



Oven

User Manual

Φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη



FBM67011GW

285381867/ EN/ EL/ R.AA/ 17.11.25 12:30
7786587894

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

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

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

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4	7.2 Operation of the Oven Control Unit.....	25	EN
1.1 Intended Use.....	4			
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	8 General Information About Cooking	26	
1.3 Electrical Safety.....	5	8.1 General Information About Baking in the Oven	26	
1.4 Transportation Safety	7	8.1.1 Pastries and oven food	26	
1.5 Installation Safety.....	7	8.1.2 Meat, Fish and Poultry	29	
1.6 Safety of Use	8	8.1.3 Grill	29	
1.7 Temperature Warnings	9	8.1.4 Test foods.....	31	
1.8 Accessory Use.....	9	9 Maintenance and Cleaning	32	
1.9 Cooking Safety	10	9.1 General Cleaning Information.....	32	
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	11	9.2 Cleaning Accessories.....	34	
2 Environmental Instructions	12	9.3 Cleaning the hob.....	34	
2.1 Waste Directive.....	12	9.4 Cleaning the Control Panel	34	
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	12	9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	34	
2.2 Package Information.....	12	9.6 Easy Steam Cleaning	34	
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12	9.7 Cleaning the Oven Door	35	
3 Your product	12	9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door	36	
3.1 Product Introduction	13	9.9 Cleaning the Oven Lamp	36	
3.1.1 Cooking unit	13	10 Troubleshooting.....	37	
3.1.2 Hob section	13			
3.2 Introduction of the oven control panel.....	13			
3.3 Oven operating functions.....	14			
3.4 Product Accessories.....	15			
3.5 Use of Product Accessories	15			
3.6 Technical Specifications.....	18			
4 Installation.....	19			
4.1 Right place for installation.....	19			
4.2 Electrical connection.....	21			
4.3 Placing the product	22			
5 First Use	22			
5.1 Initial Cleaning	22			
6 How to use the hob	23			
6.1 General information on hob usage.....	23			
6.2 Operation of the hobs	24			
7 Using the Oven.....	25			
7.1 General Information on Using the Oven	25			



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

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

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.

- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not

come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.



1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid

touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".

- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
 - **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
 - When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.
- Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
 - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that

drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other

wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

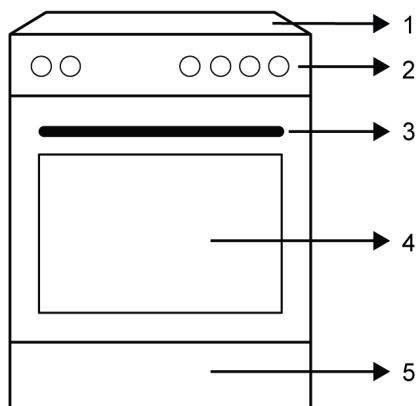
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

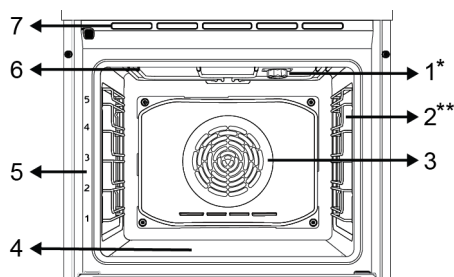
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle
- 4 Door
- 5 Bottom part

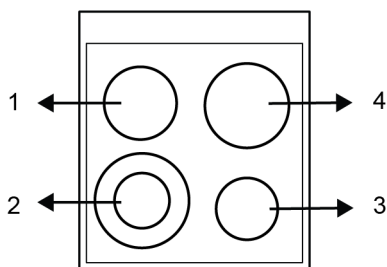
3.1.1 Cooking unit



- 1 Lamp

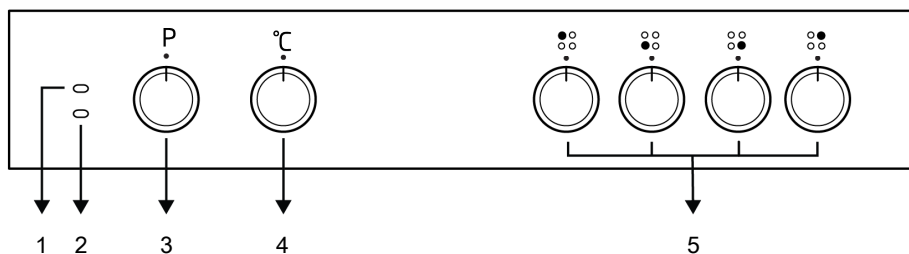
- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Lower heater (under the steel plate)
- 5 Shelf positions
- 6 Upper heater
- 7 Ventilation holes
- * Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.
- ** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Single cooking zone
- 2 Front left - Multiple cooking zone
- 3 Front right - Single cooking zone
- 4 Rear right - Single cooking zone

3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Active hob warning lamp
- 3 Function selection knob
- 5 Hob control knobs

- 2 Thermostat lamp
- 4 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

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

Temperature knob

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

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control

panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective cooking zone. You may infer which zone it controls from the symbols on the control panel.

3.3 Oven operating functions

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

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

	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

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

3.4 Product Accessories

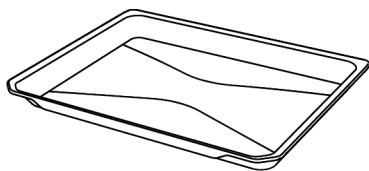
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

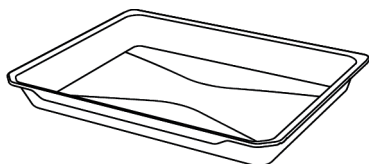
Standard tray

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



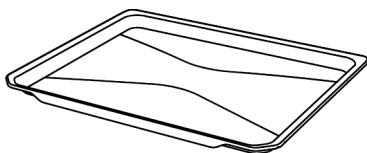
Deep tray

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



Pastry tray

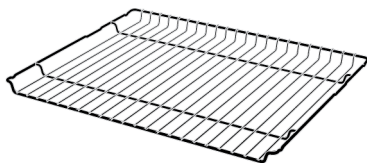
It is used for pastries such as cookies and biscuits.



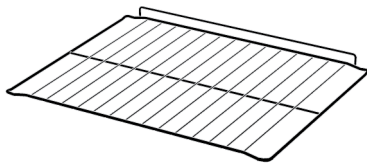
Wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

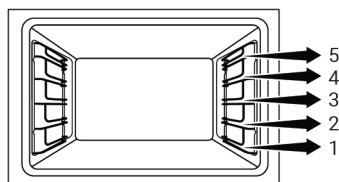


3.5 Use of Product Accessories

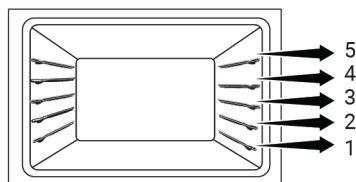
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



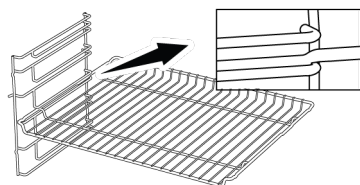
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

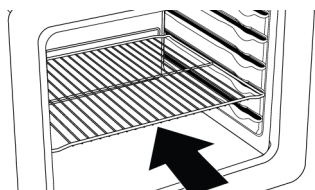
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

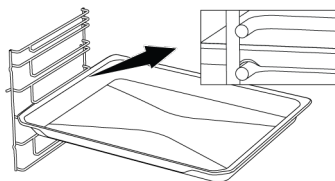
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

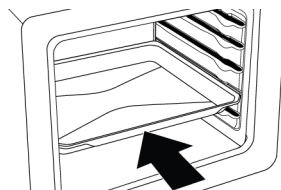
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

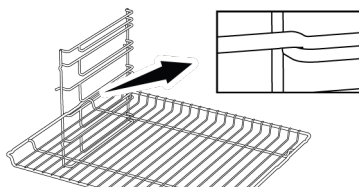
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



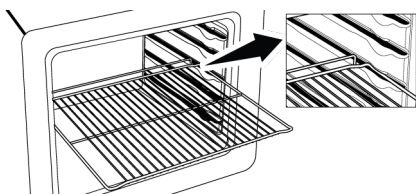
Stopping function of the wire grill

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

On models with wire shelves :

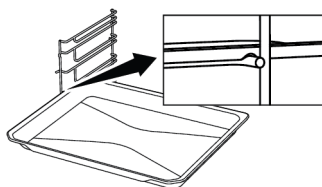


On models without wire shelves :



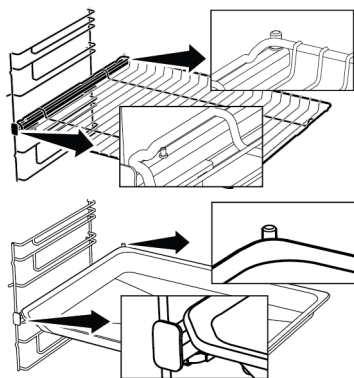
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 4 mm2 (1N) / H05VV-FG 5 x 2,5 mm2 (3N)
Total power consumption (kW)	9,4
Oven type	Multifunction oven
Front left	Multiple cooking zone
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

- 

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

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

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

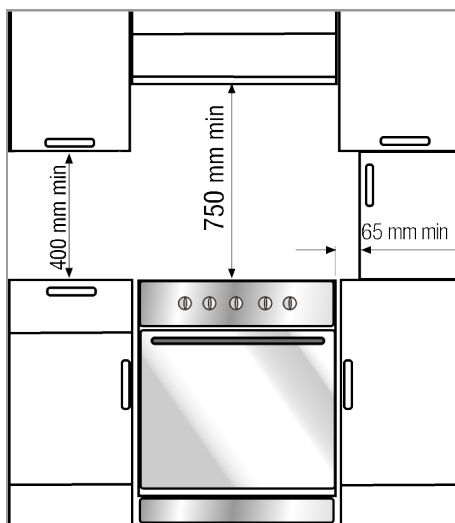
⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

4.1 Right place for installation

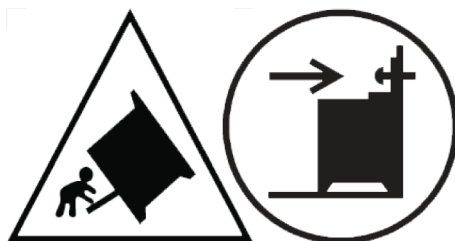
- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Warning - Risk of tipping!



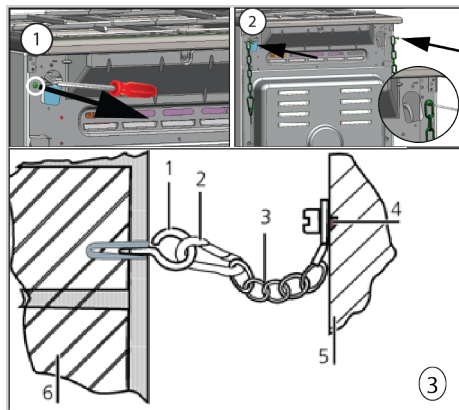
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

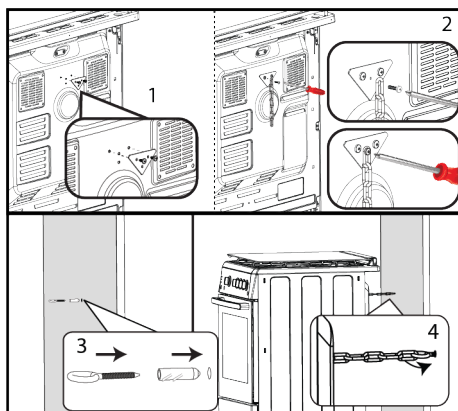


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.

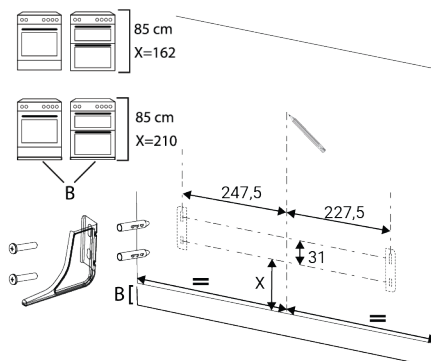


- i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Anti-tip stability device

The product should be secured against losing its balance and falling by using the anti-tip stability device supplied with your product.

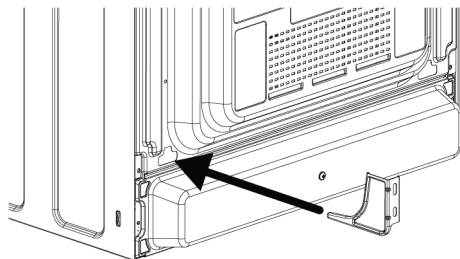
1. Draw a straight vertical line from the center of the back wall of the area where you will place the product.
2. Using the center as a reference, fix the anti-tip stability device to the wall in exact dimensions according to the dimensions given below.





The oven distance must be taken from closed position of feet. An anti-tip stability device is supplied with the product. You can use this piece on the right or left. The relevant dimensions for both sides are given above. The installation is shown on the left as an example.

3. Place the anti-tip stability device you fixed to the wall into the slot on the back of the product as shown below.



4.2 Electrical connection



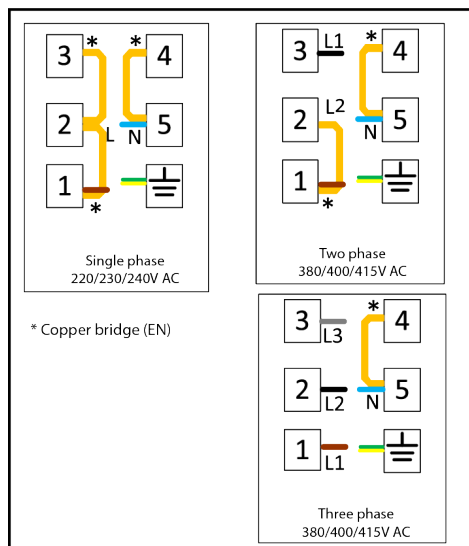
General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 3-phase connection:

- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Grey = L3 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

4.3 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

5 First Use

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

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

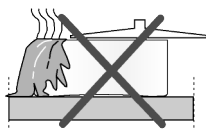
6.1 General information on hob usage

General warnings

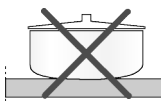
- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

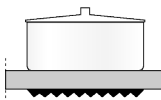
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



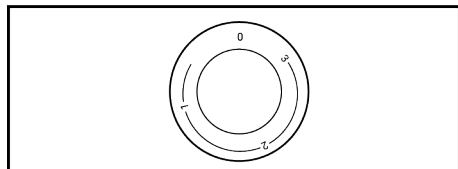
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Operation of the hobs



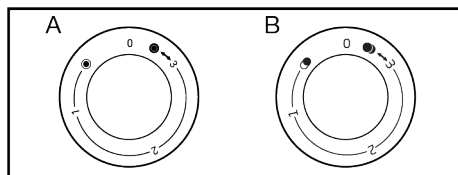
To operate the vitro-ceramic hobs, the hob control knobs are used. To obtain your desired cooking level, switch the hob control knob to the desired level.

The hob(s) may have 3, 6 or 9 operating levels as per the model of your appliance. You may select the relevant level for your cooking type by referring to the table below.

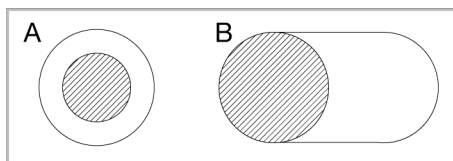
3 levels:

- 1: Heating
- 2 : Boiling, Resting
- 3 : Baking, Frying, Boiling

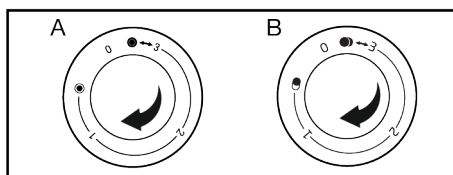
Using the multi cooking-zones



- ✓ Your appliance may be equipped with a type A or B zones. Multi cooking-zones allow cooking with pots with different diameters on the same zone. When these zones are turned on for the first time, the zone at the center is turned on. (The shaded area on the illustration are central zones.)

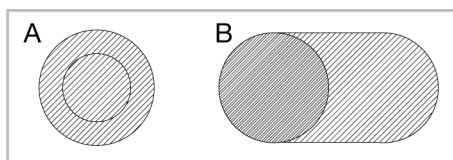


1. To change the diameter of the active zone, rotate the control knob clockwise. Bring it to the symbol for type A zone, and to the symbol for type B zone.

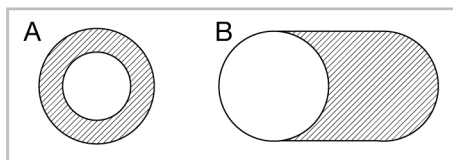


2. A "click" is heard whenever the zone diameter is changed.

⇒ All central and external surfaces of the multi cooking-zones start to operate.



The shaded areas of multi cooking-zones shown below do not operate by their own.

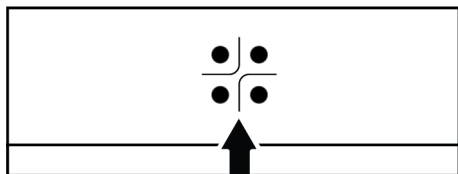


Turning off the vitro-ceramic zones

Bring the hob knob to OFF position (top).

Excess heat indicator

Vitro-ceramic zones are equipped with an operating lamp and a hot zone warning indicator.



Hot zone warning indicator shows the position of the turned on hob, and it remains lit after it is turned off. A flickering light on the hot zone warning indicator is not a malfunction.



Hob surface may cool down at different periods as per usage. Hob surface may be hot even when the warning indicators are not lit. Ensure that the surface is cooled down prior to coming to contact with it. Otherwise, you may burn your hand!

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

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

7.2 Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

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

Turning off the oven

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

Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.

2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature,

the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.

- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.

- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	25 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	40 ... 50
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 ... 50
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

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

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

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats,

skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

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

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

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

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

Fan assisted low grill

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

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

8.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	25 ... 35
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :3	140	25 .. 35
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	25 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	25 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

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

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

Yogurt

Preparation of yogurt;

1. Remove the accessories and side wire shelves (if any) from the cooking area.
2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.
4. Keep the oven door half open during the entire time.

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Yogurt	Fan Heating	Bottom of the cooking area	75	240 ... 360

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.

- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

9.4 Cleaning the Control Panel

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

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

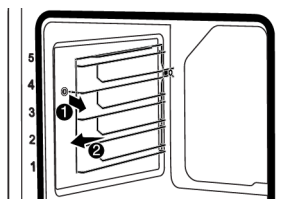
Cleaning the side walls of the oven

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

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

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



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

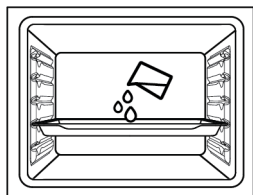
9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



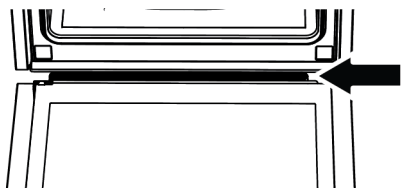
- Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



9.7 Cleaning the Oven Door

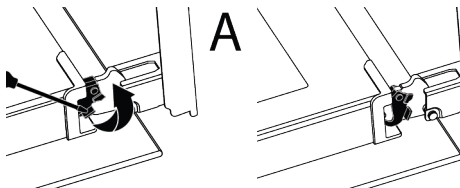
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door".

After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

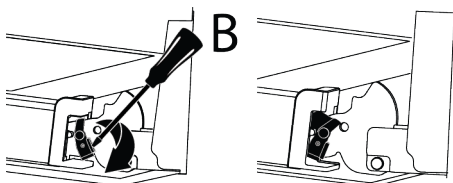
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

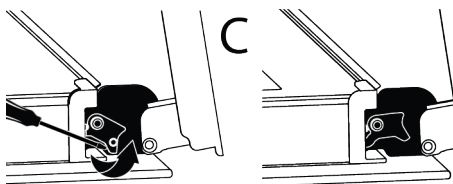
- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
- Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
- (A) type hinge is available in normal door types.



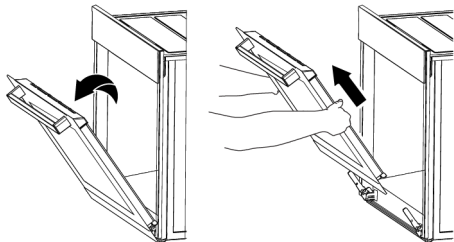
- (B) type hinge is available in soft closing door types.



- (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



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



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

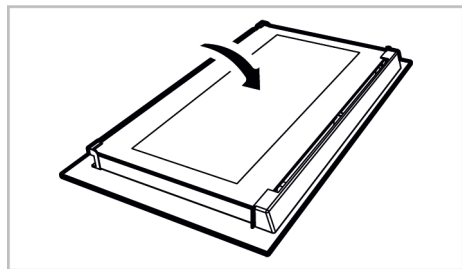


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

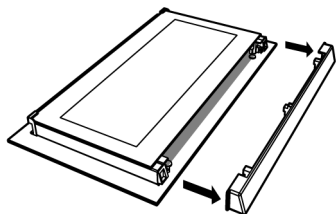
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

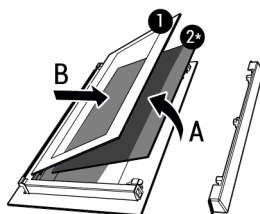
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



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



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

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

9.9 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

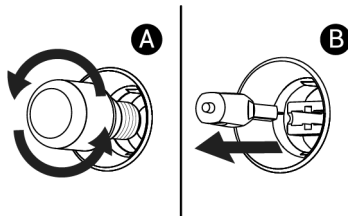
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

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



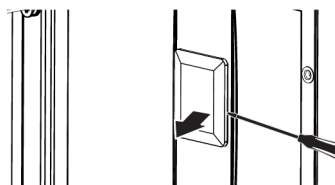
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



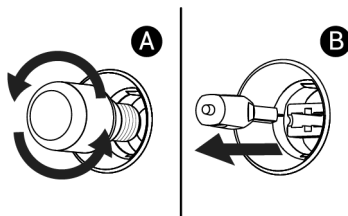
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

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

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	42
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	42
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	42
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	44
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	45
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	46
1.6	Ασφάλεια χρήσης	47
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	48
1.8	Χρήση αξεσουάρ	49
1.9	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	49
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	51
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....	51
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	51
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	51
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	52
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	52
3	Το προϊόν σας	52
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	53
3.1.1	Μονάδα μαγειρέματος.....	53
3.1.2	Τμήμα εστιών	53
3.2	Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου	53
3.3	Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	54
3.4	Αξεσουάρ του προϊόντος.....	55
3.5	Χρήση αξεσουάρ προϊόντος.....	56
3.6	Τεχνικές Προδιαγραφές.....	58
4	Εγκατάσταση	59
4.1	Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση	59
4.2	Ηλεκτρική σύνδεση.....	61
4.3	Τοποθέτηση του προϊόντος.....	62
5	Πρώτη Χρήση.....	63
5.1	Αρχικός Καθαρισμός	63
6	Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	63

6.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών.....	63
6.2	Λειτουργία των εστιών	64
7	Χρήση του φούρνου.....	66
7.1	Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου	66
7.2	Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου	66
8	Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική	67
8.1	Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο φούρνο	67
8.1.1	Πίτες και φαγητά φούρνου	67
8.1.2	Κρέας, ψάρια και πουλερικά	70
8.1.3	Γκριλ	71
8.1.4	Φαγητά δοκιμής.....	73
9	Συντήρηση και καθαρισμός.....	74
9.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	74
9.2	Καθαρισμός των αξεσουάρ.....	76
9.3	Καθαρισμός της πλάκας εστιών.	76
9.4	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	76
9.5	Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	76
9.6	Εύκολος καθαρισμός με ατμό....	77
9.7	Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου.....	78
9.8	Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου ...	78
9.9	Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου.....	79
10	Επίλυση προβλημάτων.....	80

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

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

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

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φισ:

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



1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

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

- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο μέσα στη συσκευή. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.
- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- 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.
- Μην 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 οινόπνεύματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.
- Οι μεντεσέδες στην πόρτα του προϊόντος κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο εμπλοκής. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.
- 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 πιέζετέ 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:

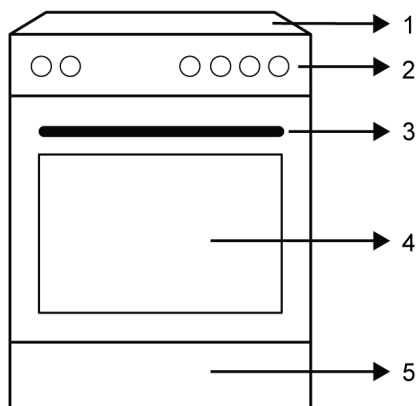
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.

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.

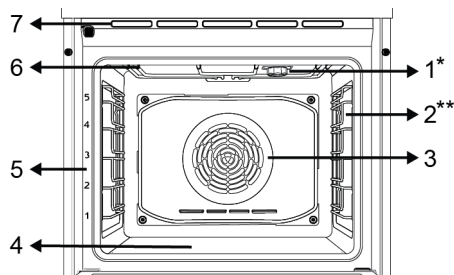
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνεται. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.
- 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

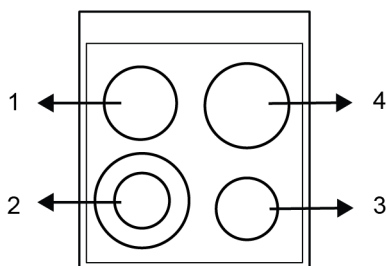
3.1.1 Μονάδα μαγειρέματος



- 1 Λάμπα

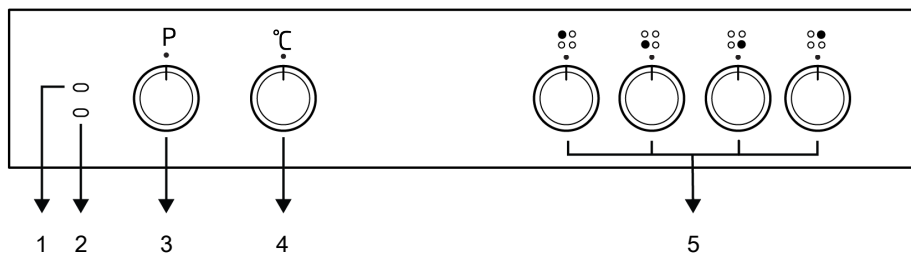
- 2 Συρμάντινα ράφια
- 3 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα)
- 4 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασφάλινη πλάκα)
- 5 Θέσεις ραφιού
- 6 Πάνω αντίσταση
- 7 Οπές αερισμού
- * Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρουν από της ει-κόνας.
- ** Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν που έχετε ενδέχεται να μη διαθέτει σχάρα. Στην ει-κόνα, εμφανίζεται ως παράδειγμα ένα προϊόν με σχάρα.

3.1.2 Τμήμα εστιών



- 1 Πίσω αριστερή - Μονή εστία
- 2 Μπροστινή αριστερή - Πολλαπλή εστία
- 3 Μπροστινή 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 κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.

	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

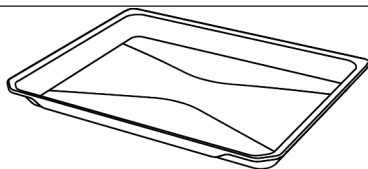
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο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

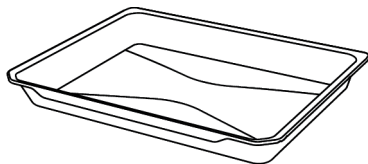
Κανονικό ταψί

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μεριδών.



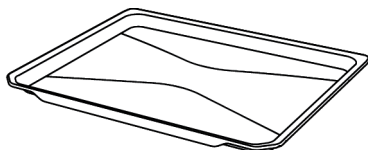
Βαθύ ταψί

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



Ταψί για πίτες

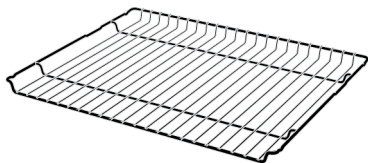
Χρησιμοποιείται για είδη ζύμης όπως κουλουράκια και μπισκότα.



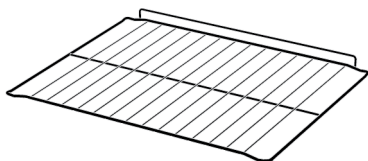
Συρμάτινη σχάρα

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 :

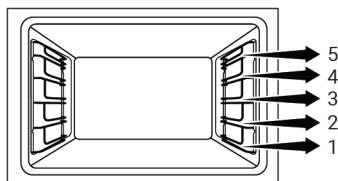


3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

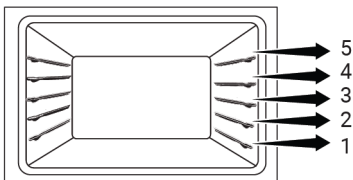
Ράφια μαγειρέματος

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:

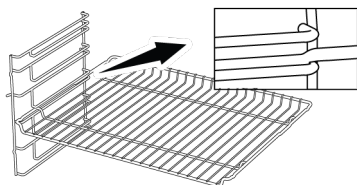


Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :

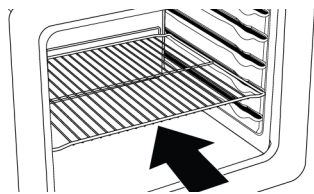
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο

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 :

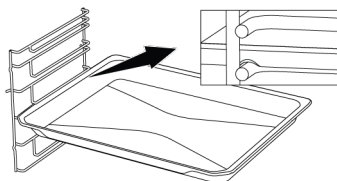
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

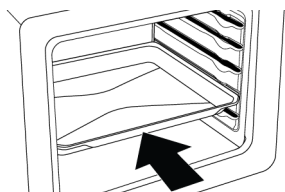
Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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:

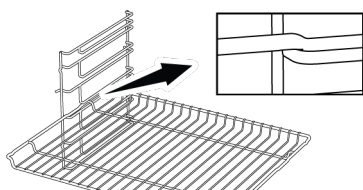
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



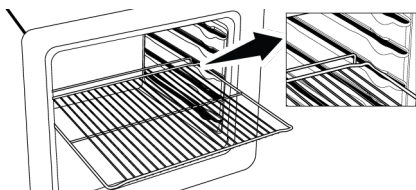
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

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:

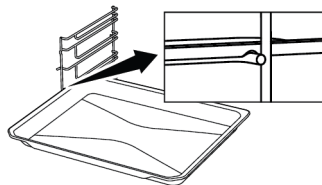


Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



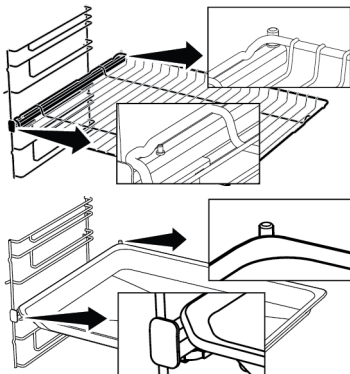
Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

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 / κατάρτη για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 2,5 mm ² (3N)
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

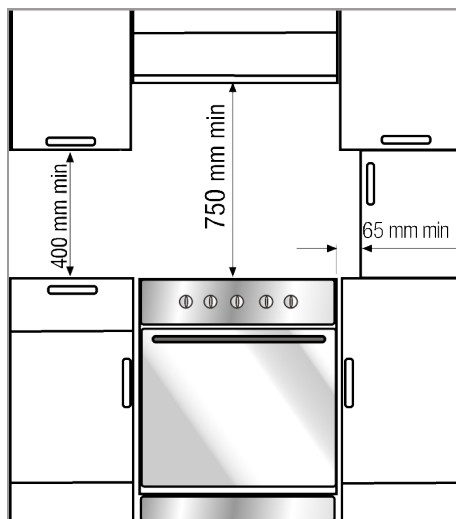
⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- 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

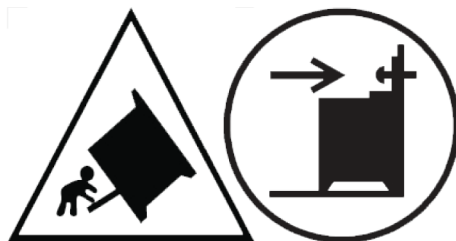
- Τοποθετήστε το προϊόν σε σκληρή επιφάνεια λόγω των αεραγωγών κάτω από το προϊόν. Δεν πρέπει να τοποθετείται σε βάση ή βάθρο. Τα πόδια του προϊόντος δεν πρέπει να βυθίζονται σε μαλακές επιφάνειες, π.χ. χαλί κ.λπ.
- Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το 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 οποιονδήποτε 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!



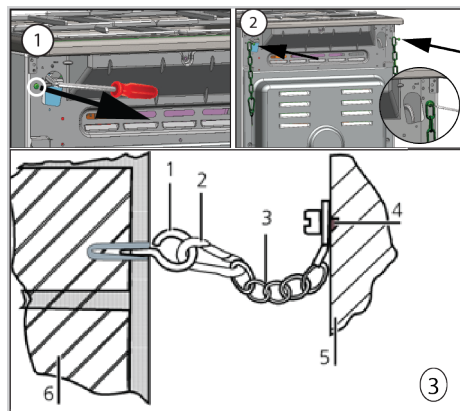
Προειδοποίηση: Για την αποτροπή αθέλητης ανατροπής της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Για την εγκατάσταση, ανατρέξτε στις οδηγίες.

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).

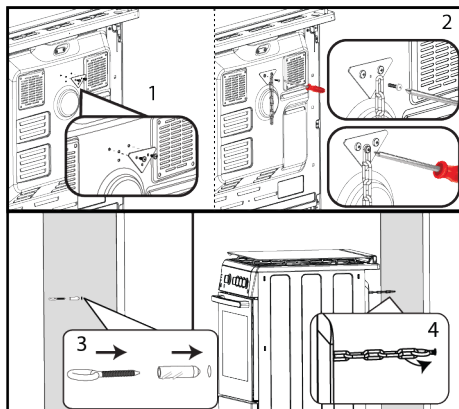


- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

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.

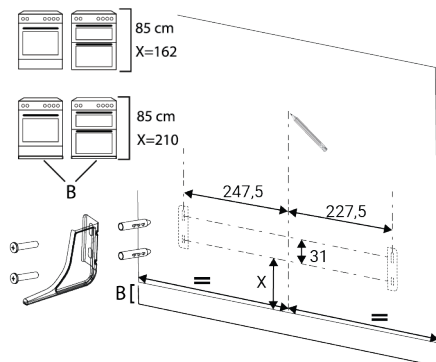


i Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση. Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπτυξης του στηρίγματος.

Διάταξη ευστάθειας κατά του άκρου

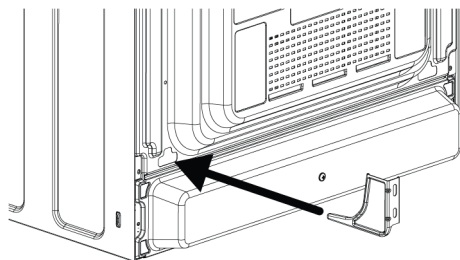
Το προϊόν πρέπει να προστατεύεται από την απώλεια της ισορροπίας του και την πτώση του χρησιμοποιώντας τη συσκευή σταθερότητας κατά της ακίδας που παρέχεται με το προϊόν σας.

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!

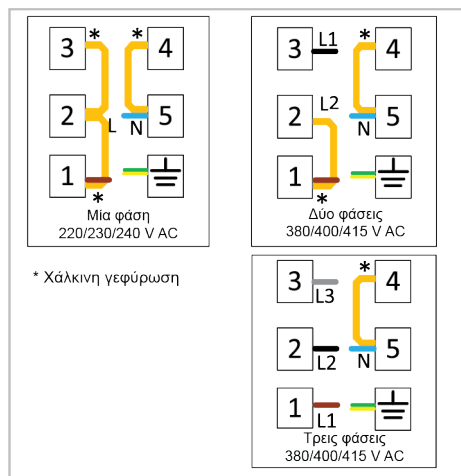
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή.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

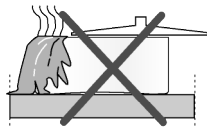
- Μη θερμαίνετε κατσαρόλες/ τηγάνια χωρίς περιεχόμενο. Μπορεί να υποστούν ζημιά τόσο τα σκεύη όσο και η συσκευή.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αέριου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κατσαρόλα/ τηγάνι. 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 καθάρισμα.
- 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.

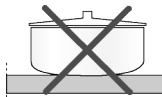
Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών

- 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.

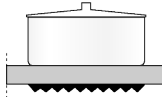
- Τα πιτσιλίσματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της πλάκας εστιών αλλά και πυρκαγιά.



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



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



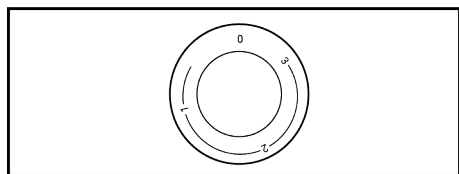
- Αν η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή, προκαλείται άσκοπη κατανάλωση ενέργειας.



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-

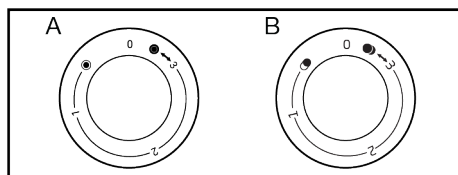
τύχετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος, θέστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού εστίας στο επιθυμητό επίπεδο.

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.

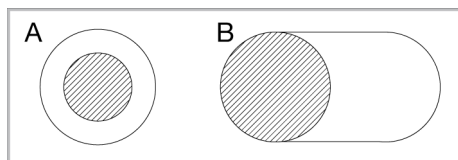
3 επίπεδα:

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

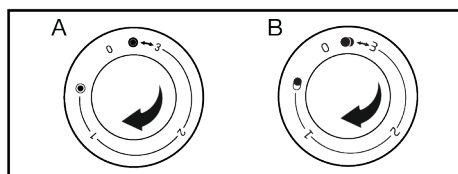
Χρήση των εστιών πολλαπλών τμημάτων



- ✓ 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.)

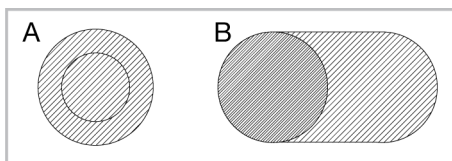


1. Για να αλλάξετε τη διάμετρο της ενεργής εστίας, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού δεξιόστροφα. Φέρτε το στο σύμβολο ☉ για εστία τύπου A και στο σύμβολο ● για την εστία τύπου B.

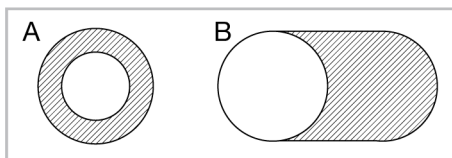


2. Ακούγεται ένα “κλικ” όταν αλλάζει η διάμετρος της εστίας.

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



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

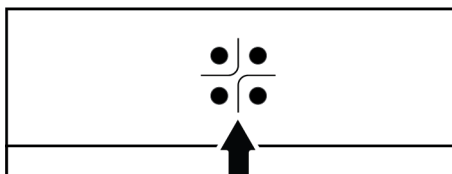


Απενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών

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 κρυώνει 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 ψήσματος 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

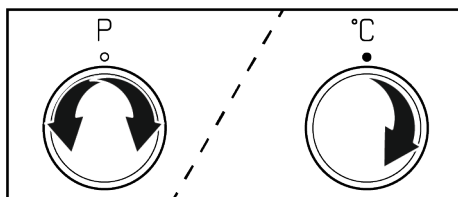
Αφού επιλέξετε με το περιστροφικό κουμπί επιλογής προγράμματος έναν τρόπο λειτουργίας με τον οποίο θέλετε να μαγειρέψετε και ρυθμίσετε μια θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

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 ψήσματος. 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 μέρη του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η συμπύκνωση ή οι υδρατμοί μπορεί να εμφανιστούν ως επιδρωση 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 εξέρχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

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 συρματινή 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. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

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

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

Υποδείξεις για πίτες

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

Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ πάνω στο ταψί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 45
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συμμάτινη 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 σφιγκτήρα, πάνω σε συμμάτινη 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 σφικτήρα, 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' ότι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.

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

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

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

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

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

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

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 τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 4
Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.				
Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.				

Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση 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

EL

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	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 ραφίου	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.				

Γιαούρτι

Προετοιμασία γιαουρτιού·

1. Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και τις πλαϊνές σχάρες (εάν υπάρχουν) από την περιοχή μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος γιαουρτιού στο κάτω μέρος της περιοχής μαγειρέματος.
3. Αφού ετοιμάσετε το γιαούρτι, αφήστε το να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.
4. Κρατήστε την πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη καθ' όλη τη διάρκεια.

Φαγητό	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Γιαούρτι	Θερμός αέρας	Κάτω μέρος της περιοχής μαγειρέματος	75	240 ... 360

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, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

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 χλωρίο 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 σαπουνόδιαλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- 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

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

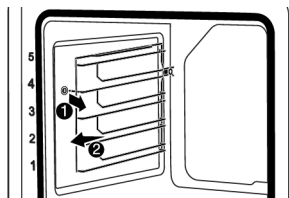
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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



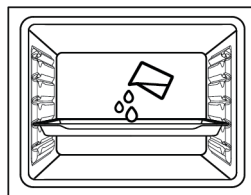
3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

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

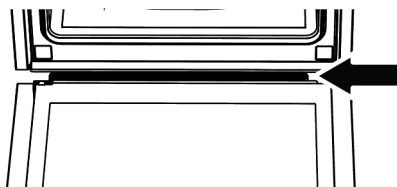


3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

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

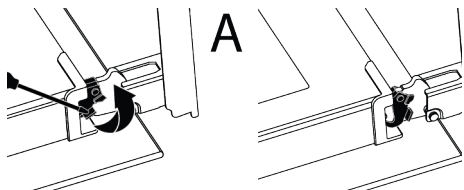
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες **"Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου"** και **"Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας"**. Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας,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



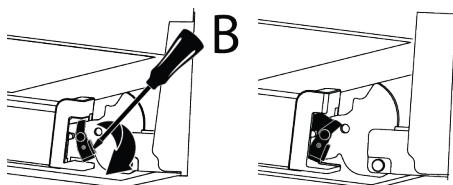
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

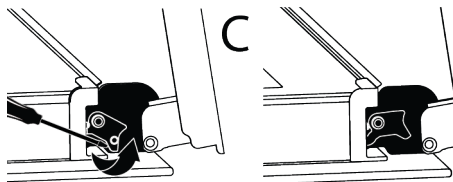
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (Α), (Β) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς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



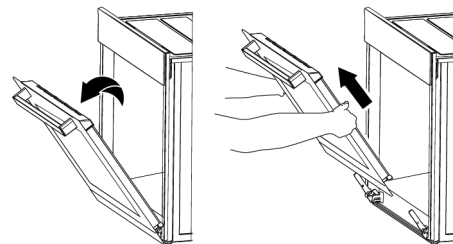
5. Ο μεντεσές τύπου (Β) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



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



7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



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

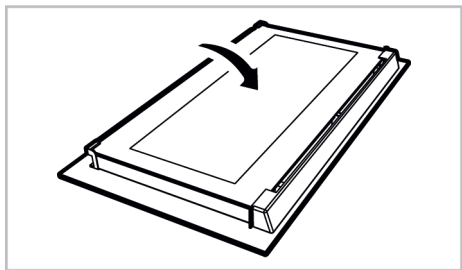


Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίστε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

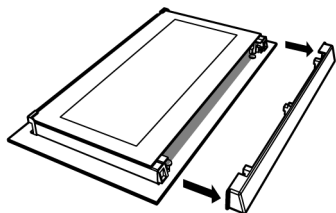
9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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

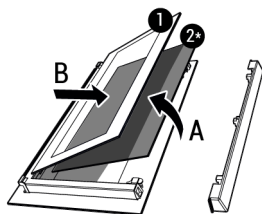
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



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 "Α" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "Β".



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

4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξοτμημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτμημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοπο-

θετηθεί 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.

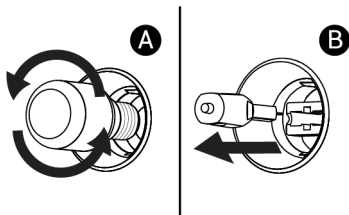
- Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλος για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως 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.



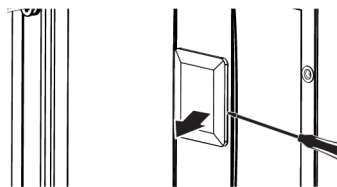
3. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



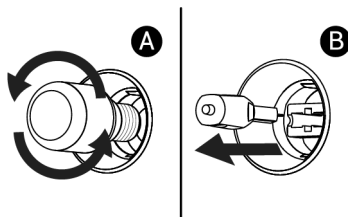
4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

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



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



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

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.

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 καμένη. >>> 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 προ-

ϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλείδωμα 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 κατάστασης	-	-
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.

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

**ΕΓΓΥΗΣΗ**

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

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

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ :

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΤΗΛ :

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύστιλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γεωμετρικά ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο αυτού.

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτηση για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

SERVICE ΔΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

SERVICE ΘΛΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – HIFI

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



ΠΡΟΣ :



ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

