

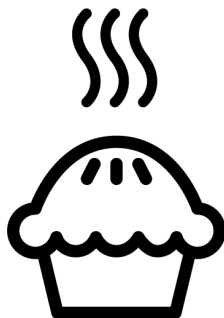
# beko

## Φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη

## Плита

Руководство по эксплуатации



FBM6701X

285380614\_3/ EL/ RU/ R.AC/ 18.10.25 15:35  
7785988691

## 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

<b>1</b>	<b>Οδηγίες ασφαλείας</b>	<b>4</b>	6.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	25
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	4	6.2	Λειτουργία των εστιών	26
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων	4	<b>7</b>	<b>Χρήση του φούρνου</b>	<b>28</b>
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	6	7.1	Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου	28
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά	7	7.2	Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου	28
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης	8	<b>8</b>	<b>Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική</b>	<b>29</b>
1.6	Ασφάλεια χρήσης	9	8.1	Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο φούρνο	29
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	10	8.1.1	Πίτες και φαγητά φούρνου	29
1.8	Χρήση αξεσουάρ	11	8.1.2	Κρέας, ψάρια και πουλερικά	32
1.9	Ασφάλεια μαγειρέματος	11	8.1.3	Γκριλ	33
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	13	8.1.4	Φαγητά δοκιμής	35
<b>2</b>	<b>Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>Συντήρηση και καθαρισμός</b>	<b>36</b>
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων	13	9.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	36
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του	13	9.2	Καθαρισμός των αξεσουάρ	38
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία	14	9.3	Καθαρισμός της πλάκας εστιών	38
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας	14	9.4	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	38
<b>3</b>	<b>Το προϊόν σας</b>	<b>14</b>	9.5	Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	38
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος	15	9.6	Εύκολος καθαρισμός με ατμό	39
3.1.1	Μονάδα μαγειρέματος	15	9.7	Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου	39
3.1.2	Τμήμα εστιών	15	9.8	Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου	40
3.2	Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου	15	9.9	Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου	41
3.3	Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	16	<b>10</b>	<b>Επίλυση προβλημάτων</b>	<b>42</b>
3.4	Αξεσουάρ του προϊόντος	17			
3.5	Χρήση αξεσουάρ προϊόντος	18			
3.6	Τεχνικές Προδιαγραφές	20			
<b>4</b>	<b>Εγκατάσταση</b>	<b>21</b>			
4.1	Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση	21			
4.2	Ηλεκτρική σύνδεση	23			
4.3	Τοποθέτηση του προϊόντος	24			
<b>5</b>	<b>Πρώτη Χρήση</b>	<b>25</b>			
5.1	Αρχικός Καθαρισμός	25			
<b>6</b>	<b>Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών</b>	<b>25</b>			

## 1 Οδηγίες ασφαλείας

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

### 1.1 Προβλεπόμενη χρήση

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

### 1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

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

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

### 1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που 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.
- Ποτέ μην τοποθετήσετε το προϊόν πάνω σε δάπεδο που καλύπτεται με χαλί. Διαφορετικά, η απουσία ροής αέρα κάτω από το προϊόν θα προκαλέσει υπερφόρτωση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Αυτό θα προκαλέσει προβλήματα με το προϊόν.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απευθείας πάνω σε μια καθαρή, επίπεδη και σκληρή επιφάνεια. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάθρο ή πλάκα βάσης. Τα προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε πλάκες από χαρτόνι ή πλαστικό.
- 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.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε παράθυρο. Όταν ανοίγετε το παράθυρο μπορεί να προκληθεί ανατροπή καυτών μαγειρικών σκευών.



### 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!

- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικά καλύμματα.
- Σε περιπτώσεις όπου πίσω από την καθορισμένη περιοχή εγκατάστασης για το προϊόν υπάρχει σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας αερίου ή πλαστικός σωλήνας νερού, είναι απαραίτητο να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει επαφή μεταξύ του προϊόντος και αυτών των αγωγών κοινής ωφελείας. Διαφορετικά μπορεί να συνθλιβεί ο σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φως που έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- Δεν πρέπει να υπάρχει εύκαμπτος σωλήνας αερίου, πλαστικός σωλήνας νερού και πρίζα στο πίσω ή πλευρικό τοίχωμα στη θέση όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν. Διαφορετικά, αυτά μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμότητας όταν λειτουργήσει η πλάκα εστιών και μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για την ασφάλεια.

## 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.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν έχει σπάσει η γυάλινη επιφάνεια της πλάκας εστιών:  
Απενεργοποιήστε όλες τις εστίες αερίου και (αν έχει εφαρμογή) τις ηλεκτρικές εστίες. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

• Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.

• Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.

• Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.

• Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.

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

• Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

## 1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

• **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπε-

λάσιμα 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.

• **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε οποιαδήποτε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

## 1.8 Χρήση αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε σωστά τα αξεσουάρ που παρέχονται με το προϊόν. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "**Χρήση αξεσουάρ προϊόντος**".
- 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.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του μαγειρικού σκεύους ή υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ή προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 1.9 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. **ΠΟΤΕ** μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Κατάλοιπα τροφίμων στην περιοχή μαγειρέματος, όπως λάδι, μπορεί να αναφλεγούν. Καθαρίζετε αυτά τα κατάλοιπα πριν το μαγείρεμα.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από 1 ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μην θερμαίνετε μέσα στον φούρνο κλειστά μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζα. Η πίεση

που θα δημιουργηθεί μέσα στο μεταλλικό κουτί/βάζο μπορεί να το κάνει να σκάσει.


- Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, ΠΟΤΕ μην τοποθετείτε ταψί, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας στον πάτο του φούρνου. Η συσσώρευση θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πάτο του φούρνου, ακόμη και ζημιά στο ντουλάπι του φούρνου ή στο δάπεδο της κουζίνας.

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 συρμάτινη σχάρα, ένα ταψί θα πρέπει να τοποθετείται στην κάτω σχάρα. 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!

## 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 (ΑΗΗΕ).



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.

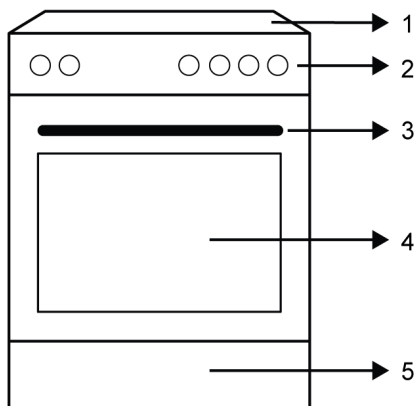
- Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.

## 3 Το προϊόν σας

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.

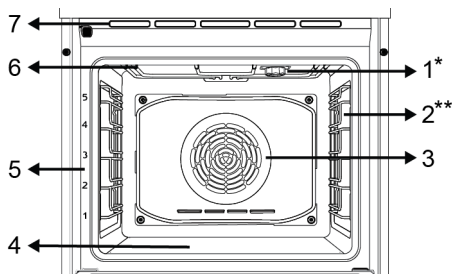
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνετε. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συχνόχρονως περισσότερο από ένα φαγητό 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.
- Χρησιμοποιείτε καθαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.
- Διατηρείτε τις επιφάνειες ψησίματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της βάσης του σκεύους.

### 3.1 Παρουσίαση του προϊόντος

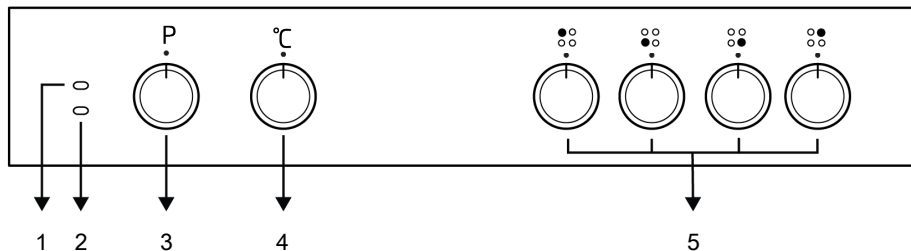


- 1 Τμήμα πλάκας εστιών
- 2 Πίνακας ελέγχου
- 3 Λαβή
- 4 Πόρτα
- 5 Κάτω τμήμα

#### 3.1.1 Μονάδα μαγειρέματος



- 1 Λάμπα

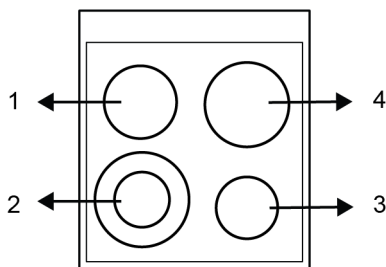


- 2 Συρμάνια ράφια
- 3 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα)
- 4 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασάλινη πλάκα)
- 5 Θέσεις ραφιού
- 6 Πάνω αντίσταση
- 7 Οπές αερισμού

\* 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.

#### 3.1.2 Τμήμα εστιών



- 1 Πίσω αριστερή - Μονή εστία
- 2 Μπροσινή αριστερή - Πολλαπλή εστία
- 3 Μπροσινή δεξιά - Μονή εστία
- 4 Πίσω δεξιά - Μονή εστία

#### 3.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου

- 1 Προειδοποιητική λυχνία ενεργής πλάκας εστιών
- 2 Λυχνία θερμοστάτη
- 3 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 4 Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
- 5 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

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.

### Κουμπί επιλογής λειτουργίας

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

### Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας

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

### Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από τη λυχνία θερμοκρασίας. Η λυχνία του θερμοστάτη



βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει όταν το προϊόν ξεκινά να λειτουργεί και η λυχνία του θερμοστάτη σβήνει όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει ξανά.







### Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

Μπορείτε να χειριστείτε την εστία σας με τα κουμπιά ελέγχου των εστιών. Κάθε κουμπί λειτουργεί την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να συμπεράνετε ποια ζώνη ελέγχει από τα σύμβολα στον πίνακα ελέγχου.

### 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 κρυσώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.

	Κάτω αντίσταση	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Θερμός αέρας	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερα από ένα ταψιά σε διαφορετικά επίπεδα.
	Λειτουργία "3D"	*	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Κάθε πλευρά του φαγητού θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μικρό γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.

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

### 3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος

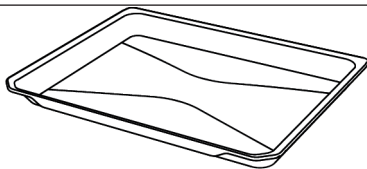
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο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

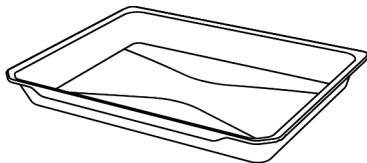
#### Κανονικό ταψί

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μεριδών.



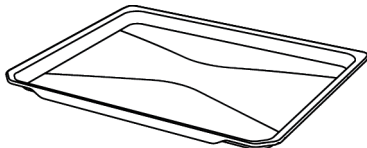
#### Βαθύ ταψί

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



#### Ταψί για πίτες

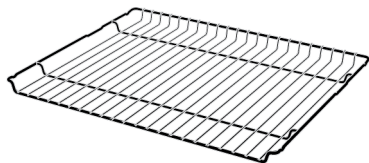
Χρησιμοποιείται για είδη ζύμης όπως κουλουράκια και μπισκότα.



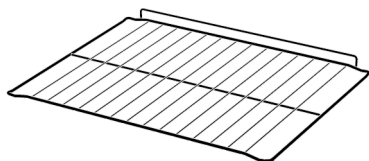
### Συρμάτινη σχάρα

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 :**

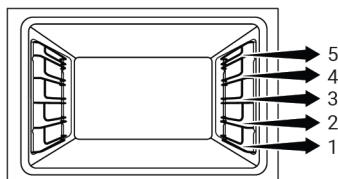


## 3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

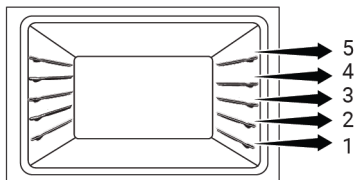
### Ράφια μαγειρέματος

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:**

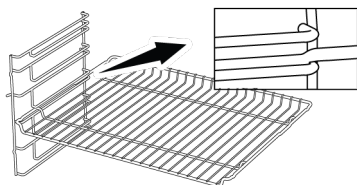


### Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

**Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :**

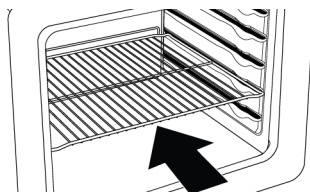
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο

μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαρίζεται στο στοπ του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



**Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια :**

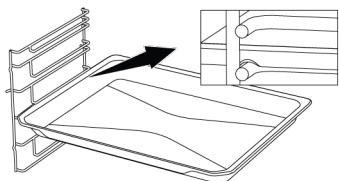
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



### Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

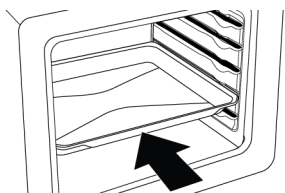
**Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:**

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



### Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

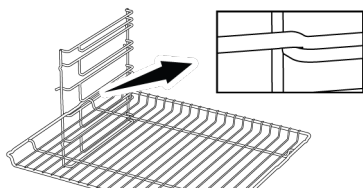
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



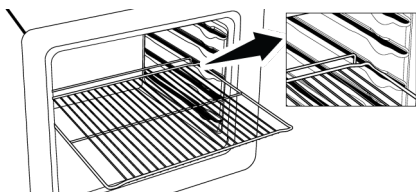
### Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

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:

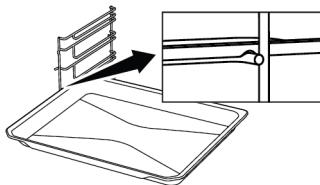


### Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



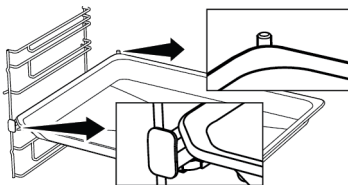
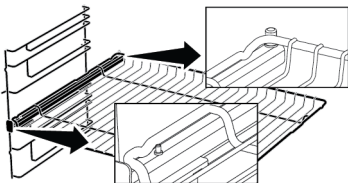
### Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

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, οι δίσκοι ή τα συρμάτινα ράφια μπορούν εύκολα να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για να τοποθετήσετε τους δίσκους και τα συρμάτινα ράφια στις τηλεσκοπικές ράγες όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



### 3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	850 /600 /600
Τάση /συχνότητα	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάρτητα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	9,4
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Μπροστινή αριστερή	Πολλαπλή εστία
Διάσταση	120/210 mm
Ισχύς	750/2200 W
Πίσω αριστερή	Μονή εστία
Διάσταση	160 mm
Ισχύς	1500 W
Μπροστινή δεξιά	Μονή εστία
Διάσταση	140 mm
Ισχύς	1200 W
Πίσω δεξιά	Μονή εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	1800 W

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 Εγκατάσταση

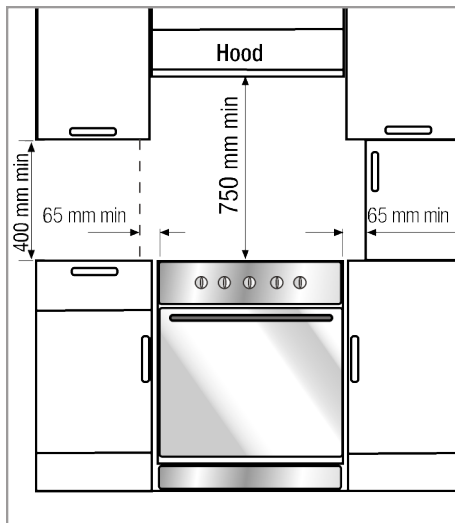
### ⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο ηλεκτρολόγο και εγκαταστάτη για να κάνουν τις απαιτούμενες εργασίες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.
- Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
- Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα.

### 4.1 Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση

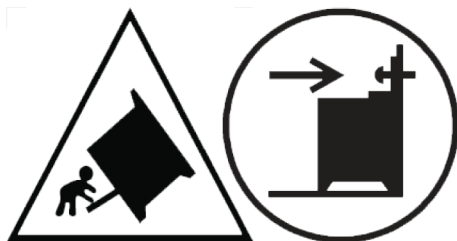
- Τοποθετήστε το προϊόν σε σκληρή επιφάνεια λόγω των αεραγωγών κάτω από το προϊόν. Δεν πρέπει να τοποθετείται σε βάση ή βάθρο. Τα πόδια του προϊόντος δεν πρέπει να βυθίζονται σε μαλακές επιφάνειες, π.χ. χαλί κ.λπ.
- Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το πρόσθετο βάρος όλων των μαγειρικών σκευών και των τροφίμων.
- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 1 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1, δηλ. μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα και μία πλευρά σε τοίχο κουζίνας, έπιπλο κουζίνας ή συσκευή οποιουδήποτε μεγέθους. Το έπιπλο κουζίνας ή η συσκευή στην άλλη πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερου μεγέθους.

- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά για να έχετε ελάχιστη απόσταση 400 χιλ. πάνω από την πλάκα εστιών επιτρέψτε πλευρικό διάκενο 65 χιλ. ανάμεσα στη συσκευή και οποιοδήποτε τοίχο, διαχωριστικό ή ψηλό ντουλάπι.



- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Εάν πρόκειται να τοποθετηθεί απορροφητήρας πάνω από την κουζίνα, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχ. 650 mm).
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).

### Προειδοποίηση - Κίνδυνος ανατροπής!



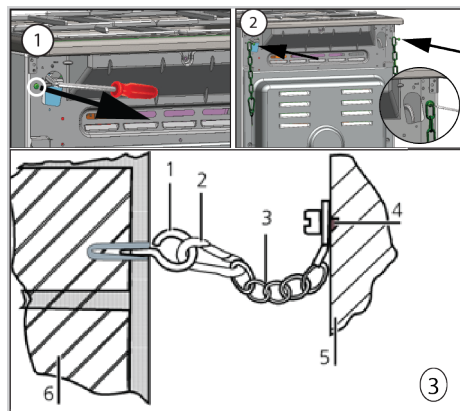
**Προειδοποίηση:** Για την αποτροπή αθέλητης ανατροπής της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Για την εγκατάσταση, ανατρέξτε στις οδηγίες.

### Αλυσίδα ασφαλείας

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας την παρεχόμενη αλυσίδα.

#### Αν το προϊόν σας έχει 2 αλυσίδες ασφαλείας:

Στερεώστε το άγκιστρο (1) στον τοίχο της κουζίνας (6) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βύσμα και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο άγκιστρο μέσω του μηχανισμού ασφάλισης (2).

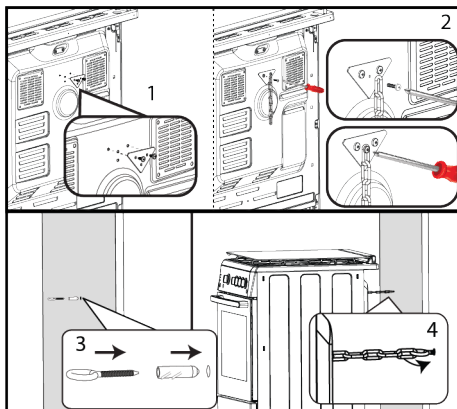


- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

#### Αν το προϊόν σας έχει 1 αλυσίδα ασφαλείας:

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας την παρεχόμενη μία αλυσίδα ασφαλείας.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα στην εικόνα για να στερεώσετε την αλυσίδα ασφαλείας στο προϊόν σας.

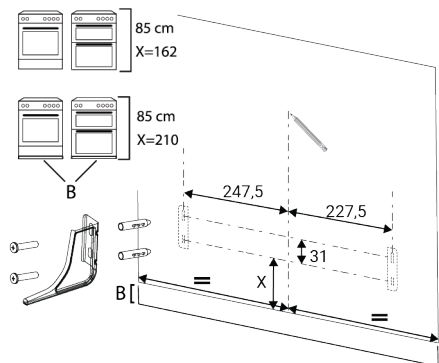


Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση. Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπτυξης του στηρίγματος.

#### Διάταξη ευστάθειας κατά του άκρου

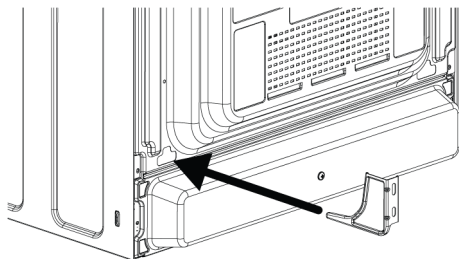
Το προϊόν πρέπει να προστατεύεται από την απώλεια της ισορροπίας του και την πτώση του χρησιμοποιώντας τη συσκευή σταθερότητας κατά της ακίδας που παρέχεται με το προϊόν σας.

1. Σχεδιάστε μια ευθεία κάθετη γραμμή από το κέντρο του πίσω τοίχου της περιοχής όπου θα τοποθετήσετε το προϊόν.
2. Χρησιμοποιώντας το κέντρο ως σημείο αναφοράς, στερεώστε τη συσκευή ευστάθειας κατά του άκρου στον τοίχο σε ακριβείς διαστάσεις σύμφωνα με τις διαστάσεις που δίνονται παρακάτω.



**i** Η απόσταση του φούρνου πρέπει να λαμβάνεται από την κλειστή θέση των ποδιών. Μαζί με το προϊόν παρέχεται μια συσκευή σταθερότητας κατά του άκρου. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το κομμάτι στα δεξιά ή στα αριστερά. Οι σχετικές διαστάσεις και για τις δύο πλευρές δίνονται παραπάνω. Η εγκατάσταση εμφανίζεται στα αριστερά ως παράδειγμα.

3. Τοποθετήστε τη συσκευή ευστάθειας κατά των άκρων που στερεώσατε στον τοίχο στην υποδοχή στο πίσω μέρος του προϊόντος, όπως φαίνεται παρακάτω.



## 4.2 Ηλεκτρική σύνδεση

### **⚠** Γενικές προειδοποιήσεις

• Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

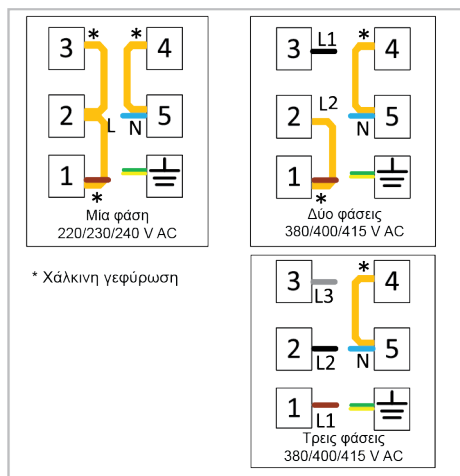
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών). Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες στη σύνδεση ρεύματος.
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώσετε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να

χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

- **Αν το προϊόν πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην παροχή ρεύματος:** Αν δεν είναι εφικτή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια μονάδα αποσύνδεσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς) και όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της IEE για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή τη οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.
- Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

#### Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο χωρίς φως:

Συνδέστε το καλώδιο του προϊόντος στην παροχή ρεύματος όπως υποδεικνύεται παρακάτω:



Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 3 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:

- Καφέ/Μαύρο = L (Φάση)
- Μπλε = N (Ουδέτερο)

- Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E)  $\oplus$  (Γείωση)

Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 5 αγωγών, για τριφασική σύνδεση:

- Καφέ = L1 (Φάση)

- Μαύρο = L2 (Φάση)

- Γκρι = L3 (Φάση)

- Μπλε = N (Ουδέτερο)

- Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E)  $\oplus$  (Γείωση)

#### 4.3 Τοποθέτηση του προϊόντος

1. Σπρώξτε το προϊόν προς τον τοίχο της κουζίνας.
2. Στερεώστε την αλυσίδα ασφαλείας που έχετε συνδέσει στο προϊόν στον τοίχο.
3. Ρυθμίστε τα πόδια του φούρνου.

#### Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου

Οι κραδασμοί κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν κίνηση των δοχείων μαγειρέματος. Αυτή η επικίνδυνη κατάσταση μπορεί να αποφευχθεί εάν το προϊόν είναι επίπεδο και ισορροπημένο.

Για τη δική σας ασφάλεια, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι επίπεδο ρυθμίζοντας τα τέσσερα πόδια στο κάτω μέρος στρέφοντας αριστερά ή δεξιά και ευθυγραμμίζετε το επίπεδο με την επιφάνεια εργασίας.

#### Τελικός έλεγχος

1. Συνδέστε ξανά το προϊόν στο ρεύμα.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.

## 5 Πρώτη Χρήση

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

### 5.1 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". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.

5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

### Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

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

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

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

## 6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

### 6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

#### Γενικές προειδοποιήσεις

- Μην αφήνετε αντικείμενα να πέσουν πάνω στην εστία. Ακόμα και μικρά αντικείμενα, όπως αλατιέρα, μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εστία. Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένες εστίες. Το νερό μπορεί να διαρρεύσει μέσα από αυτές τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εάν η επιφάνεια έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά (π.χ. ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε πρώτα την ασφάλεια και καλέστε την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία για να αποσυνδέσετε το προϊόν για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κατσαρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.

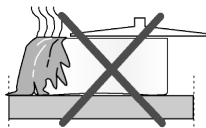
- Μη θερμαίνετε κατσαρόλες/ τηγάνια χωρίς περιεχόμενο. Μπορεί να υποστούν ζημιά τόσο τα σκεύη όσο και η συσκευή.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αέριου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κατσαρόλα/ τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Μετά από κάθε χρήση, η επιφάνεια μαγειρέματος θα είναι ζεστή, οπότε μην τοποθετείτε τις πλαστικές γλάστρες / τηγάνια στην επιφάνεια μαγειρέματος. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.
- Ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθούν κρύα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κασαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κασαρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κασαρόλες ή τηγάνια.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλεκτρική εστία ή εστία αερίου μην το σύρετε ως την επιθυμητή εστία, αλλά σηκώστε το και τοποθετήστε το στη νέα εστία.

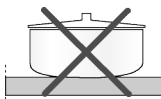
### Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική σε θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια για απόθεση αντικειμένων ή σαν επιφάνεια κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Τα αιχμηρά άκρα μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια και σκεύη από αλουμίνιο. Το αλουμίνιο προκαλεί ζημιές στην επιφάνεια της πλάκας εστιών.

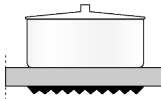
- Τα πιτσιλίσματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της πλάκας εστιών αλλά και πυρκαγιά.



- Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με κυρτή ή κοίλη βάση.



- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Αυτές επιτρέπουν ευκολότερη μεταφορά θερμότητας.



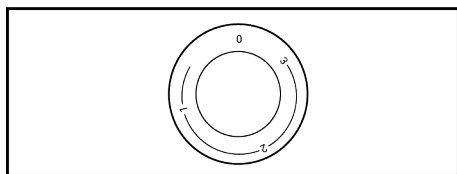
- Αν η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή, προκαλείται άσκοπη κατανάλωση ενέργειας.



### Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

## 6.2 Λειτουργία των εστιών



Για τον χειρισμό των υαλοκεραμικών εστιών, χρησιμοποιούνται τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού των εστιών. Για να επι-

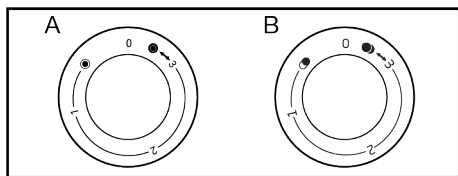
τύχετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος, θέστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού εστίας στο επιθυμητό επίπεδο.

Μια εστία μπορεί να έχει 3, 6 ή 9 επίπεδα λειτουργίας, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής. Μπορείτε να επιλέξετε το αντίστοιχο επίπεδο για τον τύπο μαγειρέματος που θέλετε ανατρέχοντας στον παρακάτω πίνακα.

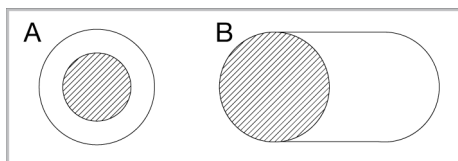
### 3 επίπεδα:

- 1: Θέρμανση  
2: Βράσιμο, Ηρεμία  
3: Μαγείρεμα, Τηγάνισμα, Βράσιμο

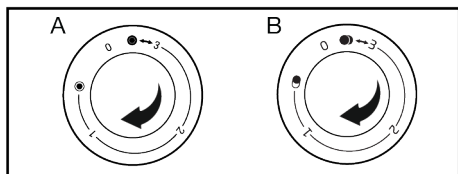
### Χρήση των εστιών πολλαπλών τμημάτων



- ✓ Οι συσκευές σας μπορεί να είναι εξοπλισμένες με εστίες τύπου A ή B. Οι εστίες πολλαπλών τμημάτων επιτρέπουν μαγείρεμα με σκεύη διαφορετικής διαμέτρου βάσης πάνω στην ίδια αιτία. Όταν αυτές οι εστίες ενεργοποιηθούν για πρώτη φορά, είναι ενεργό το κεντρικό τμήμα της εστίας. (Η σκιασμένη περιοχή στην εικόνα είναι τα κεντρικά τμήματα των εστιών.)

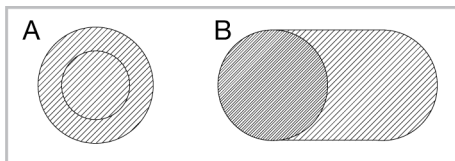


1. Για να αλλάξετε τη διάμετρο της ενεργής εστίας, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού δεξιόστροφα. Φέρτε το στο σύμβολο ☉ για εστία τύπου A και στο σύμβολο ● για την εστία τύπου B.

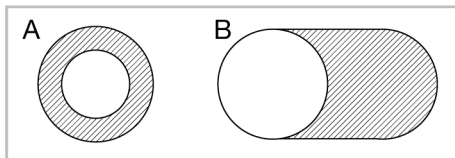


2. Ακούγεται ένα “κλικ” όταν αλλάζει η διάμετρος της εστίας.

⇒ Όλες οι κεντρικές και εξωτερικές επιφάνειες των εστιών πολλαπλών τμημάτων αρχίζουν να λειτουργούν.



- ❗ Οι σκιασμένες περιοχές των εστιών πολλαπλών τμημάτων που παρουσιάζονται παρακάτω δεν μπορούν να λειτουργήσουν μόνες τους.

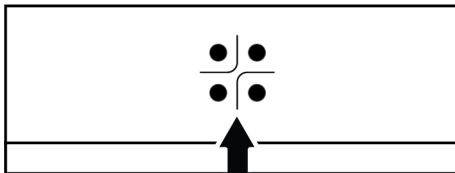


### Απενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών

Φέρτε το περιστροφικό κουμπί της εστίας στη θέση απενεργοποίησης (επάνω).

### Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Οι υαλοκεραμικές εστίες διαθέτουν μια λυχνία λειτουργίας και μια προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας.



Η προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας δείχνει τη θέση της ενεργοποιημένης εστίας, και παραμένει αναμμένη και μετά την απενεργοποίηση της εστίας. Αν αναβοσβήνει το φως στην προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας, αυτό δεν είναι δυσλειτουργία.



Η επιφάνεια της εστίας μπορεί να κρυώσει μετά από διαφορετικά χρονικά διαστήματα ανάλογα με τη χρήση της. Η επιφάνεια της εστίας μπορεί να είναι καυτή ακόμα και αν δεν είναι αναμμένες οι προειδοποιητικές ενδείξεις. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Διαφορετικά, μπορεί να κάψετε το χέρι σας!

## 7 Χρήση του φούρνου

### 7.1 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. Αποφύγετε να καλύψετε αυτά τα ανοίγματα εξαερισμού. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, στο τέλος του ψήσιματος 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.

### 7.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

#### **Ενεργοποίηση του φούρνου**

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

#### **Απενεργοποίηση του φούρνου**

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

#### **Επιλογή της θερμοκρασίας και του τρόπου λειτουργίας του φούρνου.**

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



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

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με την επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία, και η λυχνία θερμοστάτη θα ανάψει. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία θερμοστάτη θα σβήσει. Ο φούρνος δεν θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά τη διαδικασία ψήσιματος. Πρέπει να ελέγχετε το ψήσιμο και να απενεργοποιήσετε το φούρνο μόνοι σας. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, απενεργοποιήστε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

## 8 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική

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

Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

### 8.1 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο 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 τμήματα του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η συμπύκνωση ή οι υδρατμοί μπορεί να εμφανιστούν ως επιδροση ή στάξιμο στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου, ανάλογα με το φαγητό. Αυτό το συνηθισμένο περιστατικό μπορεί να συμβεί κατά το μαγείρεμα. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό γυαλί όταν το προϊόν έχει κρυώσει μετά το μαγείρεμα.
- 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 διασφαλίζει την καλύτερη απόδοση μαγειρέματος. Τηρείτε πάντα τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα εξωτερικά μαγειρικά σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

#### 8.1.1 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, αντικολητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιείτε για να παρασκευάζετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.

- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνετε 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. Θερμήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.

- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το εσωτερικό του κέικ έχει ψηθεί καλά, αλλά εξωτερικά κολλάει, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

### Υποδείξεις για πίτες

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

### Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

#### Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση 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	35 ... 45
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	150	25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	25 ... 40

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιοῦ	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	25 ... 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	3	170	20 - 30
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	30 ... 45
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	180	40 ... 50
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	180	35 ... 50
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	60 ... 75
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	220	10 ... 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.

## 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 ... 40
Κουλουράκια	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 - 35
Πίτες	1-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	1 - 4	180	35 - 45
Ψωμάκι	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	180	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

### 8.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά

#### Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

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

- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί 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 ραφίου	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	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 170	110 - 120
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 ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψήσιματος (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.

### 8.1.3 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 ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 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 τoστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 4

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

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

### Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	200	30 - 35
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	30 - 40
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Συρμάτινη σχάρα - Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250, μετά από 180 - 190	90 - 110

Μην προθερμαίνεται τα φαγητά που συνιστάται σε αυτόν τον πίνακα ψησίματος.

## 8.1.4 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 ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	25 ... 35
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια :3	140	25 .. 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	150	25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	25 ... 40
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	25 ... 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	60 ... 75
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

### Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 ... 40
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 - 4

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

## 9 Συντήρηση και καθαρισμός

### 9.1 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 αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, 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, παλιά 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 πιπιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

#### Για τις πλάκες εστιών:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό υπερχειλίσει, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυώσει.

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

### Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Εάν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να κάνετε εύκολο καθαρισμό με ατμό για ελαφριά, μη μόνιμη βρωμιά. (Δείτε την ενότητα «Εύκολος καθαρισμός με ατμό».)
- Για δύσκολους λεκέδες, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα καθαριστικό φούρνου και σχάρας που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας. Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό καθαριστικό φούρνου. Εάν η επιφάνεια είναι πολύ λερωμένη, βρέξτε την ελαφρά και καθαρίστε την απαλά με μια μαλακή βούρτσα ή σύρμα τριψίματος. Αποφύγετε την άσκηση υπερβολικής πίεσης.

### Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.
- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρά ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.

- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

### Γυάλινες επιφάνειες

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

### Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

## 9.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ

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

## 9.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

### Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

Για τον καθαρισμό γυάλινης επιφάνειας μαγειρέματος ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται για τις γυάλινες επιφάνειες στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού". Για ειδικές περιπτώσεις, μπορείτε να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σύμφωνα με τις παρακάτω πληροφορίες.

- Φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, όπως η κρέμα και το σιρόπι, πρέπει να τα καθαρίζετε αμέσως, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η επιφάνεια. Διαφορετικά, η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για εργασίες καθαρισμού που πραγματοποιείτε όσο η πλάκα εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες.

## 9.4 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 στεγνωποιοτικά 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 κλειδώμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνηση στα πλήκτρα.

## 9.5 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

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

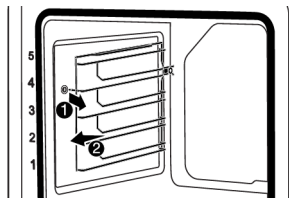
### Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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

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

### Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

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



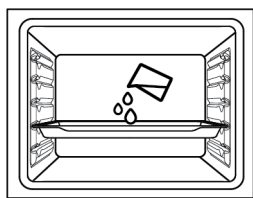
3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

## 9.6 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.

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



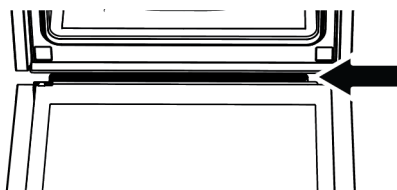
3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

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

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

**i** 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.

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.



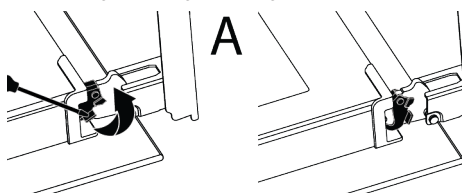
## 9.7 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες **"Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου"** και **"Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας"**. Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για τον καθαρισμό καταλοίπων αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν πάνω στο τζάμι του φούρνου, σκουπίστε το τζάμι με ξύδι και ξεπλύνετε.

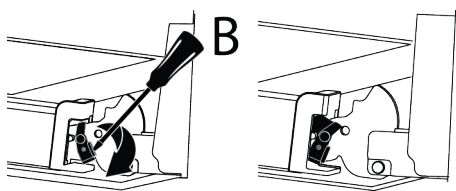
**i** Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

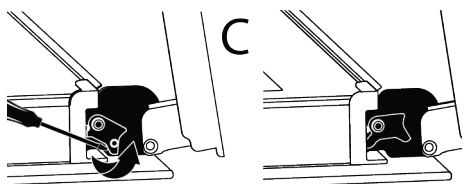
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (A), (B) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς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



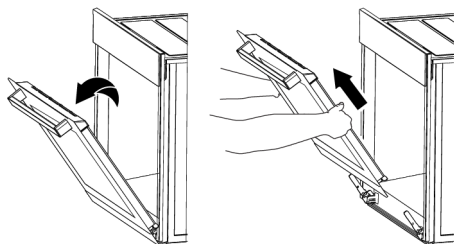
5. Ο μεντεσές τύπου (B) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



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



7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



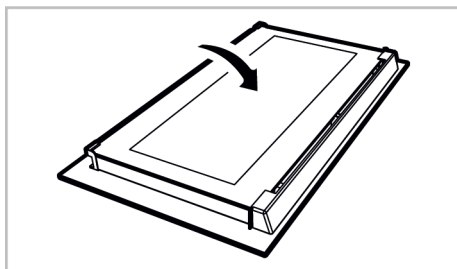
8. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

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

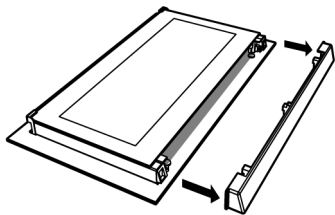
### 9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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

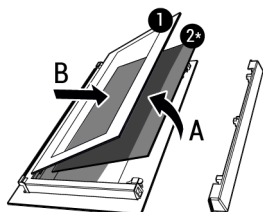
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας τραβώντας το προς το μέρος σας.



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



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

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

## 9.9 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.

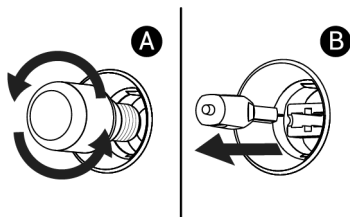
### Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

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



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

**Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,**

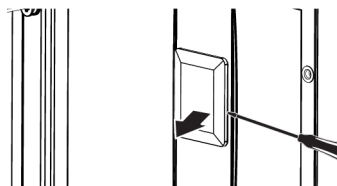
1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.

## 10 Επίλυση προβλημάτων

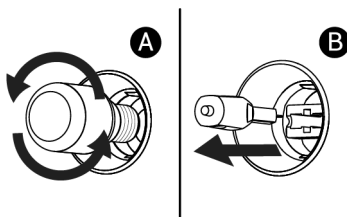
Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

### **Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.**

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



3. Αναψώστε 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 (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (B), 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.
- 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.

Πρόσθετες πληροφορίες για το Εγχειρίδιο χρήστη:	Τεχνικές πληροφορίες για τις λειτουργίες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826	
Τρόπος	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (WATT)	ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΛΕΠΤΑ)*
Μακριά από	0,3	-
Αναμονή	-	-
Λειτουργία αναμονής με ένδειξη πληροφοριών ή κατάσταση	-	-
Δικτυωμένη αναμονή	-	-

\*: Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φθάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, εκτός λειτουργίας ή δικτυωμένης αναμονής σε λίγα λεπτά και στρογγυλοποιείται στο πλησιέστερο λεπτό.





## Добро пожаловать!

---

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

### Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-  
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среды.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445  
Сютлюдже/Стамбул/Турция  
Произведено в Турции**

# Содержание

<b>1 Инструкция по технике безопасности</b>	<b>48</b>
1.1 Использование по назначению	48
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных	49
1.3 Электробезопасность	50
1.4 Безопасность при транспортировке	51
1.5 Меры безопасности во время монтажа	52
1.6 Безопасность использования	53
1.7 Предупреждения о температуре	54
1.8 Использование аксессуаров	54
1.9 Безопасность во время приготовления	55
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	57
<b>2 Руководство по окружающей среде</b>	<b>57</b>
2.1 Директива по отходам	57
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	57
2.2 Информация об упаковочном материале	58
2.3 Советы по энергосбережению	58
<b>3 Ваш прибор</b>	<b>58</b>
3.1 Описание изделия	58
3.1.1 Варочный блок	59
3.1.2 Варочная поверхность	59
3.2 Знакомство с панелью управления духовкой	59
3.3 Функциональные возможности духовки	60
3.4 Аксессуары для устройства	61
3.5 Использование аксессуаров устройства	61
3.6 Технические характеристики	64
<b>4 Установка</b>	<b>65</b>
4.1 Правильное место для установки	65
4.2 Подключение к электросети	67

4.3 Размещение продукта	68
<b>5 Первое использование</b>	<b>68</b>
5.1 Первичная очистка	68
<b>6 Правила эксплуатации варочной панели</b>	<b>69</b>
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	69
6.2 Работа варочных панелей	70
<b>7 Использование духовки</b>	<b>71</b>
7.1 Общие сведения об использовании духовки	71
7.2 Работа блока управления духовкой	72
<b>8 Общая информация о кулинарии</b>	<b>72</b>
8.1 Общая информация о выпечке в духовке	72
8.1.1 Выпечка и блюда в духовке	73
8.1.2 Мясо, Рыба и Птица	76
8.1.3 Гриль	77
8.1.4 Продукты для тестирования	78
<b>9 Техническое обслуживание и чистка</b>	<b>80</b>
9.1 Общая информация об очистке	80
9.2 Аксессуары для очистки	81
9.3 Очистка варочной поверхности	81
9.4 Очистка панели управления	82
9.5 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	82
9.6 Легкая паровая очистка	82
9.7 Очистка дверцы духовки	83
9.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	84
9.9 Чистка лампы духовки	85
<b>10 Устранение неисправностей</b>	<b>86</b>



## 1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



### 1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



## 1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и лю- бимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поворачивайте ручки кастрюль и сковородок в сторону столешницы, чтобы дети не могли схватиться за них и обжечься.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед утилизацией продукта:
  1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
  2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
  3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.

4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



### 1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.

- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина шнура питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную или расшатанную розетку. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



#### 1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Хранить прибор следует в соответствии с указаниями на картонной коробке.



### 1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Никогда не помещайте изделие на покрытый ковром пол. В противном случае отсутствие воздушного потока под изделием приведет к перегреву электрических деталей. Это вызовет проблемы с прибором.
- Устройство следует размещать непосредственно на чистой, ровной и твердой поверхности. Его не следует размещать на плинтусе или опорной плите. Изделия нельзя помещать на картонные или пластиковые плиты.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите пространство вокруг всех вентиляционных каналов изделия открытым
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.

- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



## 1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования изделие будет выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:
  - Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
  - Не прикасайтесь к поверхности прибора.
  - Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



### 1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не

должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Не размещайте легко воспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие рукавицы.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.



### 1.8 Использование аксессуаров

- Важно правильно использовать принадлежности, входящие в комплект поставки. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров продукта».

- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные кожухи, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные кожухи, встроенные в прибор. Использование ненадлежащих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.



### 1.9 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а за-

тем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очистите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление.
- Не нагревайте закрытые жестяные или стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в банке, может привести к ее разрыву.
- Когда духовка используется, НИКОГДА не ставьте противень, посуду или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопление тепла может повредить дно духовки и даже повредить шкаф духовки или пол кухни.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.
- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии дверцы изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.
- При использовании приготовления с грилем противень следует разместить на нижней полке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время приготовления с грилем. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного нагрева с режимом гриля. Не размещайте еду слишком далеко в задней части духов-

ки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

### 1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!

- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, чистящие губки, проволочные губки для мытья посуды или отбеливатель для очистки стекла передней двери духовки и стекла верхней двери духовки (если есть). Все эти материалы могут привести к царапинам и повреждению стеклянных поверхностей.

## 2 Руководство по окружающей среде

### 2.1 Директива по отходам

#### 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться

повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в

пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

#### Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

## 2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

## 2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в документации на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

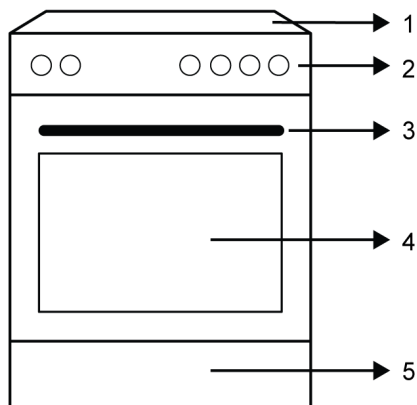
- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.

- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу духовки часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две формы на решетку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

## 3 Ваш прибор

В этом разделе вы можете найти обзор и основные возможности использования панели управления продукта. В зависимости от типа продукта могут быть различия в изображениях и некоторых функциях.

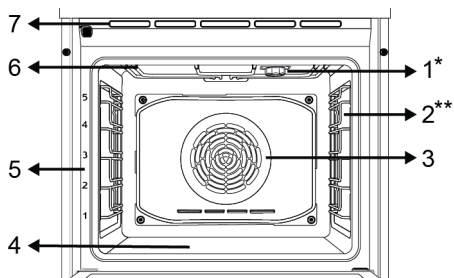
### 3.1 Описание изделия



- 1 Варочная поверхность
- 2 Панель управления

- 3 Ручка
- 4 Дверца
- 5 Нижняя часть

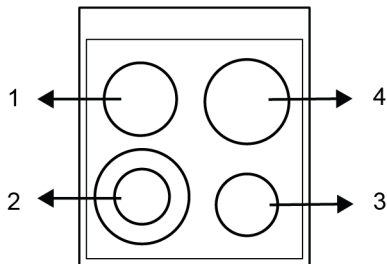
### 3.1.1 Варочный блок



- 1 Лампа
- 2 Металлические направляющие
- 3 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 4 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
- 5 Уровень расположения противня
- 6 Верхний нагреватель
- 7 Вентиляционные отверстия

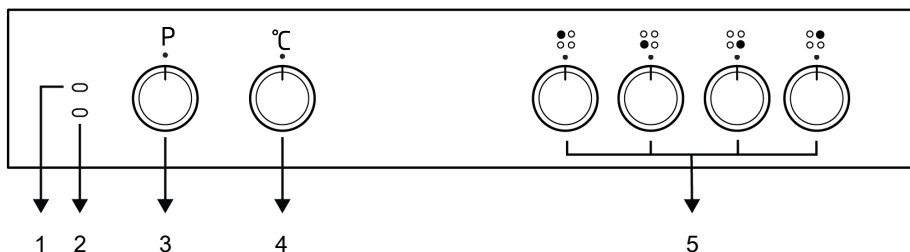
- \* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.
- \*\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

### 3.1.2 Варочная поверхность



- 1 Задняя левая - Одиная варочная зона
- 2 Передняя левая - Несколько варочных зон
- 3 Передняя правая - Одиная варочная зона
- 4 Задняя правая - Одиная варочная зона

### 3.2 Знакомство с панелью управления духовкой



- 1 Лампа предупреждения активной варочной панели
- 3 Переключатель выбора функции
- 5 Ручки управления варочной панелью

- 2 Лампа термостата
- 4 Переключатель выбора температуры

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей,

сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

### Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

### Переключатель выбора температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

### Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на панели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри

духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается.




### Ручки управления варочной панелью

Управление осуществляется с помощью ручек управления варочной панелью. Каждая ручка управляет соответствующей зоной. Вы можете определить, какую зону она контролирует, по символам на панели управления.

### 3.3 Функциональные возможности духовки

В таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих режимов. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ режима	Описание режима	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов кусочками
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
 	Нижний нагрев	*	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.

	Функция "3D"	*	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль в верхней части камеры духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.

\* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

### 3.4 Аксессуары для устройства

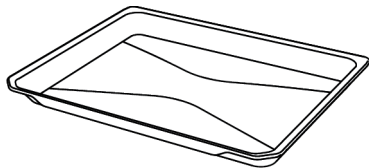
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

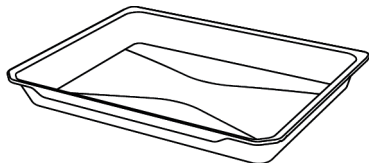
#### Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



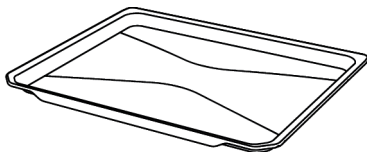
#### Глубокий противень

Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочной пищи или для сбора стекающих масел при жарке на гриле.



#### Кондитерский противень

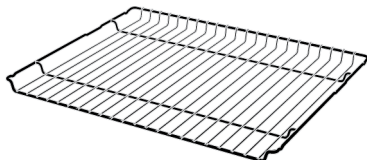
Используется для выпечки, такой как печенье и бисквиты.



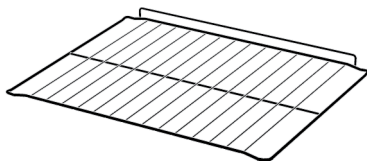
#### Решетка

Используется для жарки или размещения продуктов для запекания, жарки и тушения на желаемой полке.

#### На моделях с металлическими направляющими :



#### На моделях без металлических направляющих :

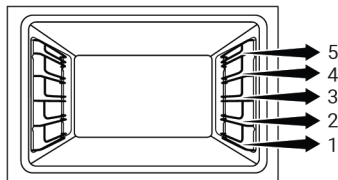


### 3.5 Использование аксессуаров устройства

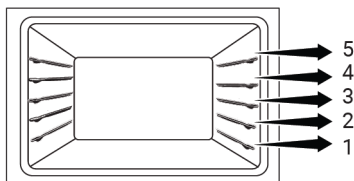
#### Уровни для приготовления

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения противня. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

**На моделях с металлическими направляющими :**



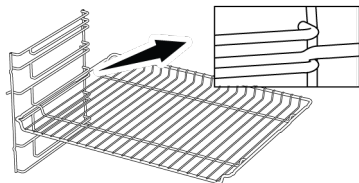
**На моделях без металлических направляющих :**



**Размещение решетки на полках для приготовления пищи**

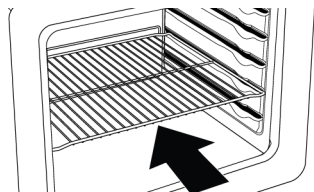
**На моделях с металлическими направляющими :**

Важно правильно разместить проволочную решетку на боковых полках. При размещении решетки на желаемой полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и соприкасаться с задней стенкой духовки.



**На моделях без металлических направляющих :**

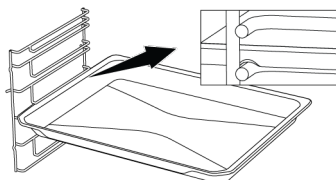
Важно правильно разместить решетку на боковых полках. Решетка имеет одно направление при размещении на полке. При размещении решетки на желаемой полке открытая часть должна быть спереди.



**Размещение противня на направляющих для приготовления**

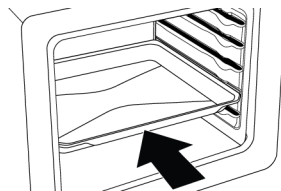
**На моделях с металлическими направляющими :**

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



**На моделях без металлических направляющих :**

Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

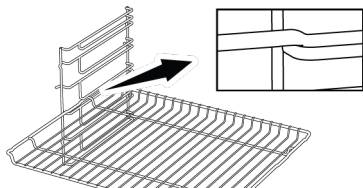


**Функция остановки противня**

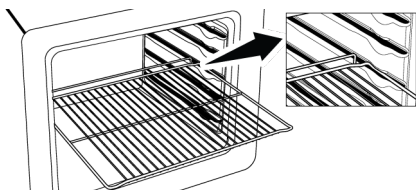
Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду.

Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

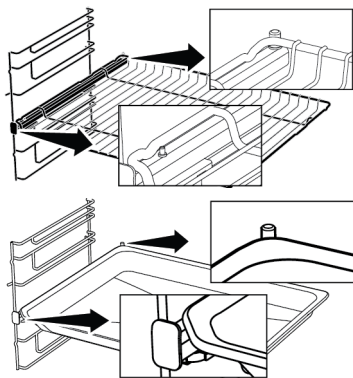
**На моделях с металлическими направляющими :**



**На моделях без металлических направляющих :**

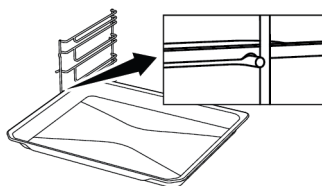


мещении противней на телескопических направляющих, как показано на рисунке ниже.



**Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими**

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью снять его.



**Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих - Модели с металлическими и телескопическими направляющими**




Благодаря телескопическим направляющим, противни и решетку для гриля можно легко устанавливать и снимать. Следует соблюдать осторожность при раз-

### 3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) (мм )	850 /600 /600
Напряжение/частота	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05VV-FG 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Общая потребляемая мощность (кВт)	9,4
Тип духовки	Многофункциональная духовка
Передняя левая	
Размеры	Несколько варочных зон
Питание	120/210 мм
Задняя левая	750/2200 Вт
Размеры	Одинарная варочная зона
Питание	160 мм
Передняя правая	1500 Вт
Размеры	Одинарная варочная зона
Питание	140 мм
Задняя правая	1200 Вт
Размеры	Одинарная варочная зона
Питание	180 мм
	1800 Вт
Класс защиты -1	
Степень защиты IP 44	

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Нижний гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

## 4 Установка

### ⚠ Общие предупреждения

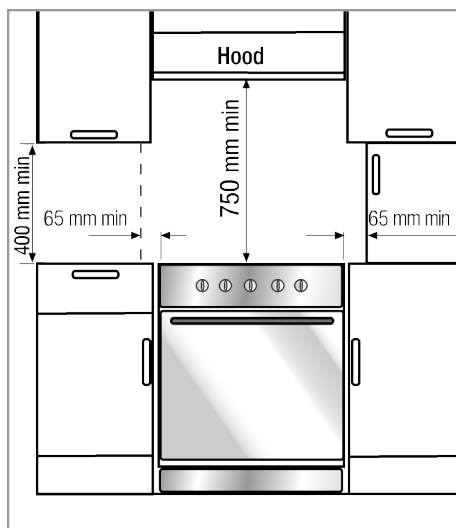
- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта.

### 4.1 Правильное место для установки

- Размещайте изделие на твердой поверхности, так как под изделием расположены воздуховоды. Его нельзя ставить на основание или подставку. Ножки изделия не должны касаться мягких поверхностей, например ковра и т. д.
- Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.
- Этот продукт является устройством класса 1 в соответствии со стандартом EN 30-1-1., и его можно устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Ку-

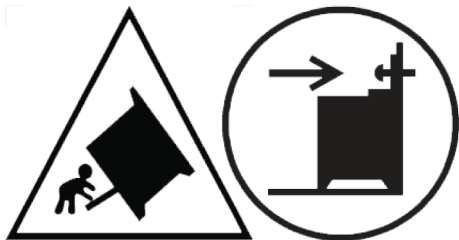
хонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с другой стороны, должны быть не выше прибора.

- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.



- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- Если вытяжку необходимо установить над плитой, обратитесь к инструкциям производителя вытяжки относительно высоты установки (мин. 650 мм).
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100°C).

**Внимание – опасность опрокидывания!**



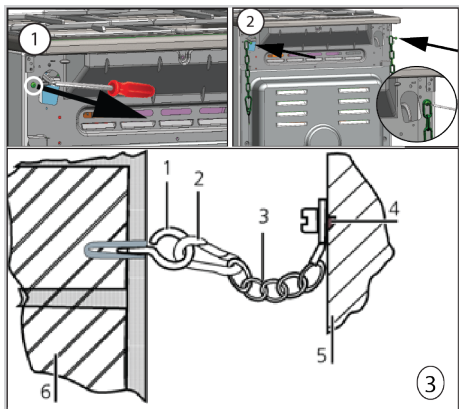
**Внимание:** Для предотвращения опрокидывания прибора необходимо установить это стабилизирующее средство. Обратитесь к инструкции по установке.

### Предохранительная цепь

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки цепи на духовке.

### Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).

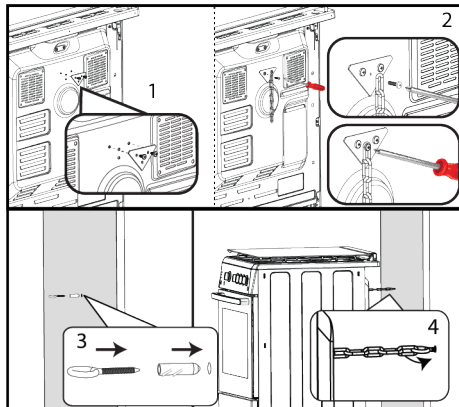


- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

### Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.

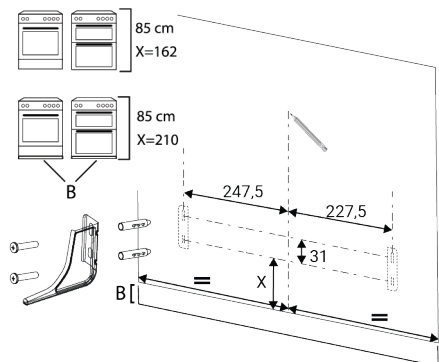


**i** Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону. В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

### Прибор стабильности Анти -- подсказки

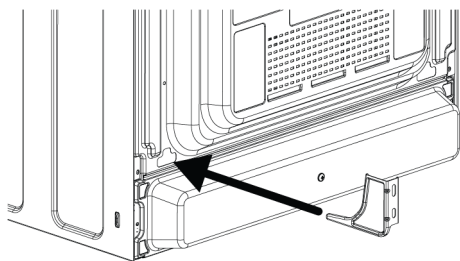
Изделие должно быть защищено от потери равновесия и падения с помощью устройства устойчивости против наконечника, поставляемого вместе с вашим продуктом.

1. Нарисуйте прямую вертикальную линию от центра задней стенки области, где вы будете размещать изделие.
2. Используя центр в качестве ориентира, закрепите устройство устойчивости против наконечника на стене в точных размерах в соответствии с размерами, указанными ниже.



Расстояние до духовки следует рассчитывать с учетом закрытого положения ножек. Устройство стабильности анти -- подсказки поставлено с продуктом. Вы можете использовать этот кусок справа или слева. Соответствующие размеры для обеих сторон приведены выше. Установка показана слева в качестве примера.

- Поместите устройство стабилизации, которое вы прикрепили к стене, в прорезь на задней части изделия, как показано ниже.



## 4.2 Подключение к электросети

### ⚠ Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Тех-

нические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

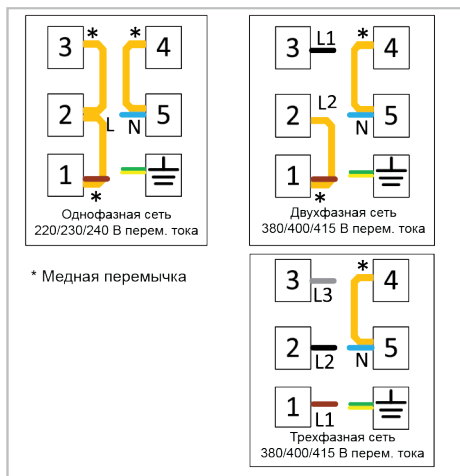
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.
- При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно

быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- **В случае, если продукт будет подключен напрямую к источнику питания:** В случае, если невозможно отключить все полюсы в источнике питания, необходимо подключить разъединитель с зазором контактов не менее 3 мм (предохранители, защитные выключатели линии, контакторы), а все полюсы этого разъединителя должны быть рядом (не выше) с продуктом в соответствии с директивами IEE. Несоблюдение данной инструкции может привести к эксплуатационным проблемам и аннулированию гарантии на продукт.
- Рекомендуется дополнительная защита автоматическим выключателем дифференциального тока.

**В случае, если продукт производится без кабеля и вилки:**

Подключите шнур продукта к источнику питания так, как указано ниже:



## 5 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

Если тип вашего шнура питания-3-проводный, для 1-фазного подключения:

- Коричневый/Черный = L (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)

- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

Если тип вашего шнура питания 5-проводный, для 3-фазного подключения:

- Коричневый = L1 (Этап)

- Черный = L2 (Этап)

- Серый = L3 (Этап)

- Синий = N (Нейтральный)

- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

### 4.3 Размещение продукта

1. Придвиньте прибор к стене кухни.
2. Зацепите предохранительную цепь за крюк.
3. Отрегулируйте ножки духовки

#### Регулирование ножек духовки

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

#### Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

### 5.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.

3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочий режим, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

### **Перед использованием аксессуаров:**

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания обжигающихся дыма и запахов.

## **6 Правила эксплуатации варочной панели**

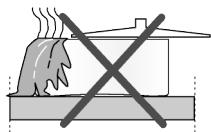
### **6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности**

#### **⚠ Общие предупреждения**

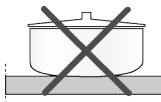
- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стекляннной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем поставьте на другую конфорку.

### Советы для варочных панелей с стеклокерамическими поверхностями

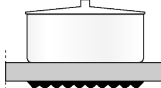
- Стеклокерамическая поверхность термостойкая и не подвержена влиянию высоких температурных перепадов.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для нарезки.
- Используйте кастрюли и сковороды только с обработанным дном. Острые края могут поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевые сковороды и кастрюли. Алюминий портит поверхность варочной панели.
- Брызги могут повредить поверхность варочной панели и вызвать пожар.



- Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



- Используйте кастрюли и сковороды только с прямым дном. Они обеспечивают более легкое распространение тепла.



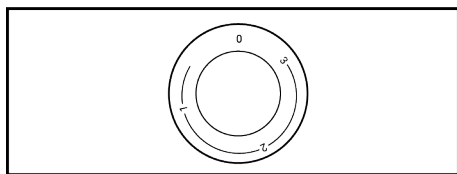
- Энергия тратится зря, если кастрюля слишком мала в диаметре.



### Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - см
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

## 6.2 Работа варочных панелей



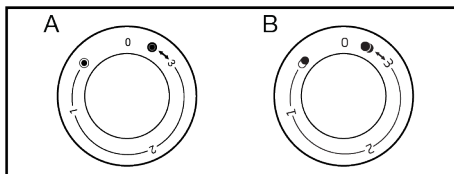
Для управления стеклокерамическими варочными панелями используются ручки управления. Чтобы установить желаемый уровень мощности поверните ручку на необходимую цифру.

Варочная панель может иметь 3, 6 или 9 рабочих уровней в зависимости от модели вашего прибора. Вы можете выбрать уровень, подходящий для вашего типа приготовления, обратившись к таблице ниже.

### 3 уровней:

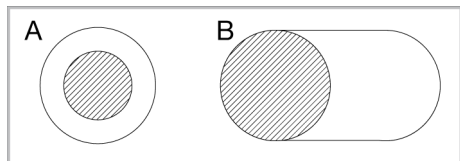
- 1: Разогревание
- 2: Тушение, приготовление на медленном огне
- 3: Варка, жарение, кипячение

### Использование нескольких конфорок

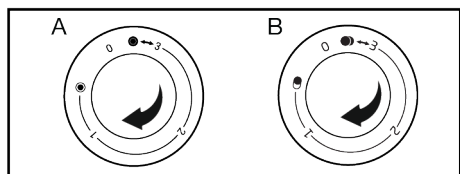


- ✓ Ваш прибор может быть оборудован зонами типа А или Б. Несколько конфорок позволяют готовить с кастрюлями разного диаметра в одной зоне. При первом включении этих зон

включается зона в центре. (Заштрихованные области на иллюстрации - центральные зоны.)

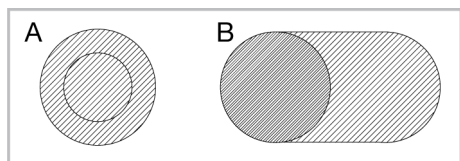


1. Чтобы изменить диаметр активной зоны, поверните ручку управления по часовой стрелке. Поднесите его к символу ☉, для зоны типа А и к символу ● для зоны типа В.

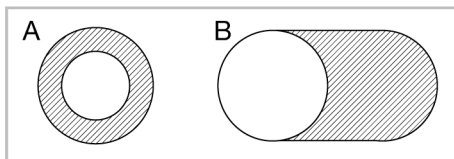


2. “Щелчок” слышен всякий раз, когда изменяется диаметр зоны.

⇒ Все центральные и внешние поверхности нескольких конфорок начинают работать.



**i** Затененные участки нескольких конфорок, показанные ниже, не работают сами по себе.

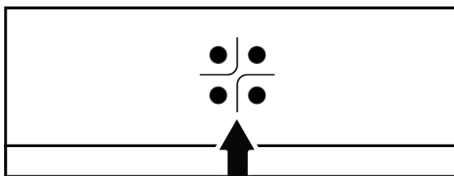


### Отключение стеклокерамических зон

Установите ручку варочной панели в положение ВЫКЛ (верх).

### Индикатор перегрева

Стеклокерамические зоны оснащены рабочей лампой и индикатором зоны нагрева.



Индикатор предупреждения о горячей зоне показывает положение включенной варочной панели и продолжает гореть после выключения. Мигающий свет на индикаторе предупреждения о горячей зоне не является неисправностью.



Поверхность варочной панели может остывать в разное время в зависимости от использования. Поверхность варочной панели может быть горячей, даже если предупреждающие индикаторы не горят. Убедитесь, что поверхность остыла, прежде чем соприкоснуться с ней. Иначе можно обжечь руку!

## 7 Использование духовки

### 7.1 Общие сведения об использовании духовки

**Вентилятор охлаждения ( Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве. )**

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он авто-

матически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Не закрывайте эти вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий венти-

лятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

### Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

## 7.2 Работа блока управления духовкой

### Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

### Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

### Выбор температуры и функции духовки.

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (под вашим контролем), выбирая температуру и рабочие функции, характерные для вашей пищи.



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка термостата загорится. Когда температура внутри духовки достигнет требуемой температуры, лампа термостата выключится. Духовка не выключается сама по себе после процесса запекания. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании запекания выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

## 8 Общая информация о кулинарии

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### 8.1 Общая информация о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних ча-

стях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.

- Конденсат или водяной пар могут проявляться в виде капель или капания на внутреннем стекле духовки, в зависимости от пищи. Это обычное явление может происходить во время приготовления пищи. Рекомендуется использовать влажную ткань, чтобы протереть внутреннее стекло, когда продукт остынет после приготовления пищи.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых принадлежностей гарантирует наилучшие результаты приготовления. Всегда соблюдайте информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

## 8.1.1 Выпечка и блюда в духовке

### Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

### Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° С.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° С и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.

- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

### Таблица для выпечки и запеканки

#### Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	35 ... 45
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	2	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	25 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	25 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 45
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	40 ... 50

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Выпечка	Стандартный противень *	Конвекция	2	180	35 ... 50
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 35
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 45
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклоянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	60 ... 75
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 ... 70
Пицца	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	220	10 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 40
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	35 ... 45
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## 8.1.2 Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

### Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 170	110 ... 120
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### 8.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

#### Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

#### Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.

- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

#### Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

## Низкий гриль с вентилятором

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 ... 35
Курица кусочками	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 ... 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетка - Поместите один противень на нижний уровень.	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, после 180 ... 190	90 ... 110

Не разогревайте посуду, рекомендованную в этой таблице приготовления на гриле.

### 8.1.4 Продукты для тестирования Таблица приготовления тестовых блюд

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

#### Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	25 ... 35
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :3	140	25 .. 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	2	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	25 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	25 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	60 ... 75
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 40
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

### 9.1 Общая информация об очистке

#### Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические губки чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием мощного средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

#### Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

#### Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждого использования очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

#### Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.

- Если в вашем изделии предусмотрена функция легкой очистки паром, вы можете выполнить легкую очистку паром для удаления легких нестойких загрязнений. (См. «Легкая очистка паром».)
- Для сложных пятен можно использовать чистящее средство для духовки и гриля, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда. Не используйте внешнее чистящее средство для духовки. Если поверхность сильно загрязнена, слегка смочите ее и аккуратно очистите мягкой щеткой или скребком. Избегайте чрезмерного давления.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Поверхности каталитического покрытия**

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

### **Стеклянные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя средство для мытья посуды и теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## **9.2 Аксессуары для очистки**

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

## **9.3 Очистка варочной поверхности**

### **Стеклянная варочная поверхность**

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной по-

верхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как шоколад, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

#### 9.4 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

#### 9.5 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

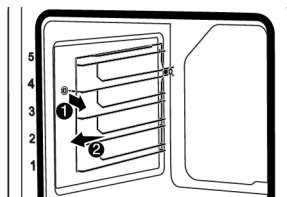
##### Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит

от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

##### Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

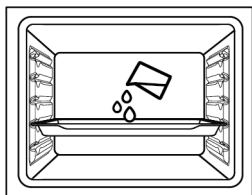
#### 9.6 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.



Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



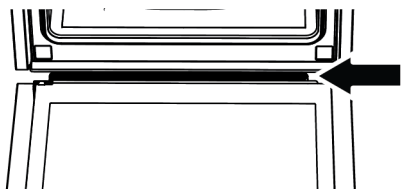
3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 15 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием мощного средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

**i** При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



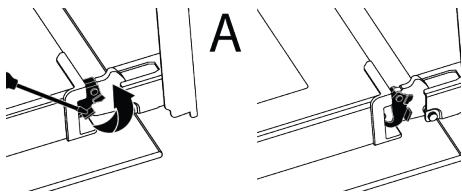
## 9.7 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцу и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.

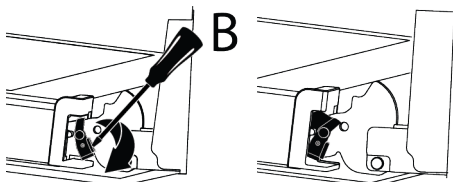
**i** Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

### Снятие дверцы духовки

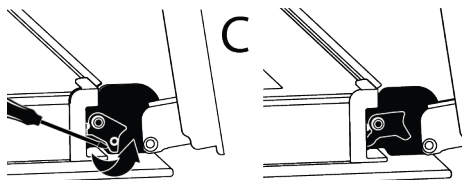
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



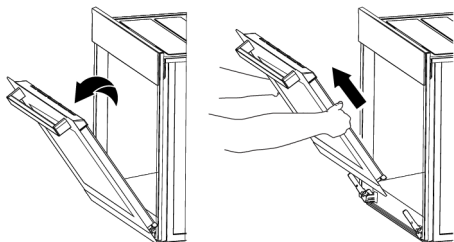
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

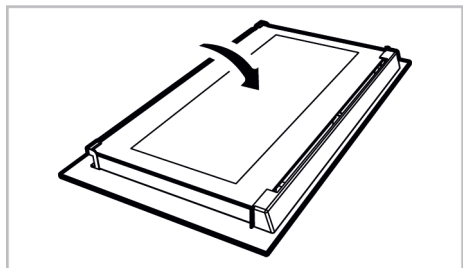


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

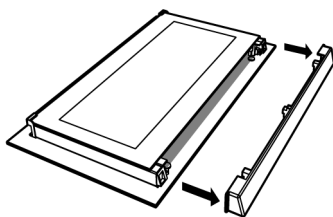
## 9.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

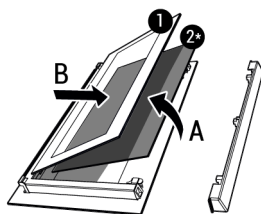
1. Откройте дверцу духовки.



2. Снимите пластиковый элемент, прикрепленный к верхней части передней дверцы, потянув его на себя.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



1 Самое внутреннее стекло    2\* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

## 9.9 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянный корпус лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

### Замена лампы духовки

#### Общие предупреждения

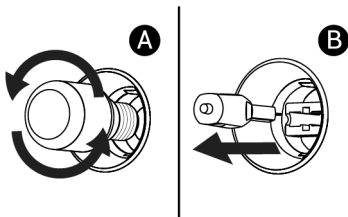
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



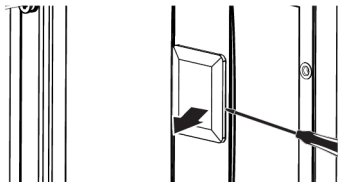
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



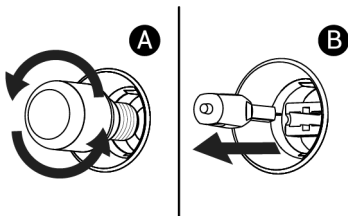
4. Установите на место стеклянную крышку.

#### Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

## 10 Устранение неисправностей

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

### Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

### Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

### Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

### Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.

- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

### Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

### Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенный режим приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенный режим приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Дополнительная информация по руководству пользователя:	Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826	
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Выкл	0,3	-
Режим ожидания	-	-
Режим ожидания с отображением информации или состояния	-	-
Сетевой режим ожидания	-	-

\*: Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

