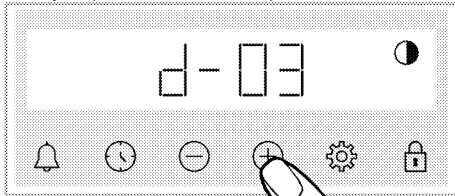
3. Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.


### Setting the display brightness

1. Touch the  key until  symbol appears on the display.





2. Set the desired brightness with the  $\oplus/\ominus$  keys. (d-01-d-02-d-03)

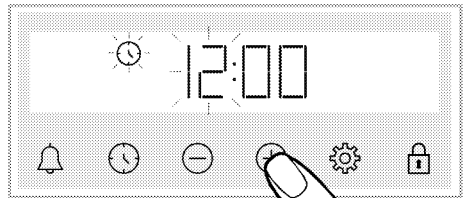




- » Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.

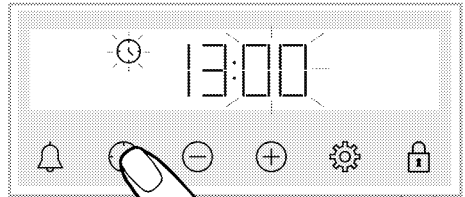
### Changing the time of day

On your oven; to change the time of day that you have previously set,

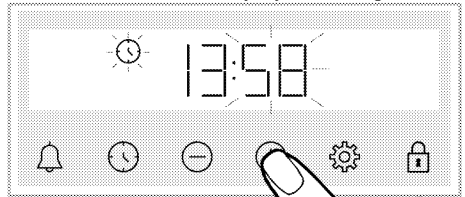
1. Touch  until the  symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching  $\oplus/\ominus$ .




3. Touch  or  key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching  $\oplus/\ominus$ .



5. Confirm the setting by touching the  or  key.

» The time of day is set and the  symbol disappears on the display.



## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods.

Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

### Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

## Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that

the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.

- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

## Cooking table for pastries and oven food

### Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Cake mold on wire grill**	Fan Heating	2	180	30 ... 40
	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray*	Fan Heating	<b>Models with wire shelves:</b> 3	150	25 ... 35
			<b>Models without wire shelves:</b> 2		
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray*	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Dough pastry	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	200	35 ... 45
		Fan Heating	2	180	35 ... 45
Rich pastry	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
		Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray*	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
		Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagna	Glass / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Pizza	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
-------	----------------	------------------------	---	-------------	-----------

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	2 Standard tray* 4 Pastry tray*	Fan Heating	2 _ 4	<b>Models with wire shelves:</b> 150 <b>Models without wire shelves:</b> 140	<b>Models with wire shelves:</b> 25 ... 40 <b>Models without wire shelves:</b> 30 ... 45
Cookie	2 Standard tray* 4 Pastry tray*	Fan Heating	2 _ 4	170	25 ... 35
Dough pastry	1 Standard tray* 4 Pastry tray*	Fan Heating	1 _ 4	180	35 ... 45
Rich pastry	2 Standard tray* 4 Pastry tray*	Fan Heating	2 _ 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Meat, Fish and Poultry

#### The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.

- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 170	110 ... 120

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Wire grill*	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
	Place one tray on a lower shelf				
	Wire grill*	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Place one tray on a lower shelf				
	Wire grill*	"3D" function	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Standard tray*	"3D" function	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Wire grill*	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
	Place one tray on a lower shelf				
Fish	Wire grill*	"3D" function	3	200	20 ... 30
	Place one tray on a lower shelf				

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grilling table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (sliced)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

#### Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, then 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat for all grilled food in this grill table.

#### Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to

facilitate testing of the product for control institutes.

#### Cooking table for test foods

##### Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray*	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	<b>Models with wire shelves: 3</b> <b>Models without wire shelves: 2</b>	140	15 ... 25
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	<b>Models with wire shelves: 3</b> <b>Models without wire shelves: 2</b>	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	<b>Models with wire shelves:</b> 150 <b>Models without wire shelves:</b> 140	<b>Models with wire shelves:</b> 25 ... 40 <b>Models without wire shelves:</b> 30 ... 45

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30

Turn the food after 1/2 of the total grilling time.

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting.

Stains may rust under long periods of time.

#### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

#### Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be

cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

### Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

### Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

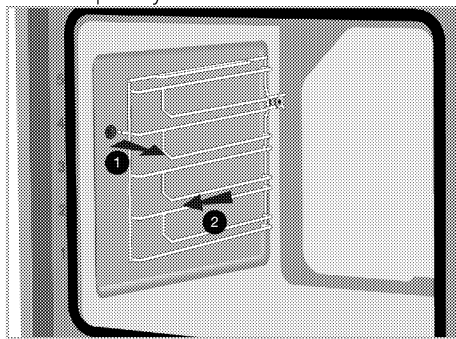
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General cleaning information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side racks:

1. Remove the front of the side rack by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the side rack towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### Easy Steam Cleaning

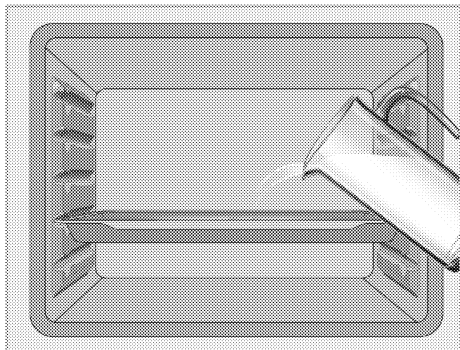
**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.



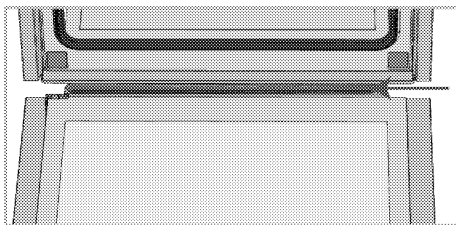
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 15 minutes. Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



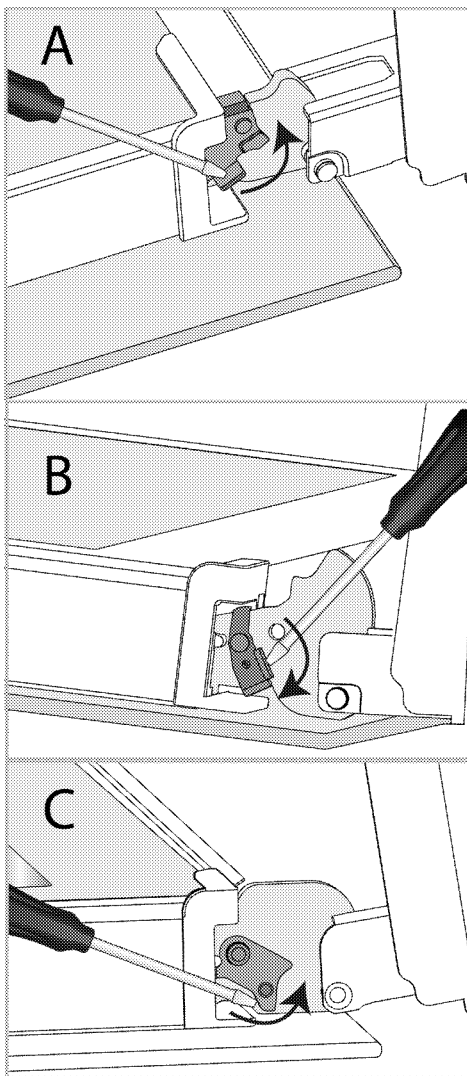
## Cleaning the oven door

**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

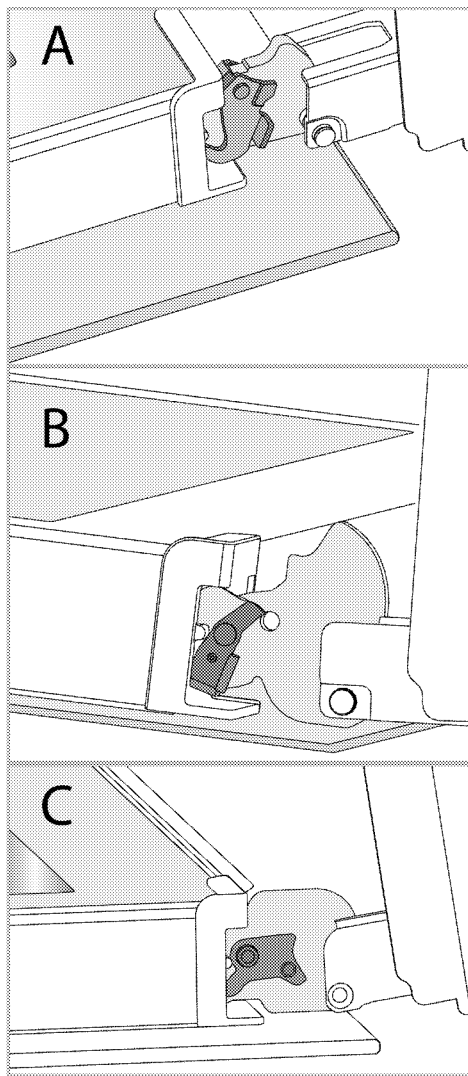
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

## Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure. The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types. (A) type hinge is available in normal door types. (B) type hinge is available in soft closing door types. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

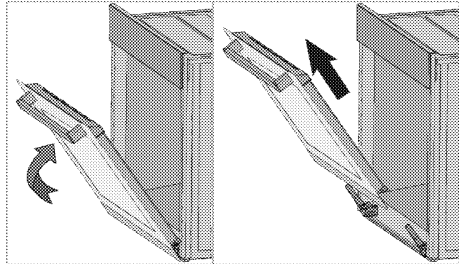


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

3. Get the oven door to a half-open position.



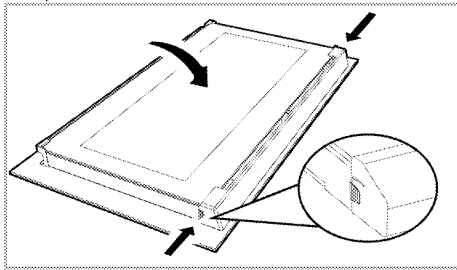
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

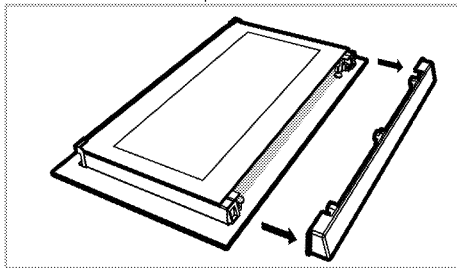
## Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door of may be removed for cleaning.

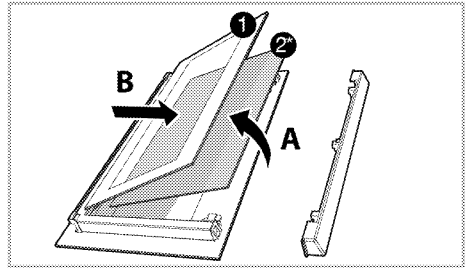
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (It may not exist on your product.)

- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

## Replacing the oven lamp

### ⚠ General warnings

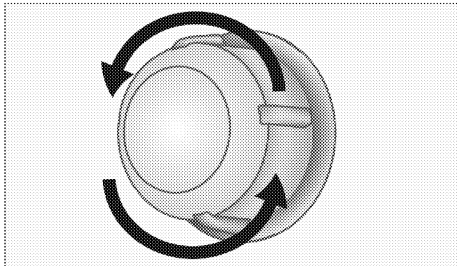
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used.

The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

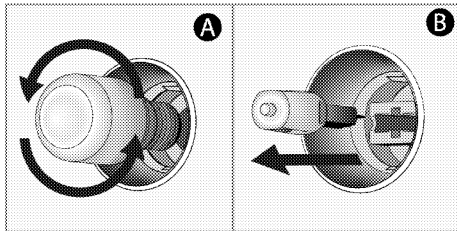
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



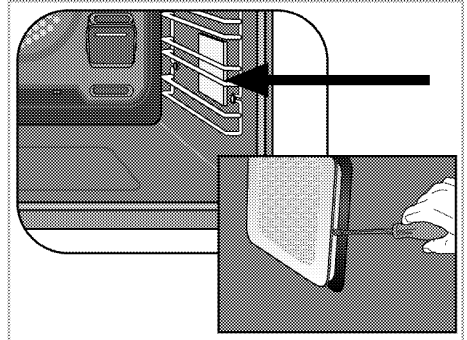
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



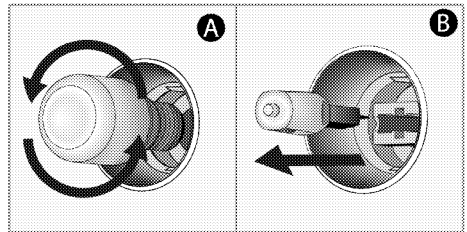
4. Refit the glass cover.

### If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*

### Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two \_ the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

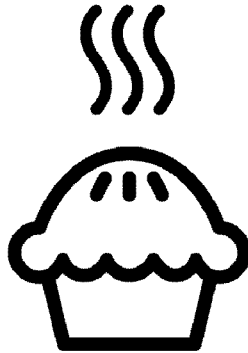
You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



# beko

## Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

## Αγαπητέ Πελάτη,

### **Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.**

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

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

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

Το εγχειρίδιο χρήσης περιέχει τα εξής σύμβολα:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.

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



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



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



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



**1 Οδηγίες ασφαλείας 4**

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

**2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 13**

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

**3 Το προϊόν σας 14**

Παρουσίαση του προϊόντος.....	14
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση.....	15
Χειρισμός του φούρνου.....	15
Τρόποι λειτουργίας του φούρνου.....	16
Αξεσουάρ του προϊόντος.....	18
Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος.....	19
Τεχνικές Προδιαγραφές.....	21

**4 Πρώτη χρήση 22**

Πρώτη ρύθμιση.....	22
Πρώτος καθαρισμός.....	22

**5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 24**

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου.....	24
Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου.....	24
Ρυθμίσεις.....	27

**6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 30**

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο.....	30
Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου.....	30
Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	33
Γκριλ.....	34
Φαγητά δοκιμής.....	35

**7 Συντήρηση και φροντίδα 38**

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	38
Καθαρισμός των αξεσουάρ.....	39
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού.....	39
Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος).....	40
Εύκολος καθαρισμός με ατμό.....	40
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου.....	41
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου.....	43
Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου.....	43

**8 Επίλυση προβλημάτων 46**

## **1 Οδηγίες ασφαλείας**

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

χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

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



### **Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων**

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

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

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

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



### **Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος**

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

τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.

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

καλώδιο σύνδεσης που καθορίζεται στην ενότητα "Τεχνικές Προδιαγραφές".

- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Ενώ λειτουργεί ο φούρνος, και η πίσω του επιφάνεια αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, γιατί οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
- Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Μπορεί να προκαλέσετε βραχυκύκλωμα στο φούρνο και πυρκαγιά λόγω τήξης του καλωδίου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν

υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.

- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.  
(Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα)
- Μη συνδέσετε το προϊόν σε πρίζα που είναι χαλαρή, έχει βγει από την υποδοχή της, είναι σπασμένη, λερωμένη, λαδωμένη, με κίνδυνο επαφής με νερό (για παράδειγμα, νερό που μπορεί να τρέξει από τον πάγκο).
- Ποτέ μην αγγίζετε το φινι ρευματοληψίας με υγρά

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

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

### **Ασφάλεια κατά τη μεταφορά**

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

του προϊόντος και το ίδιο το προϊόν.

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

### **Ασφάλεια εγκατάστασης**

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

### **Ασφάλεια χρήσης**

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

την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.

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

γάντια ή παρόμοια υφάσματα.

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



## **Προειδοποιήσεις**

### **Θερμοκρασία**

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

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

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

### **Χρήση των αξεσουάρ**

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

### **Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα**

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε οινόπνευμα στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα θα

εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν εκτεθεί σε καυτές επιφάνειες.

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



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

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

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

στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



### **Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού**

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

είναι υγρή και λερωμένη,  
μπορεί να προκληθούν

προβλήματα στον χειρισμό  
των λειτουργιών.

## 2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

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



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

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

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

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

### Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

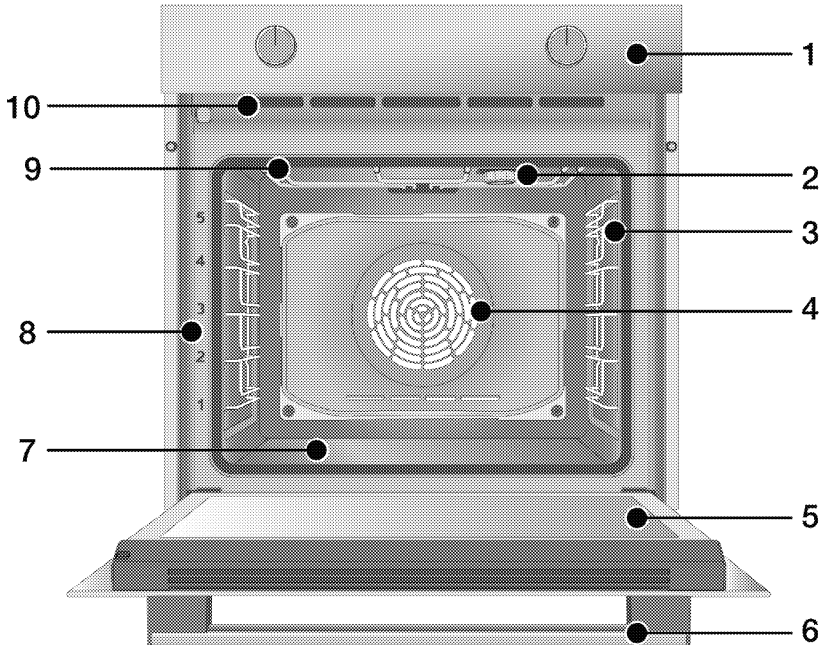
### Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στη συνταγή. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πιο συχνά απ' όση απαιτείται.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.

### 3 Το προϊόν σας

#### Παρουσίαση του προϊόντος



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

- 10 Οπές αερισμού

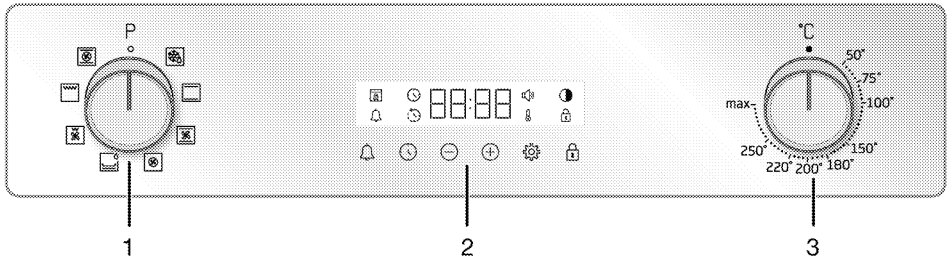
\* Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από της εικόνας.

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

## Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

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

### Χειρισμός του φούρνου



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

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

### Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας

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

### Περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας

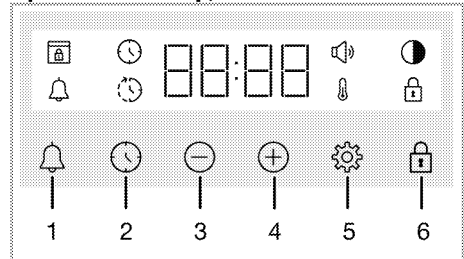
Με το περιστροφικό θερμοκρασίας μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Γυρίστε το δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

### Ένδειξη θερμοκρασίας

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο θερμοκρασίας στην οθόνη. Το σύμβολο

θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα, και παύει να εμφανίζεται όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο πέσει κάτω από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται πάλι.

### Χρονοδιακόπτης



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

### Σύμβολα στην οθόνη

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





: Σύμβολο κλειδώματος πόρτας\*

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

## Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

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

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρυσταλώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος από ενός φαγητού με κόκκους.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό θερμαίνεται από πάνω και από κάτω ταυτόχρονα. Λειτουργία κατάλληλη για κέικ και ραγού σε φόρμες ή για κέικ και ειδη ζύμης. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
 	Κάτω αντίσταση	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για τρόφιμα που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Θερμός αέρας	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερους από έναν δίσκους σε διαφορετικά επίπεδα.
	Λειτουργία "3D"	*	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Όλα τα μέρη του προϊόντος θερμαίνονται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.

Συμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μικρό γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.

\* Η συσκευή σας λειτουργεί στην περιοχή θερμοκρασιών που αναφέρεται πάνω στο περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.

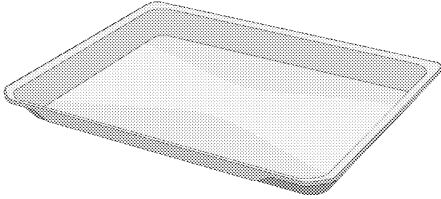
## Αξεσουάρ του προϊόντος

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

---

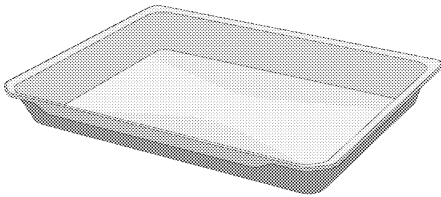
**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ :** Οι δίσκοι μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει ο δίσκος.

---



### Κανονικός δίσκος

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μεριδών.

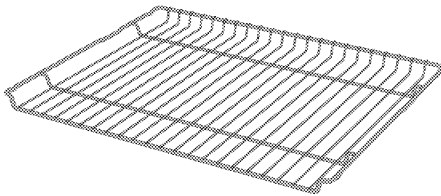


### Βαθύς δίσκος

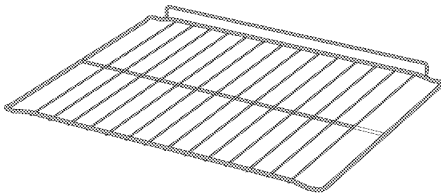
Χρησιμοποιείται για πίτες, ψήσιμο μεγάλων μεριδών, φαγητό με πολλά υγρά η για τη συλλογή των υγρών κατά το ψήσιμο στη σχάρα.

---

### Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



### Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



### Συρμάτινη σχάρα

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

---

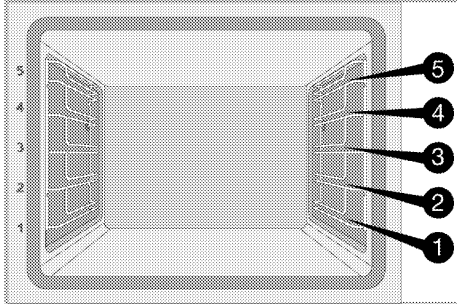


## Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος

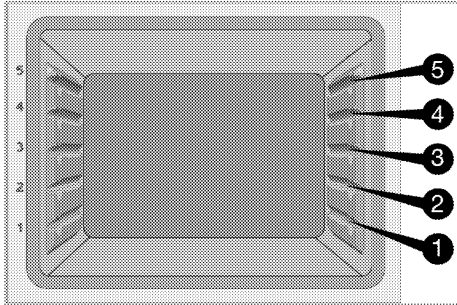
### Ράφια μαγειρέματος

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

#### Μοντέλα με συρμάτινα ράφια



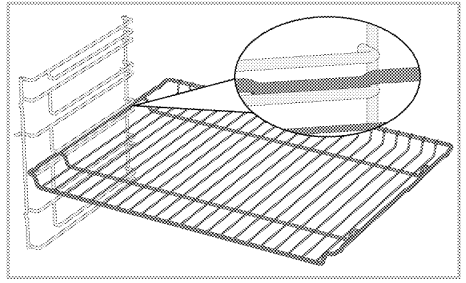
#### Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



### Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

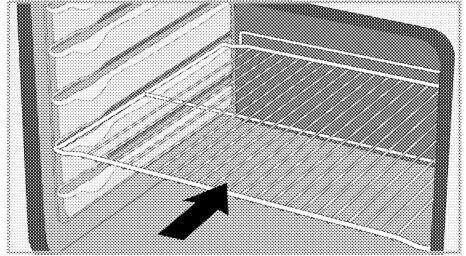
#### Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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



#### Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

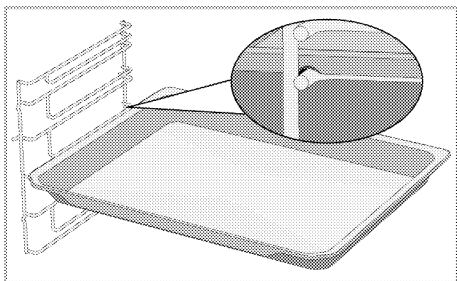
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



### Τοποθέτηση του δίσκου πάνω στα ράφια μαγειρέματος

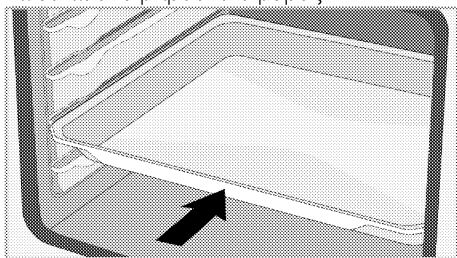
#### Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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



### Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

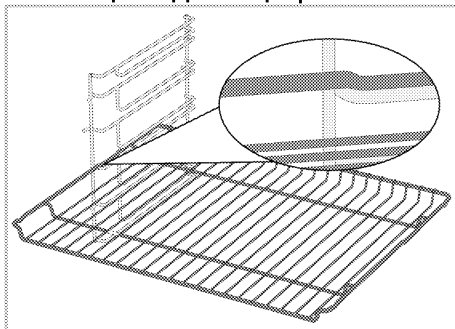
Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα πλευρικά ράφια. Ο δίσκος έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



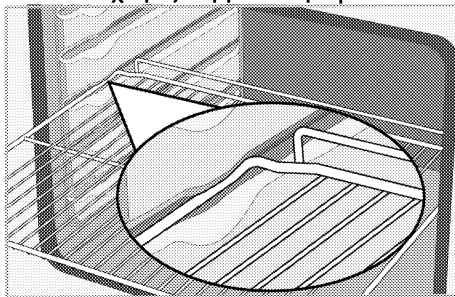
### Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

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

### Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

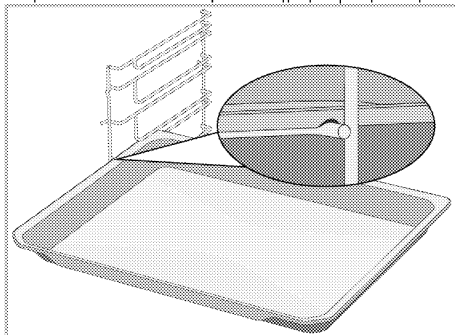


### Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



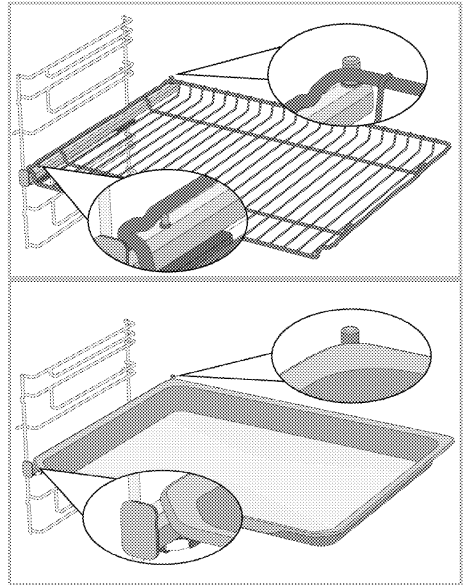
### Λειτουργία στοπ του δίσκου συρμάτινης σχάρας- Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

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



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

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



## Τεχνικές Προδιαγραφές

### Γενικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	595 mm/594 mm/567 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	590 ή 600 mm/560 mm/ελάχ. 550 mm
Τάση / συχνότητα	220-240 V~; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και χρησιμοποιούμενη διατομή / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Συνολική κατανάλωση ρεύματος	2,6 kW
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

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

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

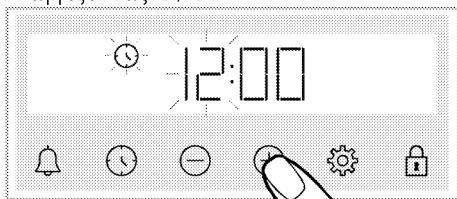
## 4 Πρώτη χρήση

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

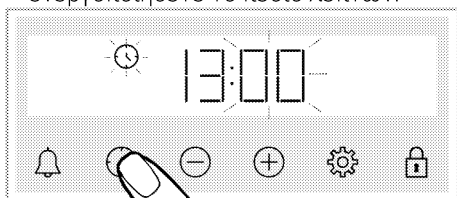
### Πρώτη ρύθμιση

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

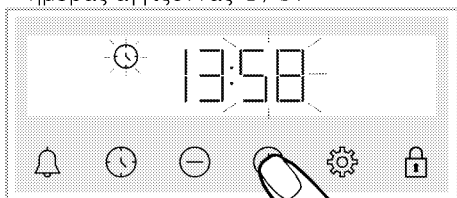
1. Αφού ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το πεδίο ωρών "12:00" και το σύμβολο ⌚.
2. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας ⊕/⊖.



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



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



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο ⌚ ή ⚙️.

» Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ⌚ παύει να εμφανίζεται στην οθόνη.

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

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

### Πρώτος καθαρισμός

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

### Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα

απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

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

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

## 5 Τρόπος χρήσης του φούρνου

### Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου

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

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

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

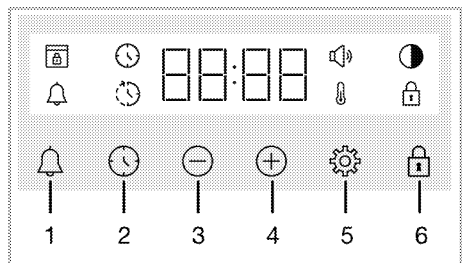
#### Φωτισμός του φούρνου

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

### Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου









#### Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

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



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

## Σύμβολα στην οθόνη

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

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

## Ενεργοποίηση του φούρνου

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

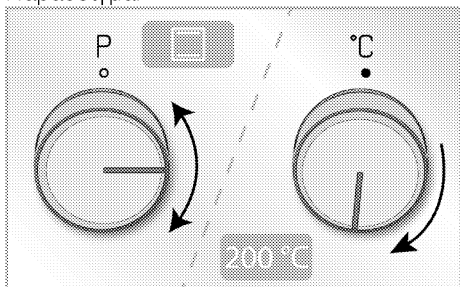
## Απενεργοποίηση του φούρνου



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

## Μη αυτόματο μαγείρεμα με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

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



Παράδειγμα:

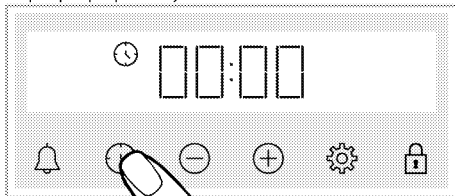


1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπι επιλογής λειτουργίας.
  2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπι θερμοκρασίας.
- » Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο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

## Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

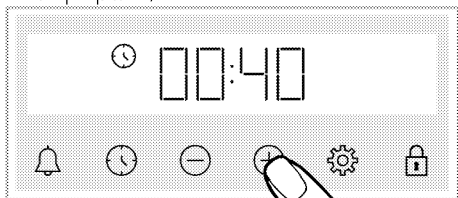
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη.

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





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


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



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

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

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

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



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

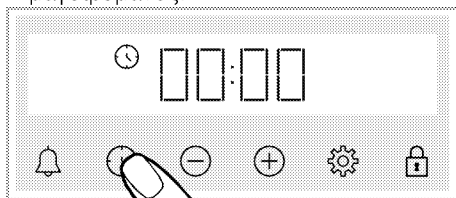
**Για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα: (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο**

**του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)**

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

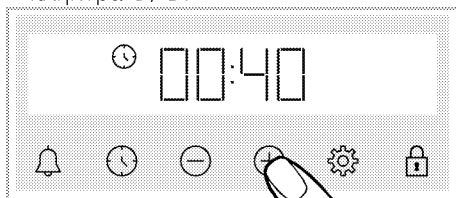
1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας για το μαγείρεμα.

2. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη για τον χρόνο μαγειρέματος.




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



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

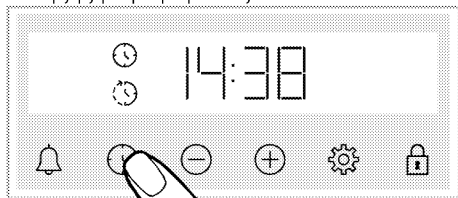




**i** Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

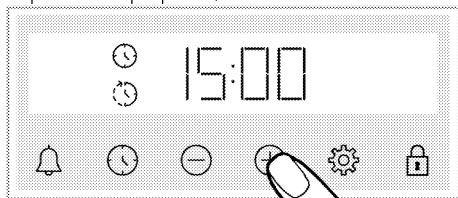
» Αφού έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, το σύμβολο  εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη.






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





5. Ρυθμίστε την ώρα λήξης μαγειρέματος με τα πλήκτρα /.




» Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα λήξης μαγειρέματος, το σύμβολο  και το σύμβολο  με το σύμβολο χρονικής περιόδου θα εμφανίζονται σταθερά στην οθόνη. Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, παύει να εμφανίζεται το σύμβολο .

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

» **Το ρολόι του φούρνου υπολογίζει την ώρα έναρξης μαγειρέματος αφαιρώντας τον χρόνο μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.** Όταν έρθει η ώρα έναρξης μαγειρέματος,

ενεργοποιείται ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας και ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο .

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

8. Η προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η



προειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

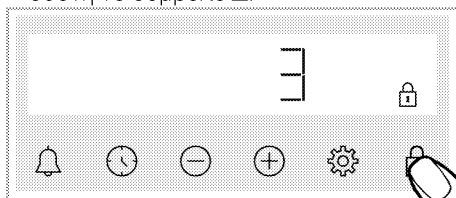
**i** Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στο τέλος της ηχητικής προειδοποίησης, ο φούρνος θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί. Για να εμποδίσετε να λειτουργήσει πάλι ο φούρνος στο τέλος της προειδοποίησης, θέστε το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί τρόπου λειτουργίας στη θέση "0" (απενεργοποίησης)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



## Ρυθμίσεις


### Ενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων

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

1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .






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

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

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

## Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε  έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .  
» Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλειδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

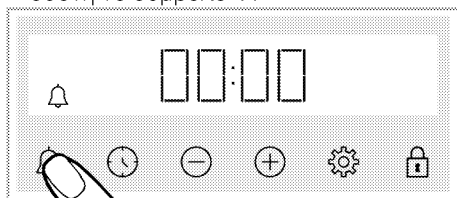
## Ρύθμιση της ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη του προϊόντος και για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του μαγειρέματος.

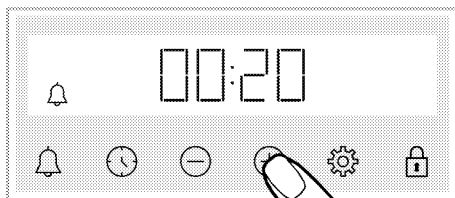
Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο για προειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε,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


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


1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



2.  Ρυθμίστε τον χρόνο ειδοποίησης με τα πλήκτρα .



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





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

## Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

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

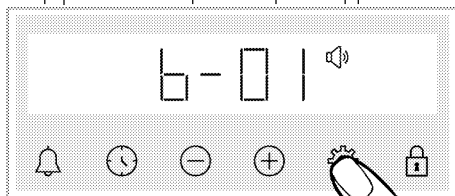
» Ο ήχος προειδοποίησης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.



## Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

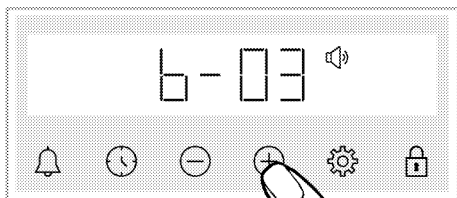
1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη για μηδενισμό του χρόνου ειδοποίησης. Αγγίξτε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "00:00".  
2.  Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο.

## Αλλαγή της στάθμης της έντασης ήχου

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



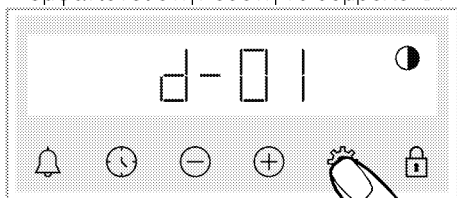
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο με τα πλήκτρα /. **(b-01-b-02-b-03)**



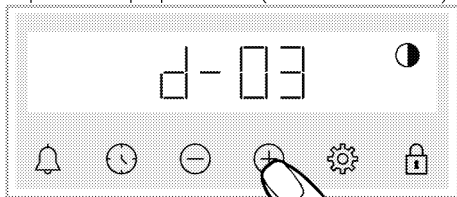
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ⚙️ για επιβεβαίωση, ή η ρύθμιση ενεργοποιείται αν περάσει λίγος χρόνος χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο.

### Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

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



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

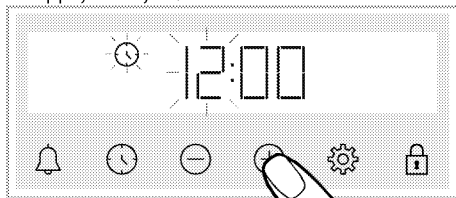


- » Αγγίξτε το πλήκτρο ⚙️ για επιβεβαίωση, ή η ρύθμιση ενεργοποιείται αν περάσει λίγος χρόνος χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο.

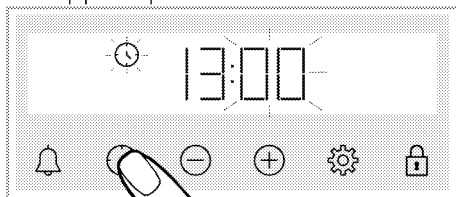
### Αλλαγή της ώρας της ημέρας

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

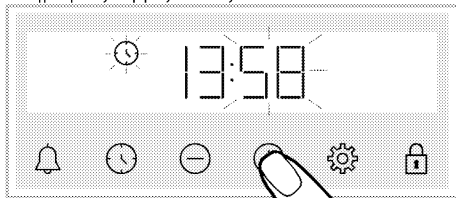
1. Αγγίξτε ⚙️ έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο 🕒.
2. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας ⊕/⊖.



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



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



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο 🕒 ή ⚙️.

» Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο 🕒 παύει να εμφανίζεται στην οθόνη.

## 6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα

Αυτή η ενότητα περιγράφει πρακτικές συμβουλές σχετικά με την προετοιμασία και το μαγείρεμα του φαγητού σας. Επιπλέον, μπορείτε να βρείτε ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

### Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο

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

Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων που θα χρησιμοποιήσετε.

- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχρή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάζετε ράφι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

### Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου

#### Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
- Αν συνιστάται προθέρμανση στον πίνακα μαγειρέματος, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ειδών ζύμης πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των προϊόντων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους.
- Τα μεταλλικά, κεραμικά και γυάλινα καλούπια επεκτείνουν το χρόνο μαγειρέματος και η κάτω επιφάνεια των

τροφίμων ζαχαροπλαστικής δεν καφέ ομοιόμορφα.

- Εάν χρησιμοποιείτε χαρτί μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να παρατηρηθεί λίγο καφέ στο κάτω μέρος της επιφάνειας του φαγητού. Σε αυτήν την περίπτωση, ίσως χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος σας περίπου 10 λεπτά.
- Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

#### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

#### Πίνακας μαγειρέματος για είδη ζύμης και φαγητά φούρνου

##### Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ σε δίσκο	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 40
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συμμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	180	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συμμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συμμάτινα ράφια: 2	150	25 ... 35

- Αν έχει μαγειρευτεί καλά στο εσωτερικό του αλλά το εξωτερικό ακόμα κολλάει, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

#### Πρακτικές συμβουλές για να ψήνετε πίτες

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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	160	30 ... 40
Κουλουράκια	Δίσκος για πίτες*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 35
	Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	3	170	20 ... 30
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	200	35 ... 45
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	2	180	35 ... 45
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	180	20 ... 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	200	30 ... 40
Λαζάνια	Γυάλινη / μεταλλική τετράγωνη φόρμα πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 70
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	170	50 ... 70
Πίτσα	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200 ... 220	10 ... 20

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

### Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο δίσκους

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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Κουλουράκια	2 - Κανονικός δίσκος* 4 - Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	1 - Κανονικός δίσκος* 4 - Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	1 - 4	180	35 ... 45
Πλούσιες πίτες	2 - Κανονικός δίσκος* 4 - Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 - 4	180	20 ... 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

## Κρέας, ψάρια και πουλερικά

### Τα βασικά σημεία για το ψήσιμο

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

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

## Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
Κότσι αρνιού (1.5 - 2.0 kg)	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 170	110 ... 120
Κοτόπουλο ψητό (1.8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Θερμός αέρας	2	200 ... 220	60 ... 80
Γαλοπούλα (5.5 kg)	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	200	20 ... 30
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	3	200	20 ... 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

## Γκριλ

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

## Γενικές προειδοποιήσεις

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

## Τα βασικά για το γκριλ

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

## Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 35
Μπιφτέκια (μοσχарισια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25



Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα - (σε φέτες)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 30
Μοσχαρίσια παϊδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 ... 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 ... 4

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

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

Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	200	30 ... 35
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	25 ... 35
Μπιφτέκια (μοσχαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	30 ... 40
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Συρμάτινη σχάρα Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250, κατόπιν 180 ... 190	90 ... 110

Μην προθερμαίνετε για όλα τα φαγητά στο γκριλ σε αυτόν τον πίνακα γκριλ.

### Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για

διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ινστιτούτα ελέγχου.

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

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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	<b>Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3</b> <b>Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2</b>		25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	160	30 ... 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 70
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	170	50 ... 70

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

### Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο δίσκους

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

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

## Γκριλ

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

Γυρίστε το φαγητό μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.  
Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

## 7 Συντήρηση και φροντίδα

### Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

#### ⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

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

#### Επιφάνειες ανοξειδωτες και ανοξειδωτο χάλυβα

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη

για να καθαρίσετε ανοξειδωτες επιφάνειες και λαβές.

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

#### Εμαγιέ επιφάνειες

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε την ενότητα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό")
- Για επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού και σχαρών φούρνων που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας. Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό καθαριστικό φούρνων.
- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει για τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.

#### Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι

καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

### **Γυάλινες επιφάνειες**

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

### **Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες**

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να βεβαιώνετε να μην αφήνετε κατάλοιπα νερού και απορρυπαντικού στις γραμμές σύνδεσης των μερών της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει διάβρωση σε αυτές τις περιοχές σύνδεσης.

### **Καθαρισμός των αξεσουάρ**

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

### **Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού**

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

## Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

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

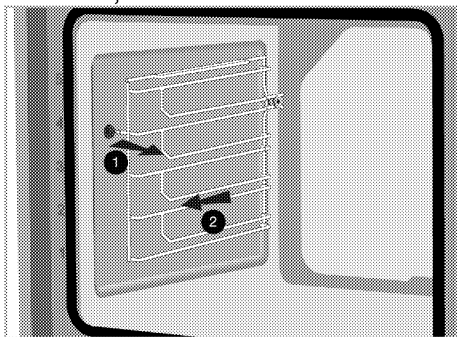
### Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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

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

### Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

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



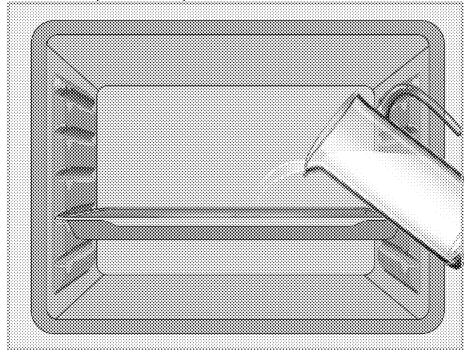
3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

## Εύκολος καθαρισμός με ατμό

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

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

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



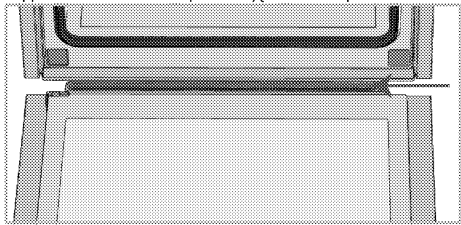
3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

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

Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε τις επίμονες ακαθαρσίες και τελικά σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

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

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



## Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

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

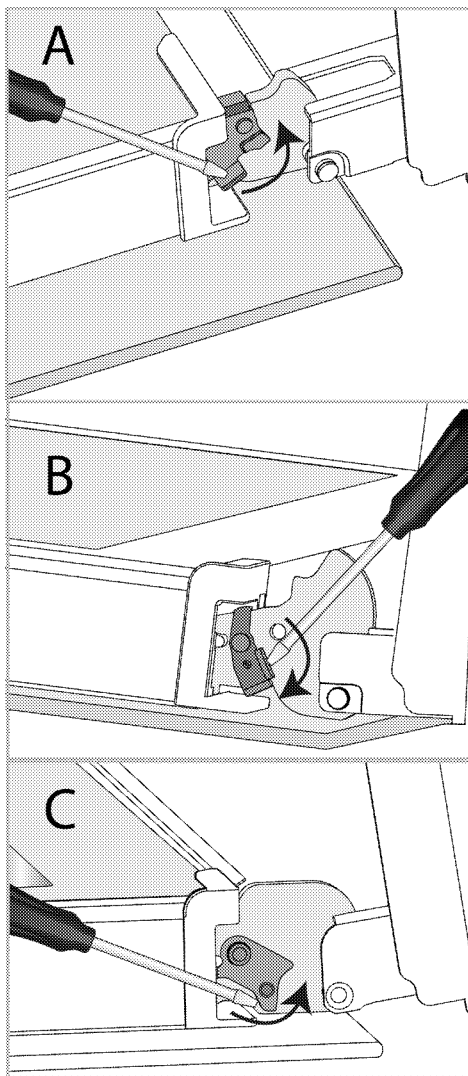
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου" και "Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό

και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετε το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

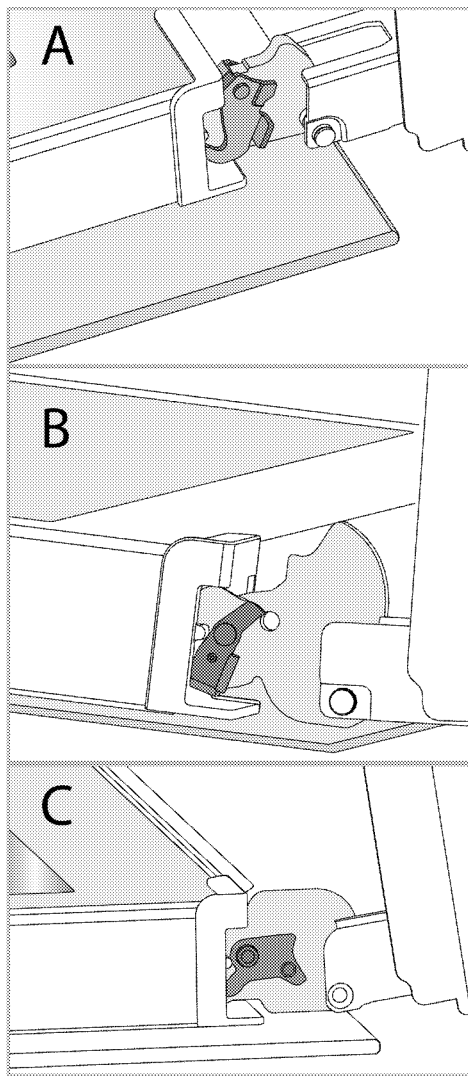
## Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

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

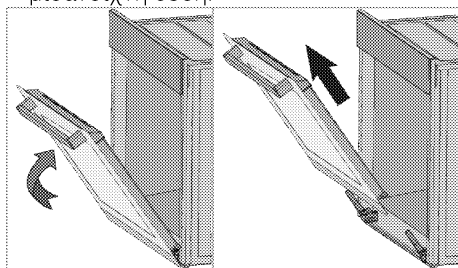
Ο αρθρωτός τύπος (A), (B), (C) ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Τα παρακάτω σχήματα δείχνουν πώς να ανοίξετε όλους τους τύπους αρθρώσεων. (A) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε κανονικούς τύπους πορτών. (B) (Μεντεσέ τύπου) διατίθεται σε μαλακούς τύπους πορτών κλεισίματος. (C) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε μαλακό άνοιγμα / κλείσιμο πόρτες.



Ασφάλιση μεντεσέ - κλειστή θέση



Ασφάλιση μεντεσέ - ανοικτή θέση  
3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοικτη θέση.





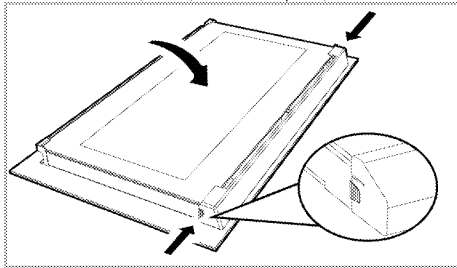
4. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

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

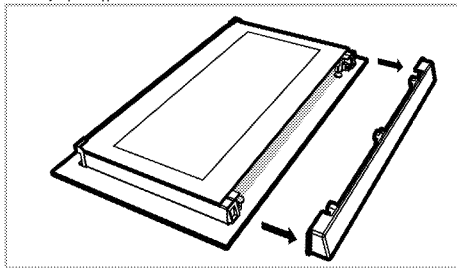
### Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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

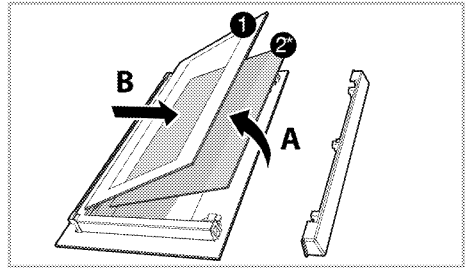
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



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



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



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

### Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

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

αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

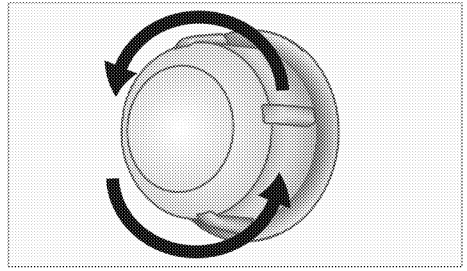
## Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

### ⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

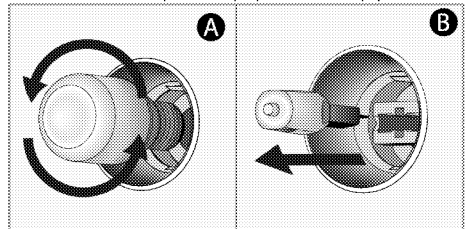
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, αποσυνδέστε τον ηλεκτρικό σύνδεσμο και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια.
- Η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλη για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτής της λάμπας είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το προϊόν πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

### Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

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



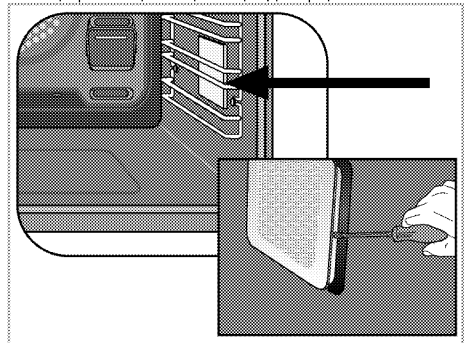
3. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

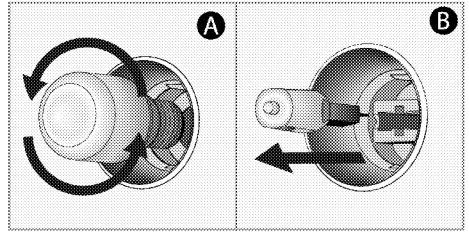
### Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

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



3. Ανυψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα της λάμπας χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.
4. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα,

περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

## 8 Επίλυση προβλημάτων

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

### Ο φούρνος παράγει ατμό όταν χρησιμοποιείται.

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

### Προκύπτουν σταγονές νερού κατά το μαγείρεμα.

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

### Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

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

### Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

### Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

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

### Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

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

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

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

## ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

## ΕΓΓΥΗΣΗ



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

<b>ΨΥΓΕΙΑ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ
<b>ΚΟΥΖΙΝΕΣ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ</b>	2 ΧΡΟΝΙΑ
<b>ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ</b>	2 ΧΡΟΝΙΑ

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



..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....  
..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....  
..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
..... 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 (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχχνίες 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**.

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ**

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

#### SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

#### SERVICE ΘΙΑΕΟΡΑΣΕΩΝ - ΗΦΙ

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	210 8836512	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113

✂

ΠΡΟΣ : **beko**

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

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



