



Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη



BBIM12400XCS

385441375_6/ DE/ EL/ R.AG/ 17.05.24 01:09
7768382114

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise	4
1.1 Verwendungszweck.....	4
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	5
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektro- geräten	6
1.4 Sicherheit beim Transport.....	8
1.5 Sicherheitshinweise zur Installa- tion.....	8
1.6 Sicher bedienen	9
1.7 Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen.....	10
1.8 Verwendung von Zubehör	10
1.9 Sicherheit beim Kochen	10
1.10 Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen.....	12
2 Hinweise zum Umweltschutz	12
2.1 Abfallrichtlinie	12
2.1.1 Informationen zur Entsorgung .	12
2.2 Paketinformationen	13
2.3 Tipps zum Energiesparen.....	13
3 Ihr neues Gerät	14
3.1 Produkteinführung.....	14
3.2 Bedienfeld und Bedienung	14
3.2.1 Bedienfeld	15
3.2.2 Einführung des Ofenbedien- felds	15
3.3 Ofenfunktionen	16
3.4 Produktzubehör	17
3.5 Verwendung von Produktzubehör	18
3.6 Technische Spezifikationen	20
4 Erste Verwendung	21
4.1 Erste Timer-Einstellung.....	21
4.2 Erstreinigung.....	21
5 Benutzung des Backofens	22
5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	22
5.2 Handhabung der Bedienblende....	22
5.3 Einstellungen	28
6 Allgemeine Hinweise zum Ba- cken.....	32
6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen.....	32

6.1.1 Backwaren und andere Ofen- gerichte.....	33
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel.....	35
6.1.3 Grillen.....	37
6.1.4 Testspeisen	37
7 Wartung und Reinigung	39
7.1 Allgemeine Reinigungshinweise..	39
7.2 Reinigung des Zubehörs	40
7.3 Bedienfeld reinigen.....	41
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich).....	41
7.5 Einfache Dampfreinigung	41
7.6 Reinigung der Ofentür	42
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür	43
7.8 Reinigen der Backofenlampe.....	43
8 Fehlerbehebung.....	45



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
 1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.

2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die

Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.

- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser aus-

treten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.

- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- stecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchrock-



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netz-

ner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.

- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.

- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.



1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.



1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablett.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rau-

chentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu

weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fettthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen



- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen

Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

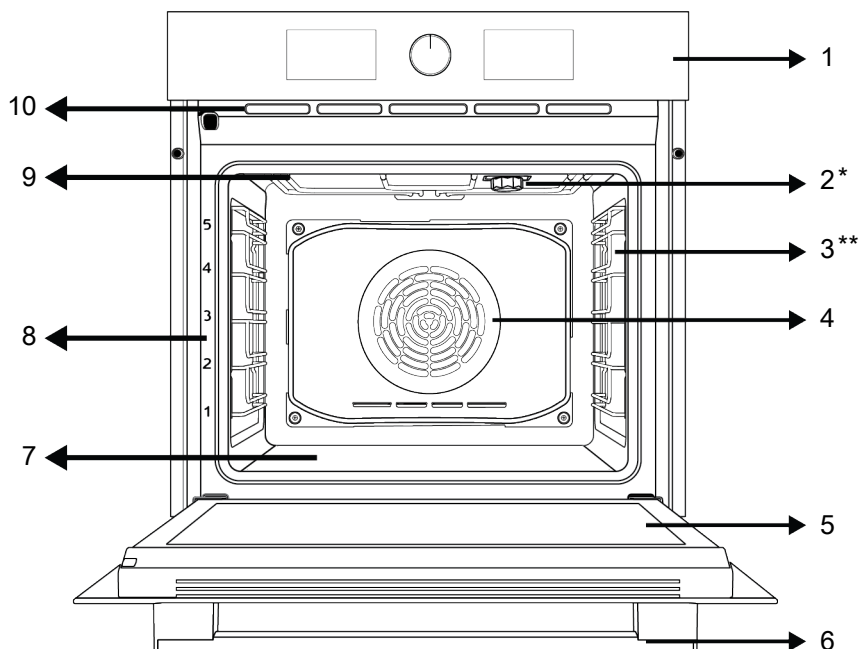
2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Seitengitter

5 Innenglas

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinten Stahlplatte)

6 Griff

8 Einschubebenen

10 Belüftungsöffnungen

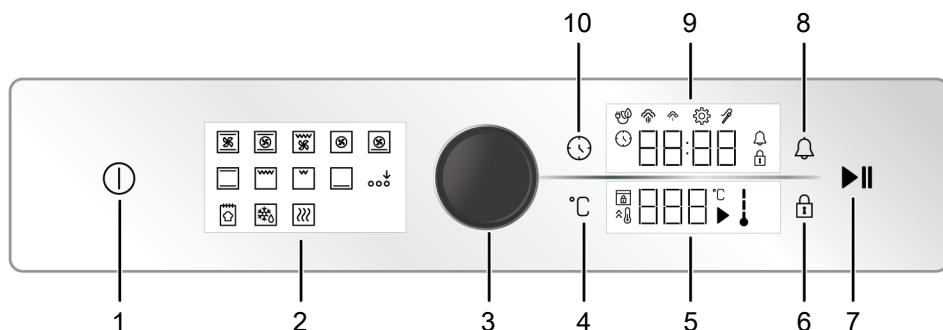
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

** Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit Seitengittern ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Seitengittern als Beispiel dargestellt.

3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

3.2.1 Bedienfeld



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Funktionsanzeige |
| 3 Steuerungsknopf | 4 Taste zur Temperatureinstellung |
| 5 Temperaturanzeigebereich | 6 Taste für Tastensperre |
| 7 Taste Backen Start/Stopp | 8 Alarm-Taste |
| 9 Timer/Daueranzeigebereich | 10 Taste Zeit und Einstellungen |

Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkbare Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Steuerungsknopf

Sie können die Einstellungen auf der Timer-/Uhr-Anzeige und der Temperaturanzeige mit dem Bedienknopf des Backofens überprüfen. Sie können durch diese Einstellungen gehen, indem Sie den Drehknopf nach rechts und links drehen und sie durch Drücken des Knopfes übernehmen.

Innentemperaturanzeige des Backofens

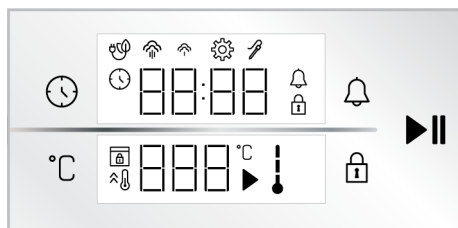
Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentempe-

ratur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

Funktionsanzeige

Die Betriebsfunktionen Ihres Backofens befinden sich auf dem Funktionsdisplay Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen, die auf dem Display angezeigt werden, sind schematisch dargestellt und können in Ihrem Gerät nicht vorhanden sein. Die Funktionen Ihres Produkts werden im Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ beschrieben.

Anzeigebereiche:



Tasten :

- : Taste Zeit und Einstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre

 : Alarm-Taste

 : Taste Backen Start/Stopp

Timer/Daueranzeigebereich :

 : Symbol Backzeit/Uhrzeit

 : Alarm-Symbol

 : Symbol für Einstellungen

 : Tastensperre-Symbol

 : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

 : Symbol für niedrigen Dampfstand *

 : Symbol für hohen Dampfstand *

 : Symbol für Bratenthermometer *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Temperaturanzeigebereich :

 : Symbol für Backen

 : Temperatur-Symbol

 : Symbol für die Ofeninnentemperatur

 : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

 : Tastensperre-Symbol *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionsymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab.
	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein. Die Verwendung dieser Funktion wird im Abschnitt „Handhabung der Bedienblende“ erläutert.
	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.

	Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Brotfunktion	-	Es wird zum Backen von Brot verwendet. Die eingestellte Temperatur und Uhrzeit kann nicht geändert werden.
	Aktivierung der Zusatzfunktion	-	Dient zur Aktivierung von Betriebsfunktionen, die zu Beginn nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.

3.4 Produktzubehör

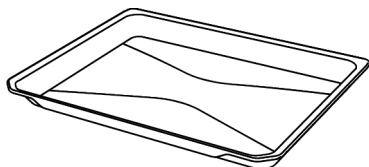
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.



Die Bleche im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

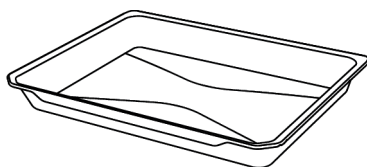
Standard-Tablett

Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Tiefes Tablett

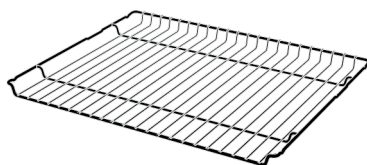
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



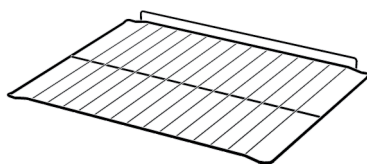
Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

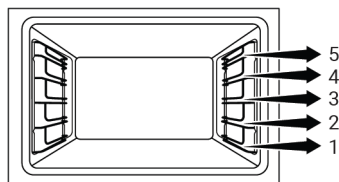


3.5 Verwendung von Produktzubehör

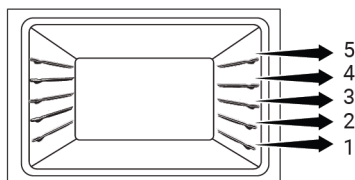
Einschubebenen

Im Kochbereich gibt es 5 Einschubebenen. Die Reihenfolge der Ebenen können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

Bei Modellen mit Seitengittern :



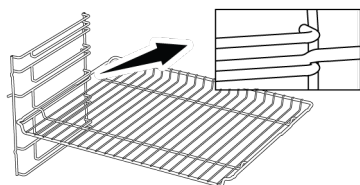
Bei Modellen ohne Seitengitter :



Grillrost in den Einschubebenen platzieren

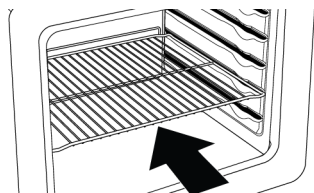
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Grillrost auf die Haltepunkte an den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

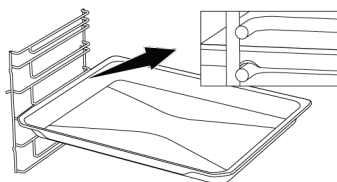
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



Backblech in den Einschubebenen platzieren

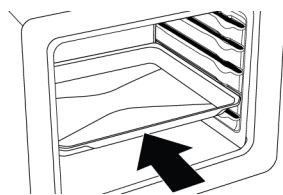
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, Backbleche richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Beim Platzieren des Backblechs in der gewünschten Einschubebene muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf die Haltepunkte des Seitengitters aufgesetzt werden. Es darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten platziert werden und darf nicht die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.

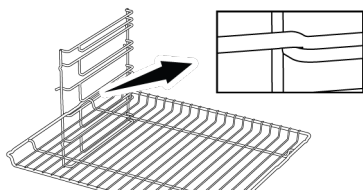


Stopperfunktion des Grillrosts

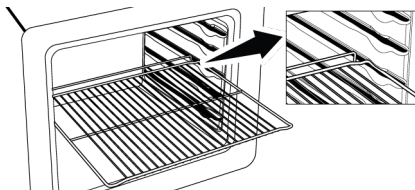
Damit der Grillrost nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion, um Ihr Essen einfach und sicher entnehmen zu können. Wenn Sie den Grillrost vorsichtig herausziehen, ist dies nur bis zum Anschlagspunkt der Stopperfunktion möglich. Um den Grillrost ganz herauszunehmen, müs-

sen Sie ihn erst aus der hinteren Arretierung lösen und anschließend herausnehmen.

Bei Modellen mit Seitengittern :

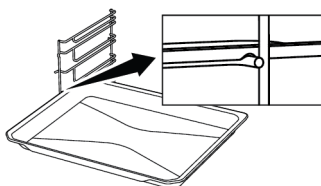


Bei Modellen ohne Seitengitter :



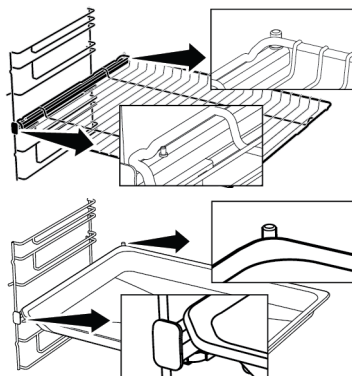
Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

Damit das Backblech nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Backblech beim Herausnehmen zuerst aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es anschließend nach vorne.



Richtige Platzierung des Grillrosts und der Backbleche auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

Dank der Teleskopauszüge lassen sich Bleche oder der Grillrost einfach einsetzen und herausnehmen. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopauszüge in den Aussparungen an den Blechen und Grillrosten sitzen (siehe Abbildung).



3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	3,3
Ofentyp	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energiekettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

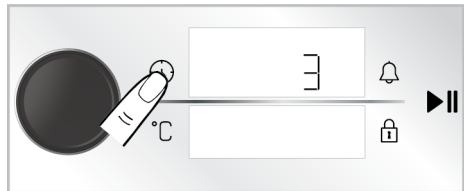
Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erste Timer-Einstellung

i Stellen Sie immer die Uhrzeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie sie nicht einstellen, können Sie bei einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

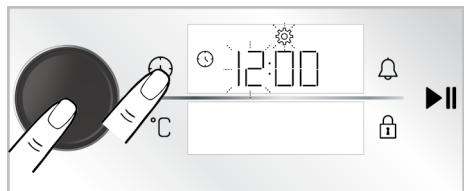
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs-menü aktiviert.



2. Aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste  berühren.

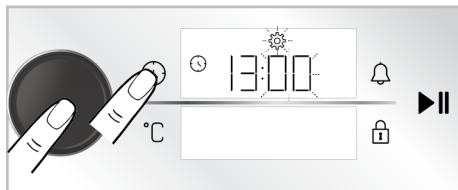
⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Stunden ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie den Be-

dienknopf des Backofens einmal drücken oder die Taste  einmal antippen.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Stellen Sie die Minuten ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste  berühren.

⇒ Die Uhrzeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

i Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Uhrzeit mit der bei der Produktion eingestellten Zeit. Sie können die Einstellung der Uhrzeit später ändern, wie im Abschnitt „**Einstellungen**“ beschrieben.

i Im Falle eines längeren Stromausfalls wird die Einstellung der Uhrzeit aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [► 16]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Ab-

schalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

5.2 Handhabung der Bedienblende

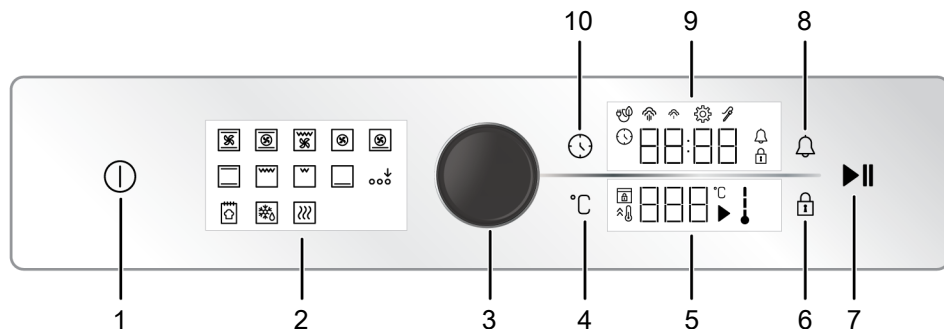
Allgemeine Warnhinweise für die Bedienblende des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warmhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vor-

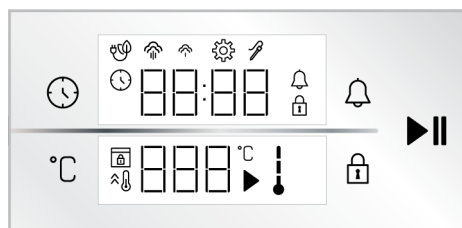
genommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.

- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen. Wenn der Ofen die gewünschte

Temperatur erreicht hat, erlischt das Symbol. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt „Einstellungen“.



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Funktionsanzeige |
| 3 Steuerungsknopf | 4 Taste zur Temperatureinstellung |
| 5 Temperaturanzeigebereich | 6 Taste für Tastensperre |
| 7 Taste Backen Start/Stop | 8 Alarm-Taste |
| 9 Timer/Daueranzeigebereich | 10 Taste Zeit und Einstellungen |



Tasten :

- : Taste Zeit und Einstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre
- : Alarm-Taste
- : Taste Backen Start/Stop

Timer/Daueranzeigebereich :

- : Symbol Backzeit/Uhrzeit
- : Alarm-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Tastensperre-Symbol
- : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
- : Symbol für niedrigen Dampfstand *
- : Symbol für hohen Dampfstand *

: Symbol für Bratenthermometer *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Temperaturanzeigebereich :

- : Symbol für Backen
 - : Temperatur-Symbol
 - : Symbol für die Ofeninnentemperatur
 - : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
 - : Tastensperre-Symbol *
- * variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① ein.

⇒ Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Backzeit und der Alarm eingestellt werden.



Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 5 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

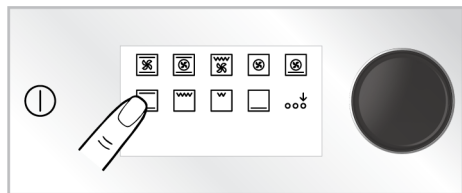
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

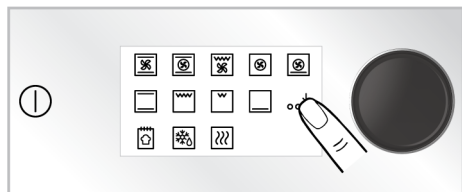
Manuelles Garen mit Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können eine manuelle Auswahl der Betriebsfunktion und der Temperatur vornehmen, die Sie für das jeweilige Gericht wünschen, ohne eine bestimmte Garzeit einzustellen. Als Beispiel sind in den Bildern die „Ober-/Unterhitze“-Funktion und 180 °C-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① ein.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



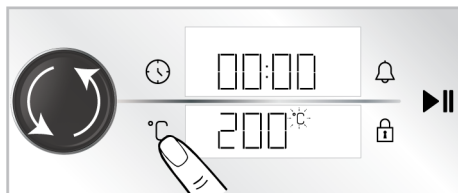
3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie ein-

mal auf den Steuerungsknopf des Backofens oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links.

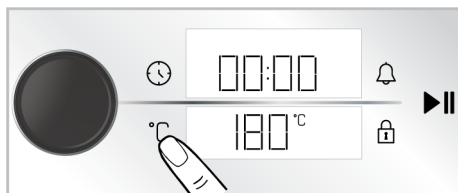
⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



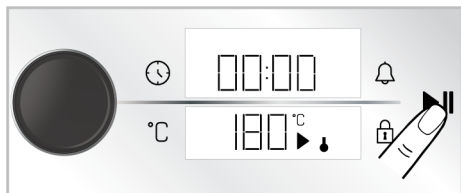
Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



6. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ►||, um den Garvorgang zu starten.

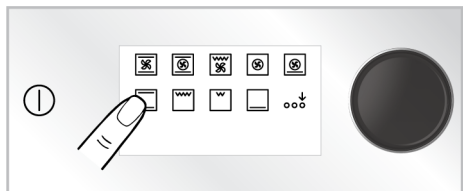


- ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole und angezeigt. Die Garzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Garen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste um den Ofen vollständig auszuschalten.

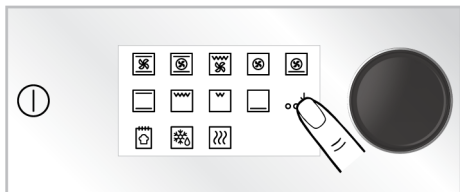
Garen mit Einstellung der Garzeit;

Sie können eine automatische Abschaltung des Ofens einstellen, indem Sie zuerst die gewünschte Temperatur und Betriebsfunktion wählen und anschließend die gewünschte Garzeit einstellen. Dazu gehen Sie wie folgt vor. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Ober-/Unterhitze“, 180 °C und 45 Minuten Garzeit.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ein.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.

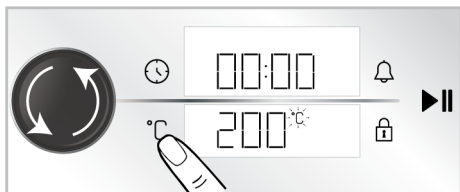


3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links.

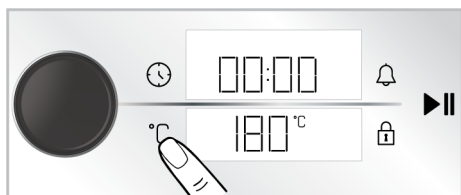
- ⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

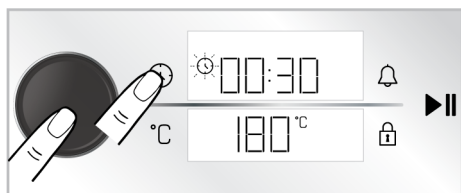
5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

- ⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



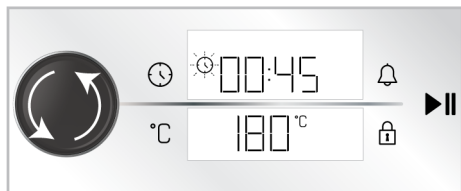
6. Drücken Sie einmal den Steuerungsknopf oder berühren Sie einmal die Taste ⌚, um die Garzeit einzustellen.

⇒ Der eingestellte Wert von 30 Minuten erscheint auf der Timer-/Dau-eranzeige und das Symbol ⌚ blinkt.



i Um die Garzeit schnell einzustellen, können Sie die Garzeit als 30 Minuten aktivieren, indem Sie den Steuerungsknopf drücken oder die Taste ⌚ berühren, nachdem die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt wurden, und Sie können die Zeit durch Drehen des Steuerungsknopf nach rechts/links ändern.

7. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⌚.



i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

8. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Garzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶|| um den Backvorgang zu starten.



⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur zu arbeiten und der Countdown der Garzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ▶ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text „Ende“, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Garvorgang wird beendet.

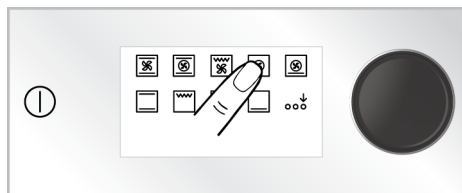
9. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶|| berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text „Ende“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⌚ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

Öko-Heißluft

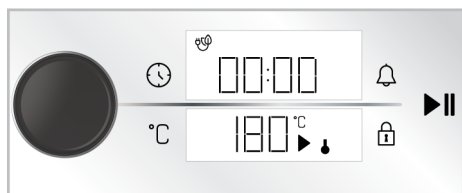
Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160–220°C verwenden. Mit dieser Funktion wird die Garzeit etwas länger sein.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⌚ berühren.

2. Berühren und halten Sie die Betriebsfunktion „Heißluft“ in der Funktionsanzeige für 3 Sekunden.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, erscheint das Symbol ☼ auf der Timer-/Daueranzeige und die Funktion „Öko-Heißluft“ ist aktiviert.



3. Sie können die eingestellte Temperatur und die eingestellte Garzeit wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ändern. Dann können Sie das Garen starten.

- ⇒ Im Modus „Öko-Heißluft“ leuchtet die Lampe kürzer als bei den anderen Ofenfunktionen, um beim Garen Energie zu sparen.

Brotfunktion

Ihr Gerät verfügt über die „Brotfunktion“, um Brot zu backen. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen der Funktion sind nicht veränderbar.

Zutaten

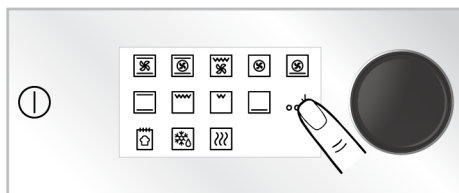
- 500 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g Instanthefe
- 10 g Sonnenblumenöl
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser (35°C)

Für die Oberseite des Teigs

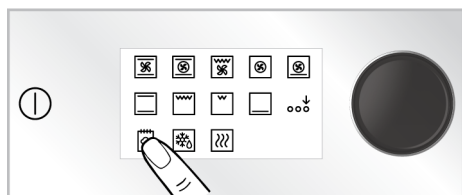
- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

Vorbereitung

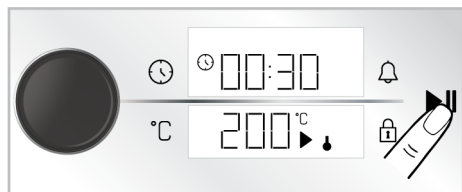
1. Sieben Sie Mehl in einen tiefen Behälter. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und vermischen Sie es sorgfältig.
2. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hineingeben. Das warme Wasser wird nach und nach von den Seiten des Behälters aus hineingegossen.
3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigknetter ca. 10-15 Minuten.
4. Den gekneteten Teig einige Male mit der Hand wenden und in ein Gefäß geben. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.
5. Nachdem Sie den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt haben, decken Sie ihn mit einem dicken Tuch ab und lassen ihn bei Zimmertemperatur gären.
6. Nach 60 Minuten geben Sie den Teig auf die Arbeitsplatte und falten Sie ihn 4-5 Mal, um alle Luftpockets zu entfernen. Bestreichen Sie den Teig mit 1 Teelöffel Sonnenblumenöl und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.
7. Legen Sie den Teig auf ein Backblech und schieben Sie dieses in die 3. Einschubebene des Ofens.
8. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
9. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf „Aktivierung der Zusatzfunktion“ tippen.



10. Berühren Sie „Brotfunktion“ auf der Funktionsanzeige.



11. Starten Sie das Backen, indem Sie die Taste ►|| berühren.



12. Am Ende der Backzeit ertönt für eine Minute ein Warnton. Wenn die Taste ① berührt wird, schaltet sich der Ofen aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

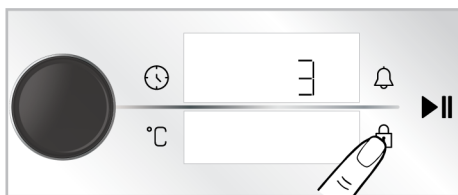
5.3 Einstellungen

i Der 3-2-1-Countdown wird auf dem Display in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch langes Drücken aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Bedienfeld vor versehentlichen oder unbeabsichtigten Änderungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste bis das Symbol auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.



⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol erscheint auf dem Timer-/Dauerbildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Nach der Einstellung der Tastensperre ertönt beim Berühren einer beliebigen Taste oder beim Drücken des Bedienknopfes des Backofens ein akustisches Signal und das Symbol blinkt.



i Während die Tastensperre aktiviert ist, können die Tasten der Bedieneinheit nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tastensperren

1. Berühren Sie die Taste bis das Symbol auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.
- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol verschwindet auf der Timer-/Daueranzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

Einstellung des Alarms

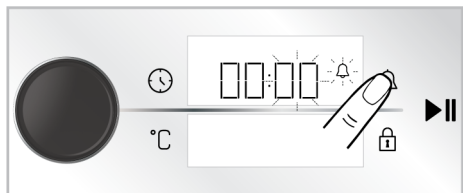
Sie können das Bedienfeld des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Alarm hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofens. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Alarm verwenden, wenn Sie das

Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Alarmzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal.

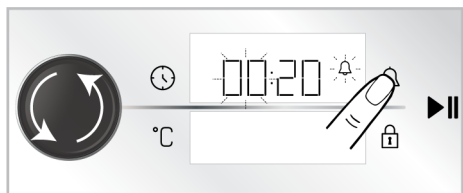
i Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Taste  um die Alarmzeit einzustellen.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken in der Timer-/Daueranzeige.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen, und aktivieren Sie das Timerfeld durch einmaliges Berühren der Taste .
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen. Berühren Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.



⇒ Auf der Timer-/Daueranzeige leuchtet das Symbol  kontinuierlich auf und die Alarmzeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.

4. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

i Wenn die Alarmzeit und die Garzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Timer/Daueranzeige angezeigt.

Ausschalten des Alarms

1. Am Ende der Alarmzeit ertönt der Warn-ton für eine Minute. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmzeit zurückzusetzen.

⇒ Das Symbol  beginnt auf der Timer- / Daueranzeige zu blinken.

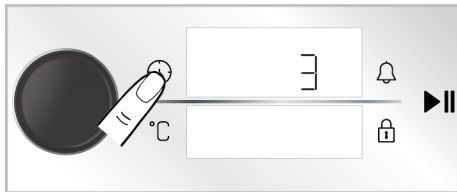
2. Drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links, bis die Alarmzeit „00:00“ erreicht.

Lautstärke einstellen

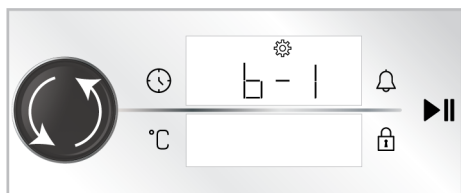
Sie können die Lautstärke der Signaltöne einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs-menü aktiviert.

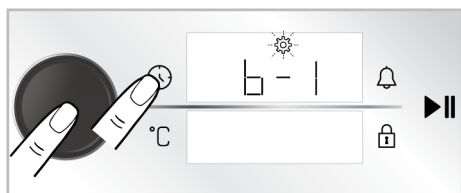


2. Drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links, bis „b-1“ oder „b-2“ auf der Timer-/Daueranzeige erscheint.



3. Aktivieren Sie die Toneinstellung durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs.

⇒ Das Symbol blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



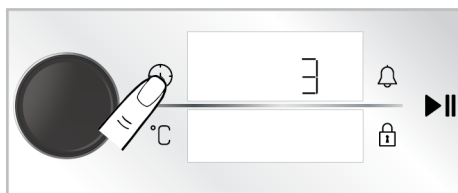
4. Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Ton durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs des Backofens.

Einstellung der Displayhelligkeit

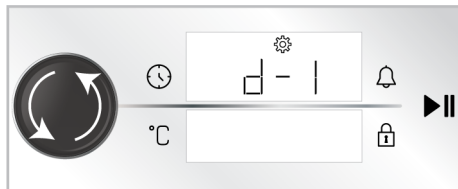
Sie können die Helligkeit des Displays einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs-menü aktiviert.

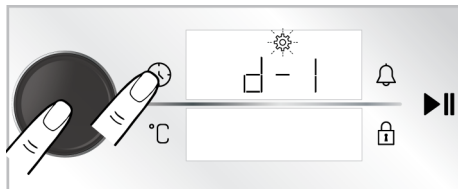


2. Drehen Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links, bis „d-1“, „d-2“ oder „d-3“ auf der Timer- / Daueranzeige erscheint.



3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs.

⇒ Das Symbol blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



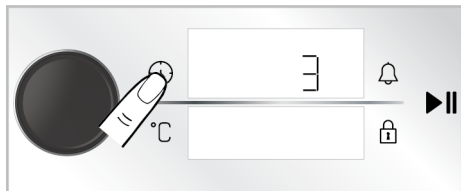
4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen.
5. Bestätigen Sie die Helligkeit durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs.

Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

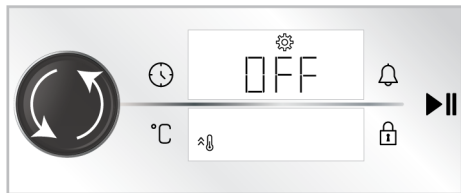
Sie können das Garen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs-menü akti-viert.

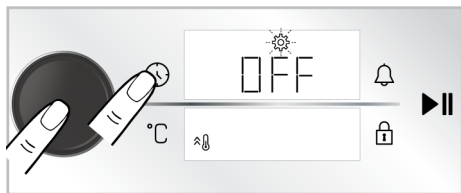


2. Drehen Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links, bis das Symbol  und „AUS“ auf dem Display erscheint.

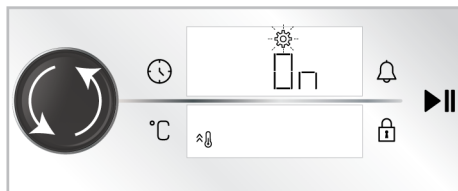


3. Aktivieren Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  berühren oder einmal auf den Steuerungs-knopf des Ofens drücken.

⇒ Das Symbol  blinkt in der Ti-mer-/Daueranzeige.



4. Schalten Sie die Einstellung „AUS“ auf dem Display auf „EIN“, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung des Vorheizens (Booster), indem Sie die Taste  erneut berühren oder den Steuerungs-knopf des Backofens einmal betä-tigen.

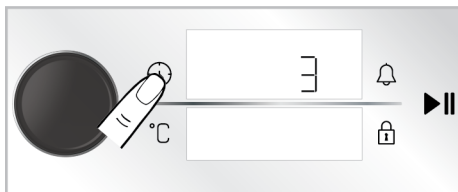
 Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung „AUS“ können Sie das schnelle Vorheizen abbrechen.

Ändern der Uhrzeit

So ändern Sie die Uhrzeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

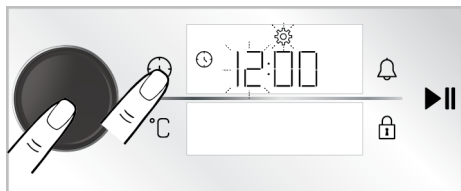
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  et-wa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs-menü akti-viert.



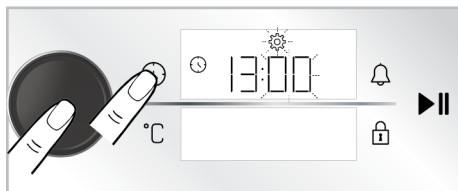
2. Aktivieren Sie das Stundenfeld, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste  berühren.

⇒ Das Stundenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauer-bildschirm.



3. Stellen Sie die Stunden ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens einmal drücken oder die Taste ⌚ einmal antippen.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⌚ berühren.

⇒ Die Uhrzeit ist eingestellt und das Symbol ⚙ leuchtet dauerhaft.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.

- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Heißluft	3	170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
Gebäck	Standard-Bleche *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 35
Brötchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 45
Ganzes Brot	Standard-Bleche *	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard-Bleche *	Pizza-Funktion	2	280	5 ... 10

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Kekse	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	170	25 ... 35
Gebäck	1-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	1 - 4	180	40 ... 50
Brötchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Zubereitungstabelle mit der Funktion "Öko-Heißluft"

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" gestartet haben.

- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die "Öko-Heißluft" Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" darf nicht vorgeheizt werden.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	3	160	25 ... 35
Kekse	Standard-Bleche *	3	180	25 ... 35
Gebäck	Standard-Bleche *	3	200	45 ... 55
Brötchen	Standard-Bleche *	3	200	35 ... 45

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	170	85 ... 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Heißluft	2	200 ... 220	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	3	200	20 ... 30
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

6.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Grillrost	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Grillrost	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Tabelle für Testen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Heißluft	Bei Modellen mit Seitengittern :3 Bei Modellen ohne Seitengitter :2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Mürbegebäck (süßer Keks)	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe „Einfache Dampfreinigung [► 41]“.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.

- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um das Bedienfeld zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Reinigung der Seitenwände des Ofens

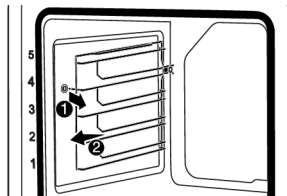
Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Ob eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“.

Wenn Ihr Produkt ein Modell mit Seitengittern ist, entfernen Sie die Seitengitter, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

Zum Entfernen der Seitengitter:

1. Lösen Sie die Vorderseite des Seitengitters, indem Sie es an der von der Seitenwand entgegengesetzt abziehen

2. Ziehen Sie das Seitengitter nach vorne, um es vollständig zu entfernen.

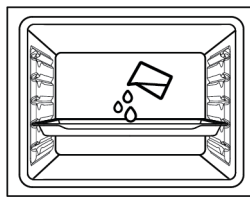


3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

7.5 Einfache Dampfreinigung

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen es auf die zweite Schiene des Backofens.



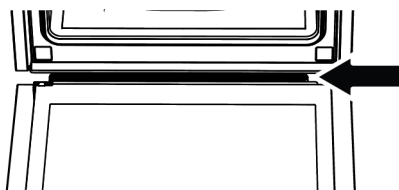
3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart "Unterhitze" und betreiben Sie ihn 20 Minuten lang bei 100°C.

Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.

Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.

i Bei der einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

(variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten) Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



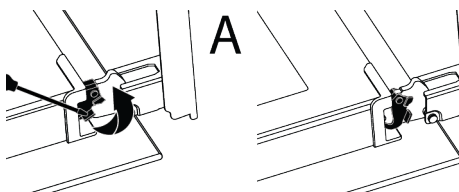
7.6 Reinigung der Ofentür

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.

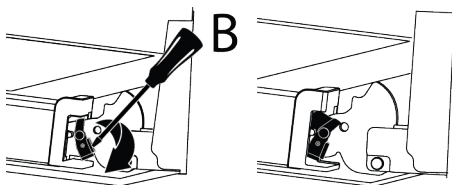
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

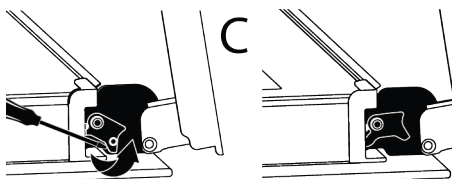
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnientypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnientypen zu öffnen sind.
4. Der Scharnientyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



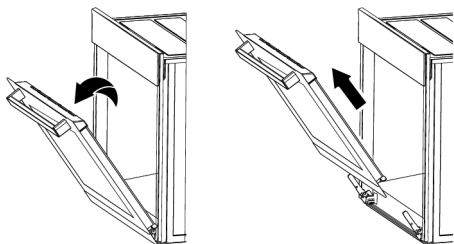
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



6. Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.



7. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

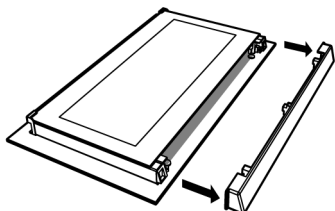
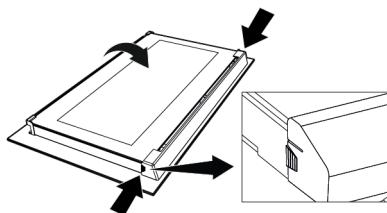


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

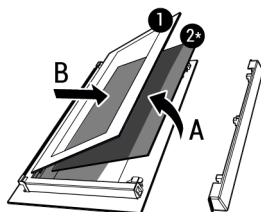
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.



3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

7.8 Reinigen der Backofenlampe

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuch-

tung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

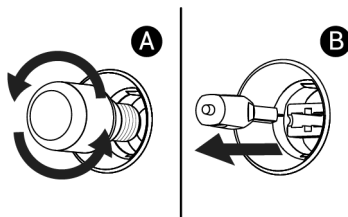
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



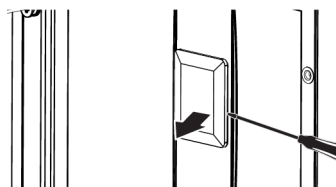
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



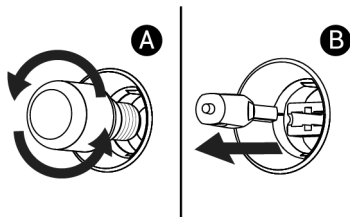
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.

(Bei Modellen mit Timer) Die Timer-Anzeige blinkt oder das Timer-Symbol bleibt offen.

- Es hat zuvor einen Stromausfall gegeben. >>> Stellen Sie die Zeit ein / Schalten Sie die Funktionsknöpfe des Geräts aus und stellen Sie sie wieder auf die gewünschte Position.

Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ► auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	50
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	50
1.2	Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων	50
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	52
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	53
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	54
1.6	Ασφάλεια χρήσης	55
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	55
1.8	Χρήση αξεσουάρ	56
1.9	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	56
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	58
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....	58
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	58
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	58
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία ..	58
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	58
3	Το προϊόν σας.....	60
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	60
3.2	Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση.....	60
3.2.1	Πίνακας ελέγχου	61
3.2.2	Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου.....	61
3.3	Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	62
3.4	Αξεσουάρ του προϊόντος.....	63
3.5	Χρήση αξεσουάρ προϊόντος.....	64
3.6	Τεχνικές Προδιαγραφές.....	67
4	Πρώτη Χρήση.....	68
4.1	Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη ..	68
4.2	Αρχικός Καθαρισμός	68
5	Χρήση του φούρνου	69
5.1	Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου.....	69
5.2	Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου.....	69
5.3	Ρυθμίσεις.....	75

6	Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο.....	79
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο.....	80
6.1.1	Πίτες και φαγητά φούρνου	80
6.1.2	Κρέας, ψάρια και πουλερικά	83
6.1.3	Γκριλ	84
6.1.4	Φαγητά δοκιμής.....	85
7	Συντήρηση και καθαρισμός.....	86
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	86
7.2	Καθαρισμός των αξεσουάρ	88
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου ..	88
7.4	Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος) ..	88
7.5	Εύκολος καθαρισμός με ατμό	89
7.6	Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου	89
7.7	Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου.....	90
7.8	Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου	91
8	Επίλυση προβλημάτων.....	92

EL



1 Οδηγίες ασφαλείας

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



1.1 Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση πιάτων, στέγνωμα πετσετών ή ρούχων με ανάρτησή τους στη λαβή.



1.2 Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα των οποίων οι σωματικές, αι-

- σθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά τα άτομα 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 επιτρέπτε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
 - Πριν την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φως ρευματοληψίας και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο ρεύματος και αφαιρέστε το από το προϊόν μαζί με το φως.
 3. Λαμβάνετε προφυλάξεις για να εμποδίζετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν δεν χρησιμοποιείται.



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φις).
- Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
- Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτρο-

πληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φις του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φις ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φις από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φις και όχι το καλώδιο.



1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.

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



1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!

επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φως που έχει συνδεθεί στην πρίζα.

1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στο περιβάλλον.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνεύματος και/ή ναρκωτικών.

- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.
- Οι μεντεσέδες στην πόρτα του προϊόντος κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο εμπλοκής. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.

1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.

- Κρατάτε απόσταση ασφαλείας όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή στο τέλος του μαγειρέματος. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Κατά τη λειτουργία το προϊόν βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε τα καυτά μέρη, το εσωτερικό του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Πάντα φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα κατά τους χειρισμούς του προϊόντος.

1.8 Χρήση αξεσουάρ

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

1.9 Ασφάλεια μαγειρέματος

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οι-

νόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

- Κατάλοιπα τροφίμων στην περιοχή μαγειρέματος, όπως λάδι, μπορεί να αναφλεγούν. Καθαρίζετε αυτά τα κατάλοιπα πριν το μαγείρεμα.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από 1 ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μην θερμαίνετε μέσα στον φούρνο κλειστά μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζα. Η πίεση που θα δημιουργηθεί μέσα στο μεταλλικό κουτί/βάζο μπορεί να το κάνει να σκάσει.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.

Λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά:

- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου

(ταψί, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο φούρνο.

- Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου και να εμποδίσουν τη ροή του καυτού αέρα, αφαιρείτε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέρχουν από τα αξεσουάρ ή το δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.
- Μην το τοποθετείτε πάνω από αξεσουάρ κατά την προθέρμανση.
- Πάντα πιέζετε το στη θέση του χρησιμοποιώντας ένα πιάτο ή παρόμοιο αντικείμενο για να μην κινείται το υλικό ανεξέλεγκτα λόγω της κυκλοφορίας του αέρα μέσα στον φούρνο.
- Καλύπτετε μόνο την απαραίτητη επιφάνεια μέσα στο ταψί.
- Μετά από κάθε χρήση, το ταψί πρέπει να καθαρίζεται και τυχόν χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά που χρησιμοποιήθηκαν στο ταψί πρέπει να αντικαθίσταται. Διαφορετικά, τα υγρά που στάζουν πάνω στο

ταψί μπορεί να προκαλέσουν δημιουργία καπνού ή ακόμα και ανάφλεξη.

- Όταν ανοίγεται το κάλυμμα του προϊόντος παράγεται μια ροή αέρα. Το χαρτί ψησίματος μπορεί να έρθει σε επαφή με αντιστάσεις και να αναφλεγεί.
- Όταν χρησιμοποιείτε σχάρα ψησίματος για ψήσιμο, πρέπει να τοποθετείτε ένα ταψί στην κατώτατη θέση. Διαφορετικά το λάδι από το φαγητό και άλλες ουσίες που στάζουν στον πυθμένα του φούρνου μπορούν να προκαλέσουν δημιουργία έντονου καπνού και να έχουν σαν συνέπεια φωτιά.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.

1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

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

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



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό,

μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

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

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

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

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

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

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

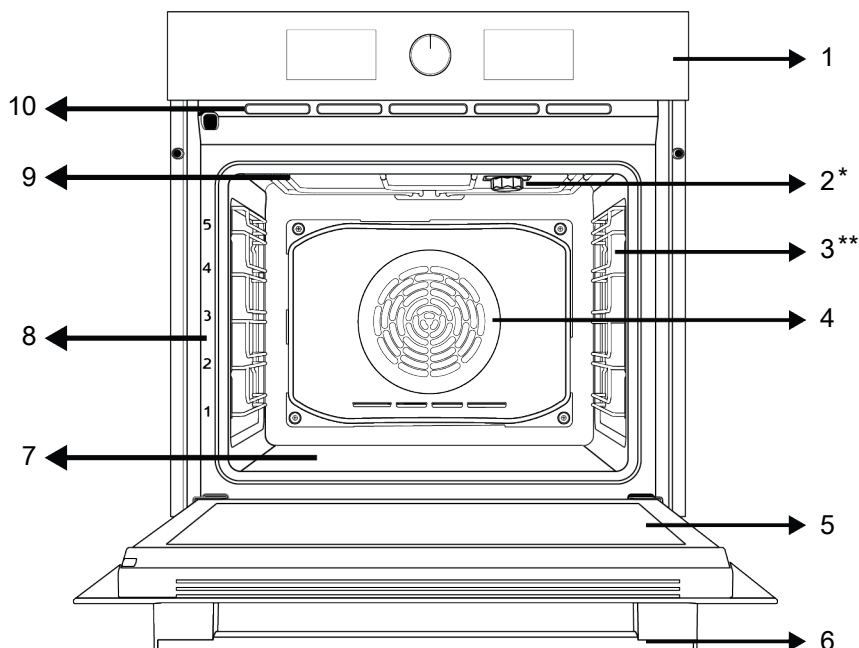
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.

- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνετε. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε στη λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίγει η πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας στον τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα", και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.

3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος

EL



1 Πίνακας ελέγχου

3 Συρμάτινα ράφια

5 Πόρτα

7 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασφάλινη πλάκα)

9 Πάνω αντίσταση

2 Λάμπα

4 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα)

6 Λαβή

8 Θέσεις ραφιού

10 Οπές αερισμού

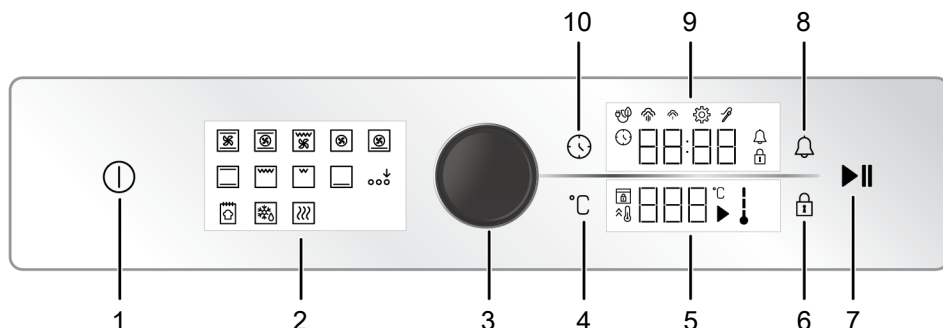
* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρουν από της εικόνας.

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

3.2 Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

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

3.2.1 Πίνακας ελέγχου



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Πλήκτρο on/off | 2 Οθόνη λειτουργιών |
| 3 Περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου | 4 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας |
| 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας | 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων |
| 7 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής ψησίματος | 8 Πλήκτρο ειδοποίησης |
| 9 Πεδίο ένδειξης χρονοδιακόπτη/διάρκειας | 10 Πλήκτρο ώρας και ρυθμίσεων |

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

3.2.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου

Περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου

Μπορείτε να ελέγξετε τις ρυθμίσεις στην ένδειξη χρονοδιακόπτη/ ρολογιού και στις περιοχές ένδειξης θερμοκρασίας με το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου. Μπορείτε να πλοηγηθείτε σε αυτές τις ρυθμίσεις γυρίζοντας αυτό το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά και προς τα αριστερά, και να εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις πιέζοντας το περιστροφικό κουμπί.

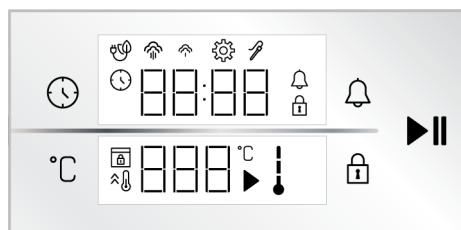
Δείκτης εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο εσωτερικής θερμοκρασίας στην οθόνη ενδείξεων. Όταν αρχίζει το μαγείρεμα, το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων και όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, κάθε βαθμίδα του συμβόλου ανάβει.

Οθόνη ενδείξεων λειτουργιών

Οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας βρίσκονται στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών στο φούρνο. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία αγγίζοντάς την. Όλες οι λειτουργίες που βρίσκονται στην οθόνη ενδείξεων είναι ενδεικτικές, ενδέχεται να μην είναι παρούσες σε όλες τις συσκευές. Οι λειτουργίες του προϊόντος σας περιγράφονται στο τμήμα με τίτλο "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου".

Περιοχές ενδείξεων:



Πλήκτρα :

: Πλήκτρο ώρας και ρυθμίσεων

: Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

: Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

: Πλήκτρο ειδοποίησης

: Πλήκτρο έναρξης/διακοπής ψησίματος

Πεδίο ένδειξης χρονοδιακόπτη/διάρκειας :

: Σύμβολο χρόνου ψησίματος/ώρας της ημέρας

: Σύμβολο ειδοποίησης

: Σύμβολο ρυθμίσεων

: Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

: Σύμβολο οικ. ψησίματος με ανεμιστήρα

: Σύμβολο ατμού χαμηλού επιπέδου *

: Σύμβολο ατμού υψηλού επιπέδου *

: Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος *

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

Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας :

: Σύμβολο ψησίματος

: Σύμβολο θερμοκρασίας

: Σύμβολο εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

: Σύμβολο ταχείας θέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης)

: Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

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

3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες 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 κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	40-280	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Κάτω αντίσταση	40-220	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280	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 ταψί.
	Θερμός αέρας	40-280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερα από ένα ταψιά σε διαφορετικά επίπεδα.

	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	160-220	Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία αντί να χρησιμοποιείτε το "Θερμός αέρας" στην περιοχή 160-220°C. Αλλά; ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Η χρήση αυτής της λειτουργίας επεξηγείται στην ενότητα με τίτλο «Λειτουργία μονάδας ελέγχου φούρνου».
	Λειτουργία Πίτσας	40-280	Λειτουργούν η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα πίτσας.
	Λειτουργία "3D"	40-280	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Κάθε πλευρά του φαγητού θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Χαμηλό γκριλ	40-280	Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.
	Δυνατό γκριλ	40-280	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Δυνατό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μεγάλο γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Διατήρηση θερμότητας	40-100	Χρησιμοποιείται για να διατηρεί το φαγητό για πολλή ώρα σε θερμοκρασία που θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.
	Λειτουργία ψωμιού	-	Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ψωμιού. Η θερμοκρασία και ο χρόνος που έχουν προρρυθμιστεί δεν μπορούν να αλλάξουν.
	Ενεργοποίηση πρόσθετης λειτουργίας	-	Χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση λειτουργιών που δεν εμφανίζονται στην αρχή στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών.

3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος

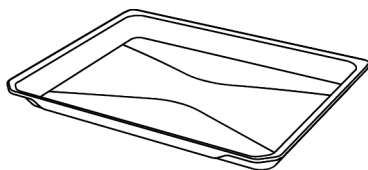
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο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



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

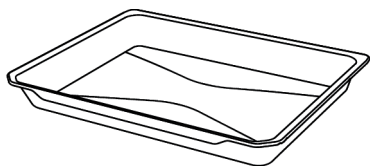
Κανονικό ταψί

Χρησιμοποιείται για πίτσες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



Βαθύ ταψί

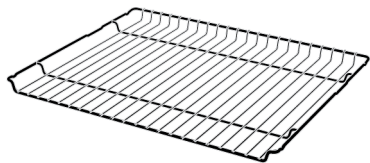
Χρησιμοποιείται για πίτσες, ψήσιμο μεγάλων μερίδων, φαγητό με πολλά υγρά ή για τη συλλογή των υγρών κατά το ψήσιμο στη σχάρα.



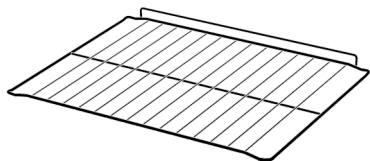
Συρμάτινη σχάρα

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

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

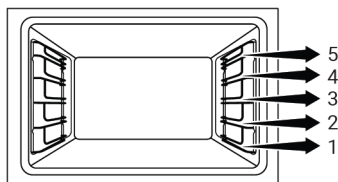


3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

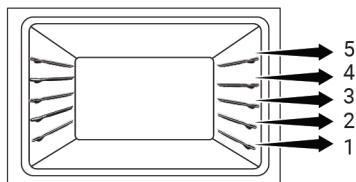
Ράφια μαγειρέματος

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

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



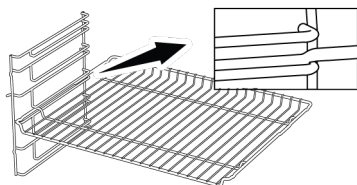
Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

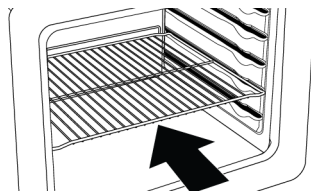
Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

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

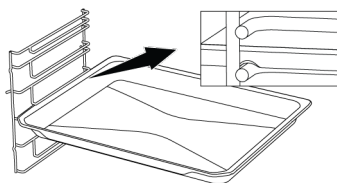


Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

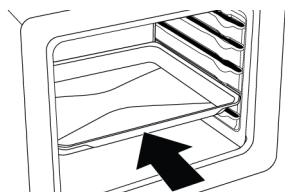
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα συρματινά πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, το ταψί πρέπει να ασφαρίζεται με την εγκοπή στοπ πάνω στο συρματινό ράφι. Δεν πρέπει να περνάει

πάνω από την εγκοπή στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

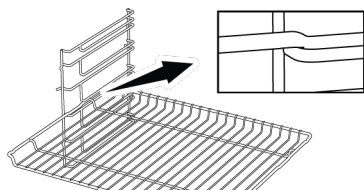
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



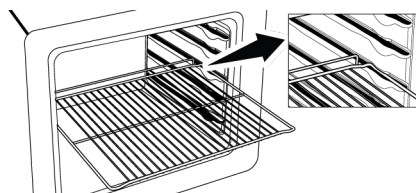
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

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

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

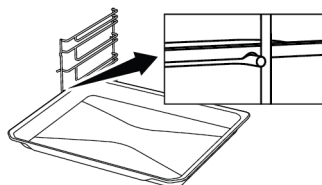


Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



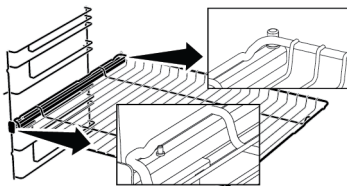
Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

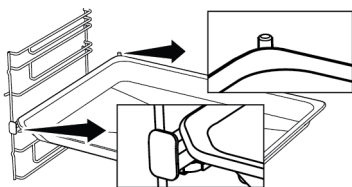
Υπάρχει επίσης μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει το ταψί να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε το ταψί, ελευθερώστε το από την πίσω εγκοπή στοπ και τραβήξτε το προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στην μπροστινή πλευρά. Πρέπει να περάσετε αυτή την εγκοπή στοπ για πλήρη αφαίρεση.



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

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





3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές

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

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

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρας , 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα , 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.



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

4 Πρώτη Χρήση

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

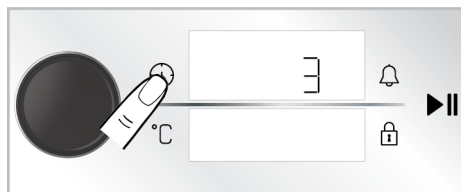
4.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη



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

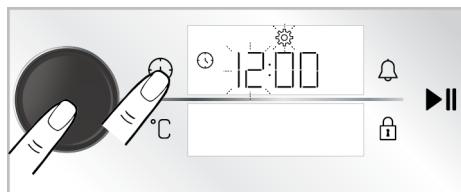
1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα), πατήστε το πλήκτρο αφής για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το μενού ρυθμίσεων.

⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το μενού ρυθμίσεων.



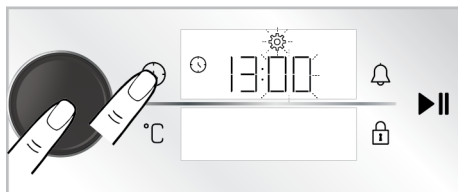
2. Ενεργοποιήστε το πεδίο χρονοδιακόπτη πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής .

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνουν το πεδίο του χρονοδιακόπτη και το σύμβολο .



3. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά και ενεργοποιήστε το πεδίο των λεπτών πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής .

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνουν το πεδίο των λεπτών και το σύμβολο .



4. Ρυθμίστε τον αριθμό λεπτών γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής .

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο είναι σταθερά αναμμένο.



Αν δεν πραγματοποιηθεί η πρώτη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, η τρέχουσα ώρα αρχίζει από την ώρα που ρυθμίστηκε στη διαδικασία παραγωγής. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας αργότερα όπως περιγράφεται στην ενότητα **"Ρυθμίσεις"**.



Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος, η ρύθμιση τρέχουσας ώρας ακυρώνεται. Πρέπει να ρυθμιστεί ξανά.

4.2 Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.

3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.
4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου [► 62]". 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.

5 Χρήση του φούρνου

5.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου

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

Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται, και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το 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 κα-

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

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

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

Φωτισμός του φούρνου

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

5.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

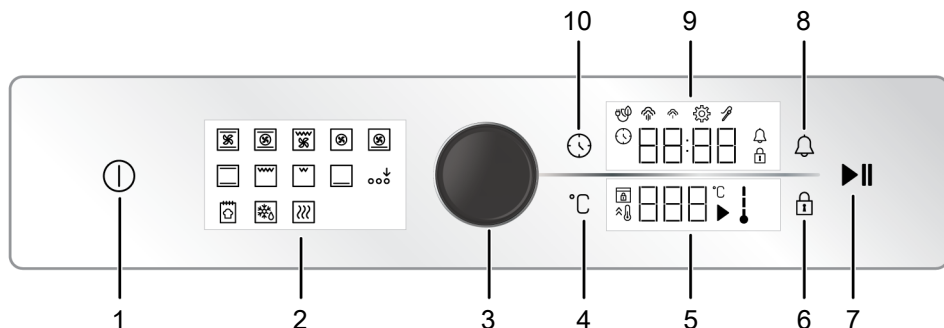
Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί για τη διαδικασία ψησίματος είναι 5:59 ώρες. Στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, αυτός ο χρόνος είναι 23:59 ώρες. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ακυρώνονται το προκαθορισμένο ψήσιμο και η διάρκεια ψησίματος.

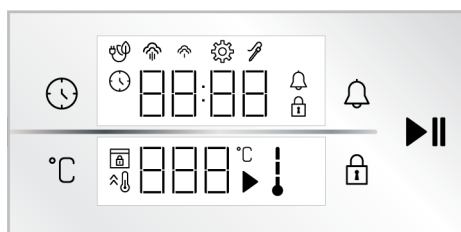
- Ενώ πραγματοποιείτε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Είναι απαραίτητο να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις που κάνετε, είτε πατώντας το σχετικό πλήκτρο αφής στην περιγραφή ή περιμένοντας για ένα σύντομο χρονικό διάστημα.
- Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος όταν ξεκινά το ψήσιμο, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.

- Αν η ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης έχει ενεργοποιηθεί στη μονάδα ελέγχου της συσκευής σας, εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξων το σύμβολο  όταν αρχίζετε το

ψήσιμο και ο φούρνος φθάνει γρήγορα στη θερμοκρασία που ρυθμίσατε για το ψήσιμο. Για τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης, ανατρέξτε στο τμήμα "**Ρυθμίσεις**".



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Πλήκτρο on/off | 2 Οθόνη λειτουργιών |
| 3 Περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου | 4 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας |
| 5 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας | 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων |
| 7 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής ψησίματος | 8 Πλήκτρο ειδοποίησης |
| 9 Πεδίο ένδειξης χρονοδιακόπτη/διάρκειας | 10 Πλήκτρο ώρας και ρυθμίσεων |



Πλήκτρα :

-  : Πλήκτρο ώρας και ρυθμίσεων
-  : Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας
-  : Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων
-  : Πλήκτρο ειδοποίησης
-  : Πλήκτρο έναρξης/διακοπής ψησίματος

Πεδίο ένδειξης χρονοδιακόπτη/διάρκειας :

-  : Σύμβολο χρόνου ψησίματος/ώρας της ημέρας
-  : Σύμβολο ειδοποίησης
-  : Σύμβολο ρυθμίσεων
-  : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
-  : Σύμβολο οικ. ψησίματος με ανεμιστήρα

-  : Σύμβολο ατμού χαμηλού επιπέδου *
-  : Σύμβολο ατμού υψηλού επιπέδου *
-  : Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος *

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

Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας :

-  : Σύμβολο ψησίματος
-  : Σύμβολο θερμοκρασίας
-  : Σύμβολο εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου
-  : Σύμβολο ταχείας θέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης)
-  : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

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

Ενεργοποίηση του φούρνου

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο αφής  .
⇒ Αφού ενεργοποιηθεί ο φούρνος, στην οθόνη ένδειξων εμφανίζεται ο πρώτος τρόπος λειτουργίας. Όταν η οθόνη ένδειξων βρίσκεται σε αυτή την κατάσταση

ση, μπορείτε να ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας, τη θερμοκρασία, το χρόνο ψησίματος και την ειδοποίηση.



Αν δεν γίνει κάποια ρύθμιση σε αυτή την οθόνη ενδείξεων, ο φούρνος απενεργοποιείται σε περίπου 5 λεπτά και στην οθόνη ενδείξεων η τρέχουσα ώρα.

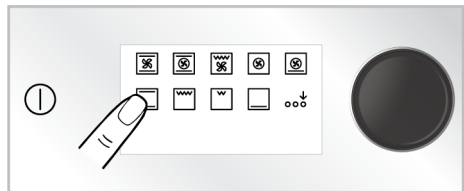
Απενεργοποίηση του φούρνου

Απενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο αφής ①. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

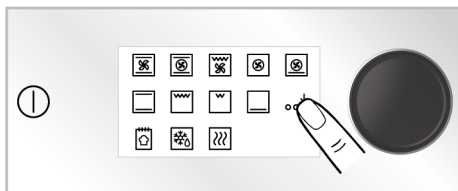
Μη αυτόματο ψήσιμο με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

Μπορείτε να μαγειρέψετε με μη αυτόματο έλεγχο (δικό σας έλεγχο) χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος, επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που αντιστοιχούν στο φαγητό σας. Στις εικόνες εμφανίζονται ως παράδειγμα οι ρυθμίσεις της λειτουργίας "Πάνω και κάτω αντίσταση" και των 180 °C.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο αφής ①.
2. Πατήστε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών.

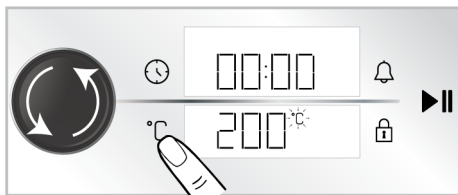


3. Αν η λειτουργία που θέλετε να ενεργοποιήσετε δεν είναι ανάμεσα στους τρόπους λειτουργίας που εμφανίζονται πρώτοι στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τους τρόπους λειτουργίας στην κάτω σειρά πατώντας το πλήκτρο αφής "Ενεργοποίηση πρόσθετης λειτουργίας"



4. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας που επιλέξατε. Για να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, πιέστε μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατήστε το πλήκτρο αφής °C και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά.

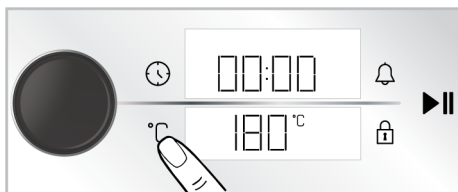
⇒ Το σύμβολο °C αναβοσβήνει στην ένδειξη θερμοκρασίας.



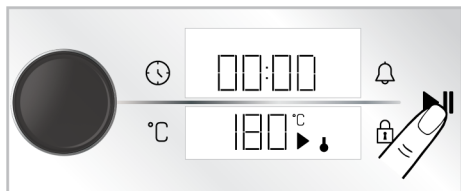
Αν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας αφού αλλάξετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η θερμοκρασία που ρυθμίσατε τελευταία φορά. Ωστόσο, αν η επιλεγμένη θερμοκρασία δεν είναι εντός του εύρους θερμοκρασιών του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας, εμφανίζεται η ανώτατη θερμοκρασία για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

5. Επιβεβαιώστε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο αφής °C.

⇒ Το σύμβολο °C ανάβει σταθερά στην ένδειξη θερμοκρασίας.



6. Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, πατήστε το πλήκτρο αφής ►|| για να ξεκινήσετε το ψήσιμο.

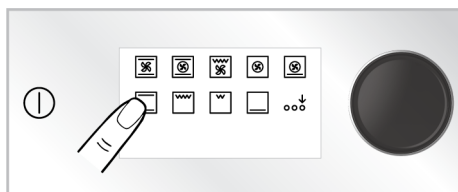


⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία. Στην ένδειξη θερμοκρασίας, εμφανίζονται τα σύμβολα ↓ και ►. Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει η μέτρηση του χρόνου ψησίματος. Όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, θα είναι αναμμένη κάθε βαθμίδα του συμβόλου ↓. Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα, επειδή το μη αυτόματο ψήσιμο γίνεται χωρίς ρύθμιση του χρόνου ψησίματος. Πρέπει να ελέγχετε το ψήσιμο και να απενεργοποιήσετε το φούρνο μόνοι σας. Όταν έχει ολοκληρωθεί το ψήσιμο, πατήστε το πλήκτρο αφής ►|| για να τερματίσετε το ψήσιμο ή πατήστε το πλήκτρο αφής ① για να απενεργοποιήσετε τελείως τον φούρνο.

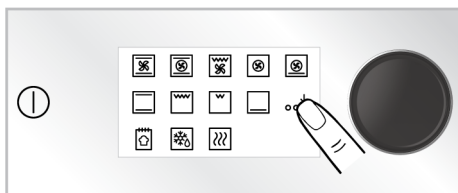
Ψήσιμο με ρύθμιση του χρόνου ψησίματος:

Μπορείτε να ρυθμίσετε το φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο ψησίματος στον χρονοδιακόπτη. Στις εικόνες εμφανίζονται ως παράδειγμα οι ρυθμίσεις της λειτουργίας "Πάνω και κάτω αντίσταση", των 180 °C και του χρόνου ψησίματος 45 λεπτών.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο αφής ①.
2. Πατήστε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών.

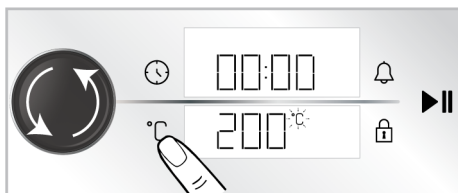


3. Αν η λειτουργία που θέλετε να ενεργοποιήσετε δεν είναι ανάμεσα στους τρόπους λειτουργίας που εμφανίζονται πρώτοι στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τους τρόπους λειτουργίας στην κάτω σειρά πατώντας το πλήκτρο αφής "Ενεργοποίηση πρόσθετης λειτουργίας".



4. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας που επιλέξατε. Για να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, πιέστε μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατήστε το πλήκτρο αφής °C και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά.

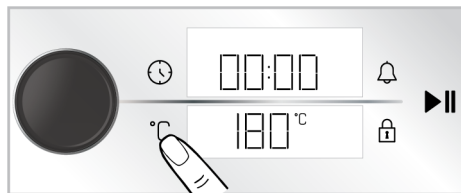
⇒ Το σύμβολο °C αναβοσβήνει στην ένδειξη θερμοκρασίας.



i Αν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας αφού αλλάξετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η θερμοκρασία που ρυθμίσατε τελευταία φορά. Ωστόσο, αν η επιλεγμένη θερμοκρασία δεν είναι εντός του εύρους θερμοκρασιών του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας, εμφανίζεται η ανώτατη θερμοκρασία για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

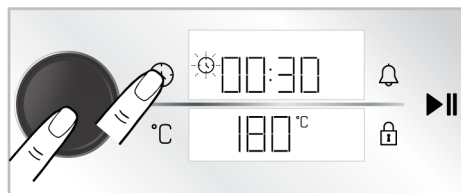
5. Επιβεβαιώστε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο αφής $^{\circ}\text{C}$.

⇒ Το σύμβολο $^{\circ}\text{C}$ ανάβει σταθερά στην ένδειξη θερμοκρασίας.



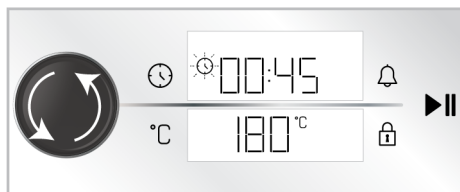
6. Πιέστε μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής $\odot$ για τον χρόνο ψησίματος.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας εμφανίζεται η ρυθμισμένη τιμή 30 λεπτών και αναβοσβήνει το σύμβολο $\odot$.



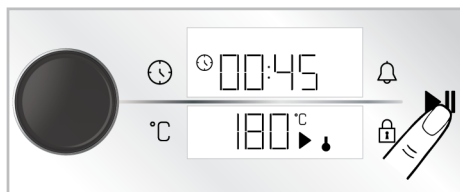
i Για να προσαρμόσετε γρήγορα το χρόνο ψησίματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το χρόνο ψησίματος στα 30 λεπτά πιέζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας το πλήκτρο αφής $\odot$ αφού ρυθμιστεί ο τρόπος λειτουργίας και η θερμοκρασία, και μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά.

7. Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής $\odot$.



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

8. Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας, τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο αφής $\blacktriangleright$ για να ξεκινήσετε το ψήσιμο.



⇒ Ο φούρνος σας αρχίζει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και την επιλεγμένη θερμοκρασία και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ψησίματος. Στην ένδειξη θερμοκρασίας, εμφανίζονται τα σύμβολα $\downarrow$ και $\blacktriangleright$. Όταν η εσωτερική θερμοκρασία

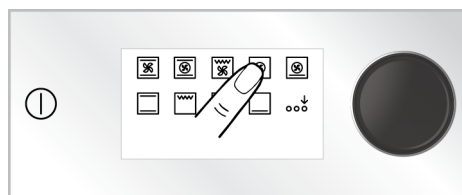
του φούρνου φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, θα είναι αναμμένη κάθε βαθμίδα του συμβόλου ↓. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος που ρυθμίστηκε, στην ένδειξη θερμοκρασίας εμφανίζεται το κείμενο **"Τέλος"**, ο χρονοδιακόπτης παράγει μια ηχητική ειδοποίηση και το ψήσιμο σταματά.

9. Η ηχητική ειδοποίηση διαρκεί για ένα λεπτό. Αν πατήσετε το πλήκτρο αφής ►|| ενώ παράγεται ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται το κείμενο **"Τέλος"**, ο φούρνος εξακολουθεί να λειτουργεί επ' αόριστον. Ο φούρνος σβήνει αν πατήσετε το πλήκτρο αφής ①. Αν πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής εκτός από αυτά, η ηχητική ειδοποίηση σταματά.

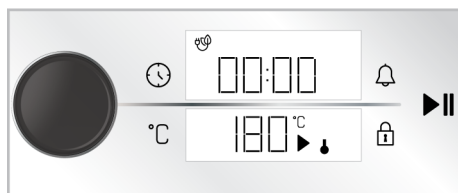
Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

Για εξοικονόμηση ενέργειας, μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία αντί της λειτουργίας "Θερμός αέρας" στην περιοχή των 160-220 °C. Όμως ο χρόνος ψησίματος θα είναι ελαφρά αυξημένος.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο αφής ①.
2. Πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα τον τρόπο λειτουργίας "Θερμός αέρας" στην οθόνη ενδείξεων λειτουργιών.



- ⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας εμφανίζεται το σύμβολο ⏰ και ενεργοποιείται η λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".



3. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος όπως περιγράφηκε στα προηγούμενα τμήματα. Μπορείτε τότε να ξεκινήσετε το ψήσιμο.

⇒ Στη λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα", η λάμπα του φούρνου ανάβει για μικρότερο χρονικό διάστημα σε σύγκριση με άλλες λειτουργίες ψησίματος, για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας κατά το ψήσιμο.

Λειτουργία ψωμιού

Ο φούρνος σας διαθέτει μια λειτουργία "Λειτουργία ψωμιού" η οποία είναι ειδικά σχεδιασμένη για παρασκευή ψωμιού. Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου της λειτουργίας δεν είναι εφικτό να αλλάξουν.

Συστατικά

- 500 g αλεύρι
- 15 g ζάχαρη
- 10 g μαγιά στιγμής
- 10 g ηλιέλαιο
- 8 g αλάτι
- 300 ml νερό (35 °C)

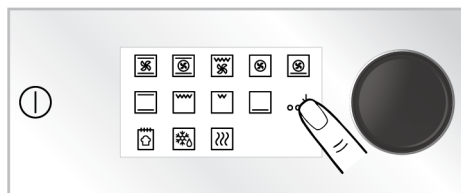
Για άλειμμα της ζύμης

- 2 κουταλιές τσαγιού ηλιέλαιο

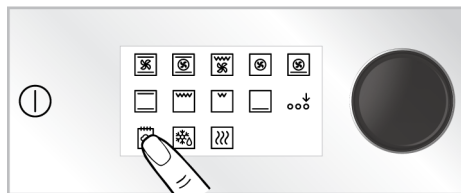
Προετοιμασία

1. Κοσκινίστε το αλεύρι μέσα σε ένα βαθύ δοχείο. Προσθέστε τη ζάχαρη στο αλεύρι και αναμίξτε τα μέχρι να δημιουργήσετε ένα ομοιογενές μείγμα.
2. Ανοίξτε μια λακούβα στη μέση του αλευριού, προσθέστε τη μαγιά, το αλάτι και το ηλιέλαιο. Προσθέστε το χλιαρό νερό σταδιακά, ξεκινώντας από τις πλευρές του δοχείου.
3. Ζυμώστε τη ζύμη με το χέρι ή σε συσκευή ζυμώματος για περίπου 10-15 λεπτά.

4. Γυρίστε τη ζύμη, που έχετε ζυμώσει, με-
ρικές με το χέρι και τοποθετήστε τη
μέσα σε ένα δοχείο. Απλώστε 1 κουτα-
λάκι του γλυκού ηλιέλαιο πάνω στη ζύμη
και καλύψτε τη με μεμβράνη που να
εφάπτεται καλά στη ζύμη.
5. Αφού καλύψετε τη ζύμη σας με μεμ-
βράνη, καλύψτε την με ένα παχύ πανί
και αφήστε τη να φουσκώσει σε θερμο-
κρασία δωματίου.
6. Αφού φουσκώσει για 60 λεπτά, βάλτε τη
ζύμη πάνω στον πάγκο και διπλώστε
την 4-5 φορές για να αφαιρεθεί ο αέρας
από μέσα της. Απλώστε 1 κουταλάκι του
γλυκού ηλιέλαιο πάνω στη ζύμη και κα-
λύψτε τη με μεμβράνη που να εφάπτεται
καλά στη ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να φου-
σκώσει για άλλα 30 λεπτά σε θερμοκρα-
σία δωματίου.
7. Τοποθετήστε το ταψί στο 3ο ράφι του
φούρνου.
8. Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας
το πλήκτρο αφής ①.
9. Ενεργοποιήστε τους τρόπους λειτουργί-
ας της κάτω σειράς αγγίζοντας την επι-
λογή "Ενεργοποίηση πρόσθετης λει-
τουργίας" στην οθόνη ενδείξεων λει-
τουργιών.



10. Αγγίξτε την επιλογή "Λειτουργία ψω-
μιού" στην οθόνη ενδείξεων λειτουρ-
γιών.



11. Ξεκινήστε το ψήσιμο πατώντας το πλή-
κτρο αφής ►||.



12. Στο τέλος του χρόνου ψησίματος, πα-
ράγεται μια ηχητική ειδοποίηση για ένα
λεπτό. Αν πατήσετε το πλήκτρο αφής ①
, ο φούρνος θα σβήσει. Αν πατήσετε
οποιοδήποτε πλήκτρο αφής εκτός από
αυτά, η ηχητική ειδοποίηση σταματά.

5.3 Ρυθμίσεις

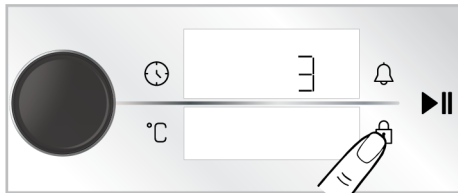


Η αντίστροφη μέτρηση 3-2-1 εμφανί-
ζεται στην οθόνη ενδείξεων στα
μενού ή στις ρυθμίσεις που πρέπει
να ενεργοποιούνται με παρατετα-
μένο πάτημα πλήκτρων αφής. Όταν
ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρη-
ση, ενεργοποιείται το μενού ή η
ρύθμιση αντίστοιχα.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλή- κτρων

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κλειδώμα-
τος πλήκτρων, μπορείτε να προστατέψετε
τη μονάδα ελέγχου από μη εξουσιοδοτη-
μένες επεμβάσεις.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής ① έως ότου
εμφανιστεί στην οθόνη χρονοδιακόπτη/
διάρκειας το σύμβολο ①.



⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντί-
στροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει
η αντίστροφη μέτρηση, εμφανίζεται το
σύμβολο ① στην οθόνη χρονοδια-
κόπτη/ διάρκειας και ενεργοποιείται το
κλείδωμα πλήκτρων. Αφού ενεργοποι-
ηθεί το κλείδωμα πλήκτρων, αν πατη-
θεί οποιοδήποτε πλήκτρο αφής ή αν
πιεστεί το περιστροφικό κουμπί χειρι-

σμού του φούρνου, ο χρονοδιακόπτης παράγει ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο .



Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα πλήκτρων, τα πλήκτρα της μονάδας ελέγχου δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Το κλείδωμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας το σύμβολο .

⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, παύει να εμφανίζεται στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας το σύμβολο  και απενεργοποιείται το κλείδωμα πλήκτρων.

Ρύθμιση της ειδοποίησης

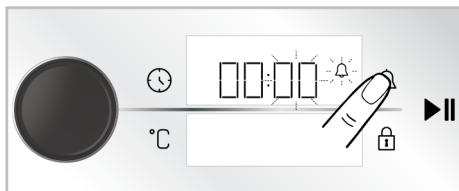
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα ελέγχου του προϊόντος για οποιαδήποτε ειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του ψησίματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο για ειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης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



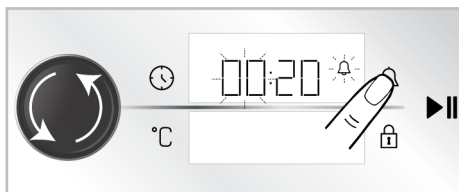
Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής  για να ρυθμίσετε τον χρόνο ειδοποίησης.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αρχίζουν να αναβοσβήνουν το πεδίο λεπτών και το σύμβολο .



2. Πρώτα ρυθμίστε τα λεπτά γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά και ενεργοποιήστε το πεδίο του χρονοδιακόπτη πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής .
3. Ρυθμίστε το χρόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά. Πατήστε πάλι το πλήκτρο αφής  για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.



⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας, ανάβει σταθερά το σύμβολο  και στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ειδοποίησης.

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



Αν έχει ρυθμιστεί ταυτόχρονα ο χρόνος ειδοποίησης και ο χρόνος ψησίματος, στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.

Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται η ειδοποίηση για ένα λεπτό. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής.

⇒ Η ηχητική ειδοποίηση σταματά.

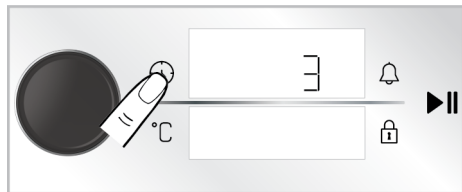
Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής  για επαναφορά του χρόνου ειδοποίησης.
- ⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αρχίζει να αναβοσβήνει το σύμβολο .
2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά έως ότου ο χρόνος ειδοποίησης φτάσει την ένδειξη "00:00".

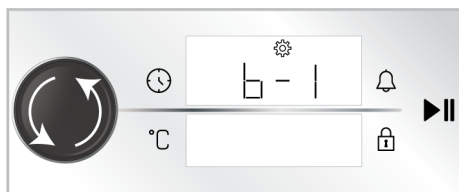
Ρύθμιση της έντασης ήχου

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση ήχου στη μονάδα ελέγχου σας. Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος για να πραγματοποιήσετε αυτή τη ρύθμιση.

1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα), πατήστε το πλήκτρο αφής  για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το μενού ρυθμίσεων.
- ⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το μενού ρυθμίσεων.

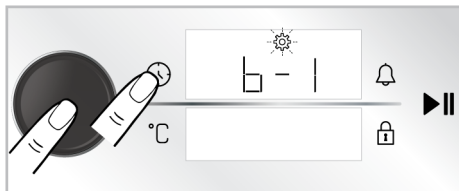


2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας η ένδειξη "b-1" ή "b-2".



3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση έντασης ήχου πατώντας ξανά το πλήκτρο αφής  ή πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνει το σύμβολο .



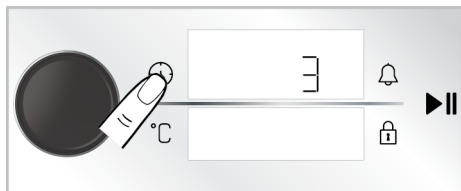
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή ένταση ήχου γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση έντασης ήχου πατώντας ξανά το πλήκτρο αφής  ή πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

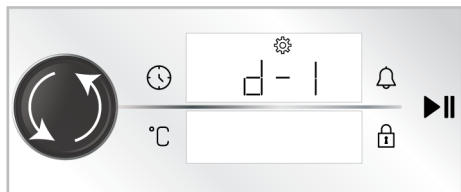
Μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης της μονάδας ελέγχου. Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος για να πραγματοποιήσετε αυτή τη ρύθμιση.

1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα), πατήστε το πλήκτρο αφής  για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το μενού ρυθμίσεων.

⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το μενού ρυθμίσεων.

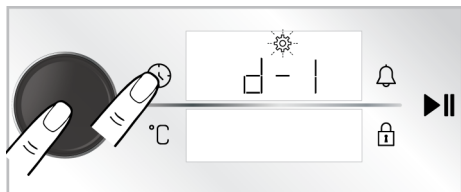


2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "d-1", "d-2" ή "d-3" στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας.



3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση φωτεινότητας πατώντας ξανά το πλήκτρο αφής ή πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνει το σύμβολο .



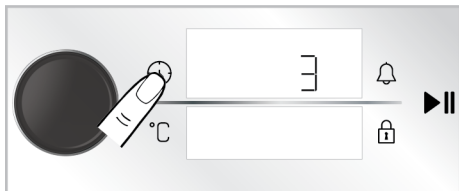
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά.
5. Επιβεβαιώστε τη φωτεινότητα πατώντας ξανά το πλήκτρο αφής ή πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου.

Ρύθμιση της λειτουργίας Ταχείας προθέρμανσης (Ενισχυμένης θέρμανσης)

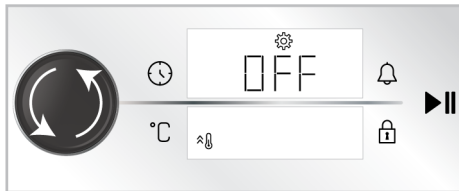
Μπορείτε να πραγματοποιήσετε αυτόματο ψήσιμο στο προϊόν με λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Για το σκοπό αυτόν, πρέπει να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης. Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος για να πραγματοποιήσετε αυτή τη ρύθμιση.

1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα), πατήστε το πλήκτρο αφής για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το μενού ρυθμίσεων.

⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το μενού ρυθμίσεων.

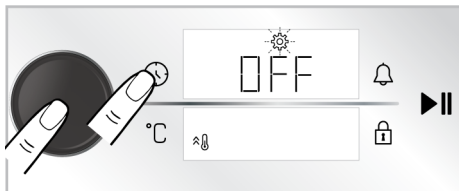


2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο και η ένδειξη "OFF" (Απενεργοποίηση).

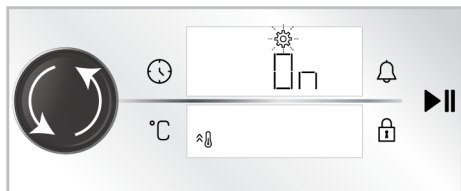


3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση Ταχείας προθέρμανσης (Ενισχυμένης θέρμανσης) πατώντας το πλήκτρο αφής ή πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνει το σύμβολο .



4. Στην οθόνη ενδείξεων, αλλάξτε τη ρύθμιση "OFF" (Απενεργοποίηση) σε ρύθμιση "ON" (Ενεργοποίηση) γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση προθέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης) πατώντας ξανά το πλήκτρο αφής ☹ ή πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου.



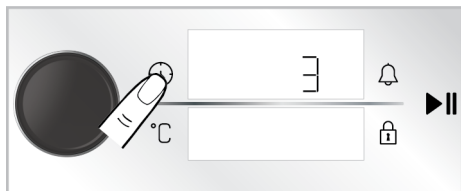
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση Ταχείας προθέρμανσης με την ίδια διαδικασία. Με τη ρύθμιση "OFF" (Απενεργοποίηση) μπορείτε να ακυρώσετε τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης.

Αλλαγή της τρέχουσας ώρας

Για να αλλάξετε την τρέχουσα ώρα που είχατε ήδη ρυθμίσει:

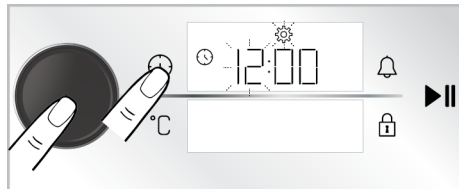
1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα), πατήστε το πλήκτρο αφής ☹ για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το μενού ρυθμίσεων.

⇒ Στην οθόνη ενδείξεων αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το μενού ρυθμίσεων.



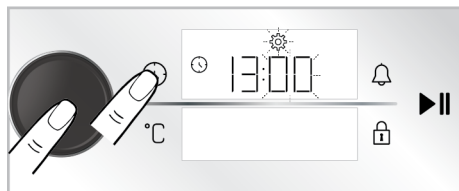
2. Ενεργοποιήστε το πεδίο χρονοδιακόπτη πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής ☹.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνουν το πεδίο του χρονοδιακόπτη και το σύμβολο ⚙.



3. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά και ενεργοποιήστε το πεδίο των λεπτών πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής ☹.

⇒ Στην οθόνη χρονοδιακόπτη/ διάρκειας αναβοσβήνουν το πεδίο των λεπτών και το σύμβολο ⚙.



4. Ρυθμίστε τον αριθμό λεπτών γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πιέζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου ή πατώντας μία φορά το πλήκτρο αφής ☹.

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ⚙ είναι σταθερά αναμμένο.

6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας. Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθ-

μίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω μέρη 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 αποκτήσετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέρχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.

- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

6.1.1 Πίτες και φαγητά φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκεύη σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιείτε για να παρασκευάσετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να πατερίνετε τον χρόνο μαγειρέματος για περίπου 10 λεπτά.
- Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

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

Υποδείξεις για πίτες

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.

- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 35
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	20 - 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 45
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	200	30 - 40
Λαζάνια	Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 70
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	3	170	50 - 65
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	280	5 - 9
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία Πίτσας	2	280	5 - 10

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 ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 - 35
Κουλουράκια	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 - 35
Πίτες	1-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	1 - 4	180	40 - 50
Ψωμάκι	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	180	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

Πίνακας μαγειρέματος με τρόπο λειτουργίας “Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα”

- Μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας μετά την έναρξη μαγειρέματος σε τρόπο λειτουργίας “Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα”.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία “Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα”. Αν δεν ανοίγει η

πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας, και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.

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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Κανονικό ταψί *	3	180	25 ... 35
Πίτες	Κανονικό ταψί *	3	200	45 ... 55
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	3	200	35 ... 45

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

6.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπεριού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ότι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.

- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζυμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Τα ψάρια σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετούνται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα συνιστώμενα φαγητά στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	60 - 80
Κότσι αρνιού (1,5-2 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	170	85 - 110
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Θερμός αέρας	2	200 - 220	60 - 80

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	200	20 - 30
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	3	200	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

6.1.3 Γκριλ

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

Γενικές προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.

- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!**

Τα βασικά για το γκριλ

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

πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτό το ταψί μπορεί να μην περιλαμ-

βάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Μπριζόλα - (κρέας σε κύβους)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 - 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 3
Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.				
Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.				

6.1.4 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 ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	150	35 - 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 70
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	3	170	50 - 65

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 ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 - 35
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 - 25

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 3

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

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

7 Συντήρηση και καθαρισμός

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αρ-

γότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.

- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν ακαθαρσίες που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε το τμήμα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό [► 89]").)
- Για επίμονες κηλίδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού του φούρνου και σχαρών που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας και ένα καθαριστικό πανί που δεν χαράζει. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό εξωτερικών επιφανειών φούρνων.

Καταλυτικές επιφάνειες

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

Γυάλινες επιφάνειες

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

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.

- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

7.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ

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

7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλειδωμά πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνευση στα πλήκτρα.

7.4 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

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

Καθαρισμός των πλευρικών τοιχώματων του φούρνου

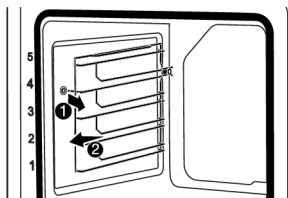
Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Αν υπάρ-

χει καταλυτικό τοίχωμα, ανατρέξτε για πληροφορίες στην ενότητα "Καταλυτικές επιφάνειες".

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

Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

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

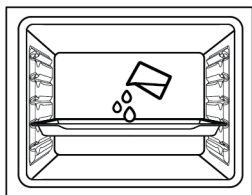


3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

7.5 Εύκολος καθαρισμός με ατμό

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

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



3. Ρυθμίστε τον φούρνο στον τρόπο λειτουργίας "Κάτω αντίσταση" και θέστε τον σε λειτουργία στους 100 °C για 20 λεπτά.

Ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί.

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



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

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



7.6 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις

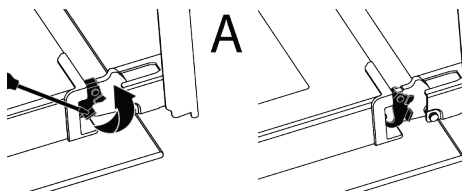
ενότιες **"Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου"** και **"Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας"**. Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για τον καθαρισμό καταλοίπων αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν πάνω στο τζάμι του φούρνου, σκουπίστε το τζάμι με ξύδι και ξεπλύνετε.



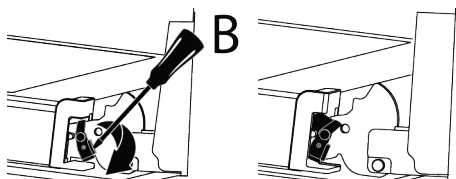
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

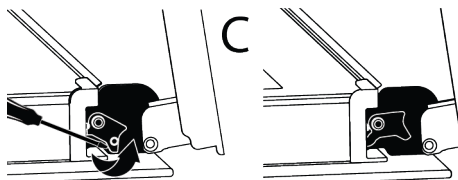
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (Α), (Β) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς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



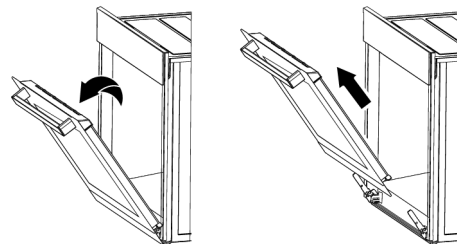
5. Ο μεντεσές τύπου (Β) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



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



7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



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

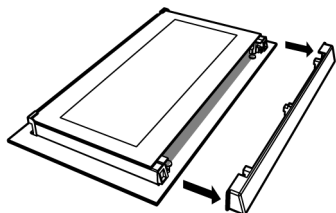
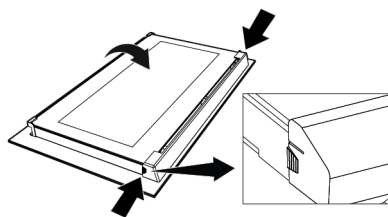


Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίζετε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

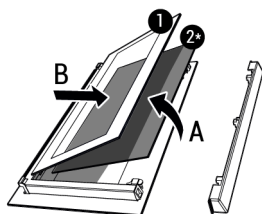
7.7 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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

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



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



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι 2* Εσωτερικό τζάμι (Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν)

4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξομημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξομημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή που είναι η πιο κοντινή στο τελείως εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν επανατοποθετείτε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το εσωτερικό τζάμι. Είναι κρί-

σιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες του τελείως εσωτερικού τζαμιού (1) ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές.

7. Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

7.8 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

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

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

Γενικές προειδοποιήσεις

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

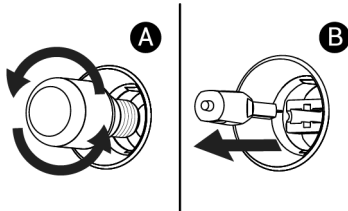
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

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



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



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.
- Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,**

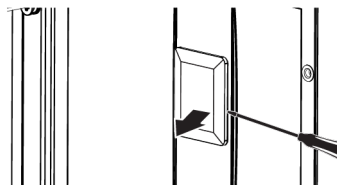
8 Επίλυση προβλημάτων

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

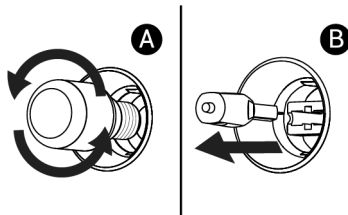
Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.

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

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



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



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

Εμφανίζονται σταγονίδια νερού κατά το μαγείρεμα

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

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

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

Ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.

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

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ο φούρνος ίσως δεν έχει ρυθμιστεί σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον φούρνο σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.

- Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα. >>> Ρυθμίστε την ώρα.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Η πόρτα του φούρνου μπορεί να είναι ανοικτή. >>> Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή. Αν η πόρτα του φούρνου παραμένει ανοικτή για περισσότερο από 5 λεπτά, η ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος θα ακυρωθεί και οι αντιστάσεις δεν θα λειτουργούν.

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

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

Αφού αρχίσει το μαγείρεμα, το σύμβολο ► αναβοσβήνει στην οθόνη και υπάρχει ηχητική ειδοποίηση.

- Η πόρτα του φούρνου μπορεί να είναι ανοικτή. >>> Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι τελείως κλειστή. Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις αν το πρόβλημα συνεχίζεται.

