



## **Built-in Oven**

User Manual

**Εντοιχιζόμενος φούρνος**

**Εγχειρίδιο χρήσης**



**BIM22400XMS**

**EN / EL**

285.4474.94/R.AE/10.08.2021/5-1

7757888320

# Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

## Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

Made in TURKEY

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

---

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	6
Intended use.....	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	8
Package information.....	9

## **2 General information 10**

Overview.....	10
Package contents.....	11
Technical specifications.....	12

## **3 Installation 13**

Before installation.....	13
Installation and connection.....	15
Future Transportation.....	17

## **4 Preparation 18**

Tips for saving energy.....	18
-----------------------------	----

Initial use.....	18
Time setting.....	18
First cleaning of the appliance.....	19
Initial heating.....	19

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

General information on baking, roasting and grilling.....	20
How to operate the electric oven.....	21
Operating modes.....	21
How to operate the oven control unit.....	23
Cooking times table.....	28
How to operate the grill.....	31
Cooking times table for grilling.....	32

## **6 Maintenance and care 33**

General information.....	33
Cleaning the control panel.....	33
Cleaning the oven.....	33
Cleaning the oven door.....	35
Removing the door inner glass.....	36
Replacing the oven lamp.....	36

## **7 Troubleshooting 38**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

## Electrical safety

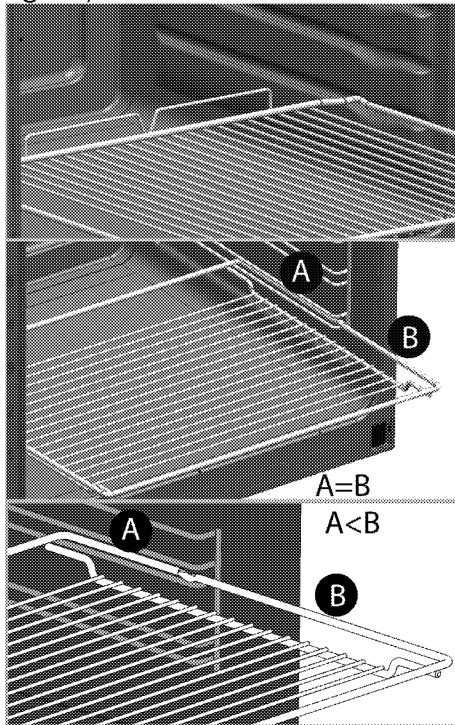
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- 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.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)  
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto

the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the

food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

## Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

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



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

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



**Compliance with RoHS Directive:**

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

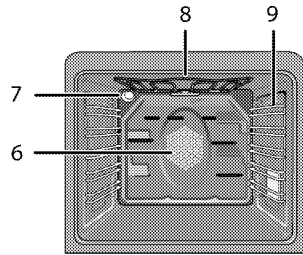
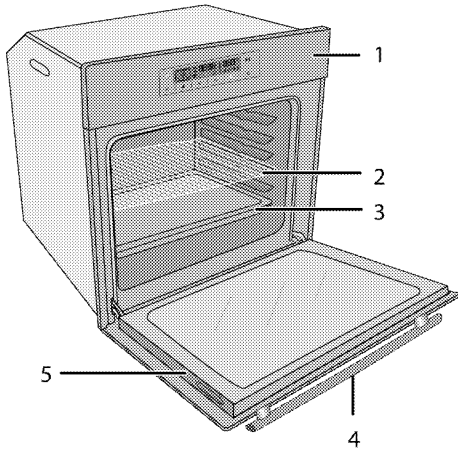
**Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable

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

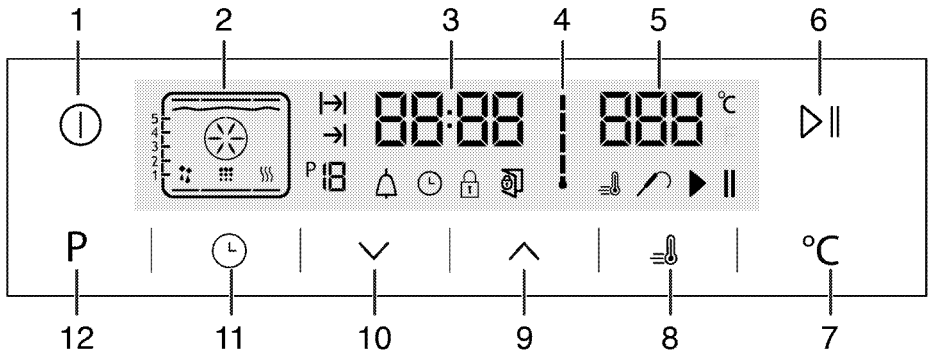
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key

- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

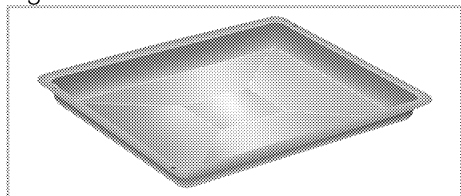
## Package contents

**i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### 1. User manual

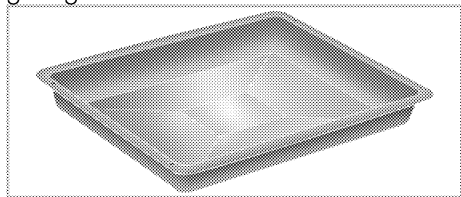
### 2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



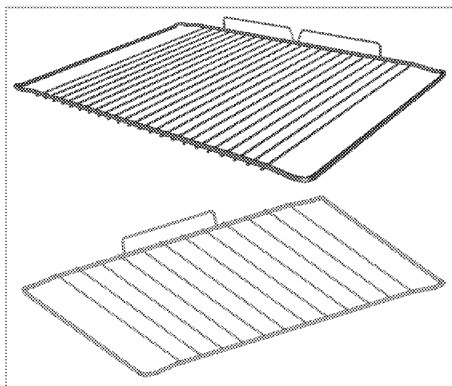
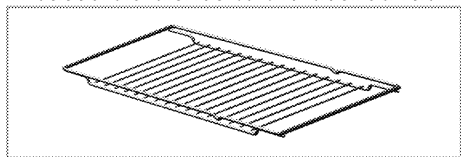
### 3. Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



### 4. Wire grill

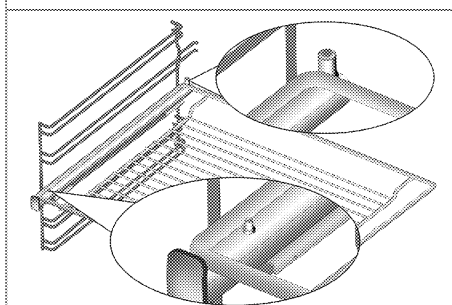
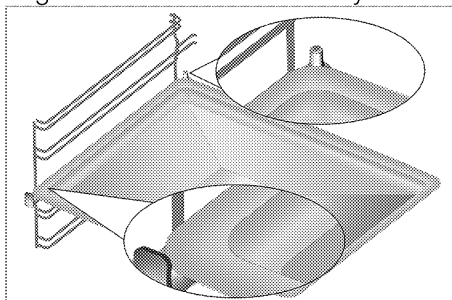
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



### 5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# 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-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation*, page 13.


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


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


**i** 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.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

 Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

 The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

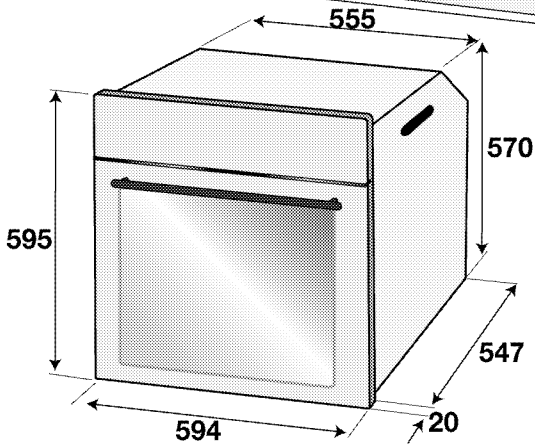
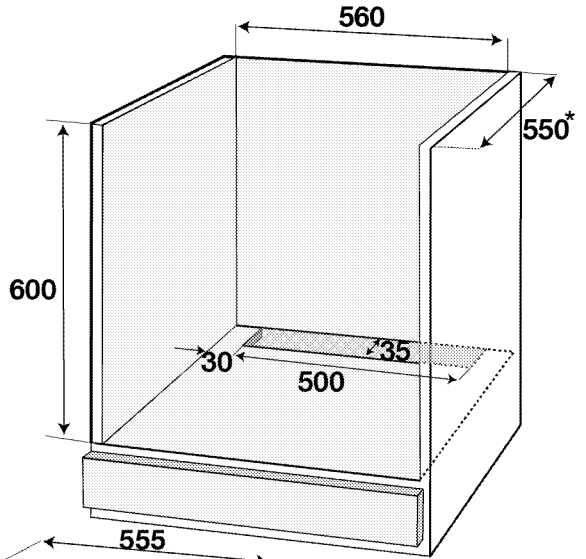
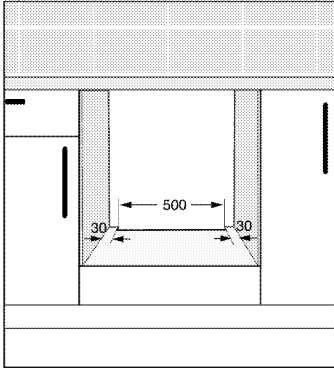
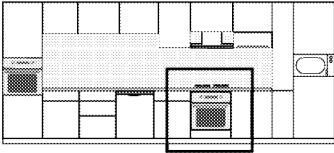
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

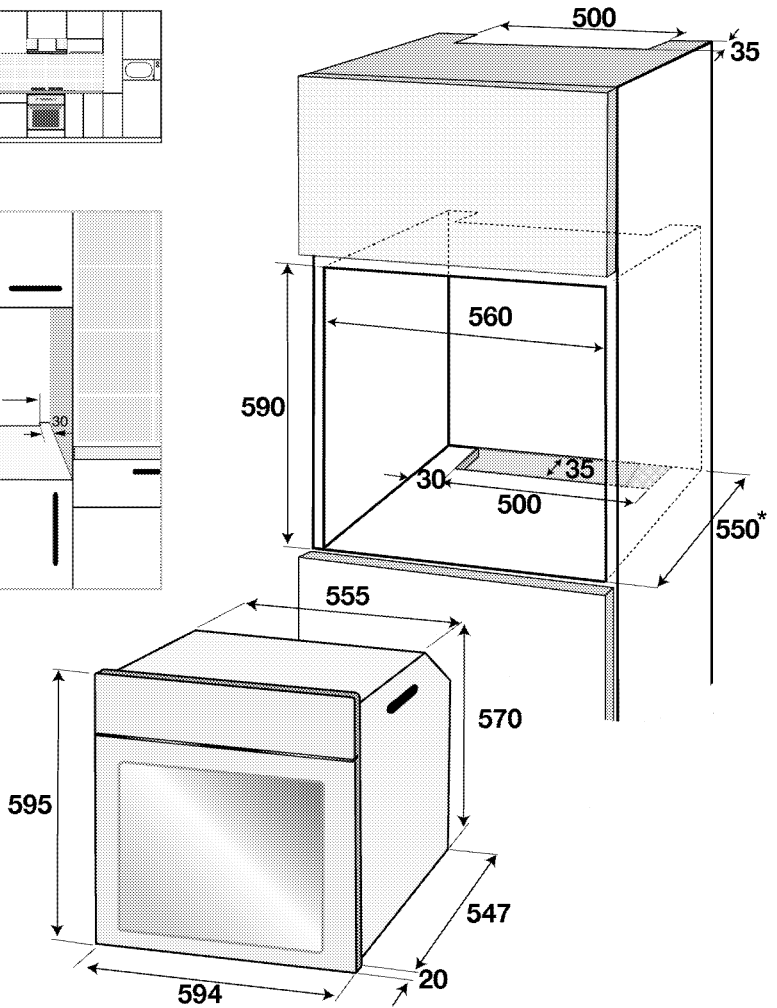
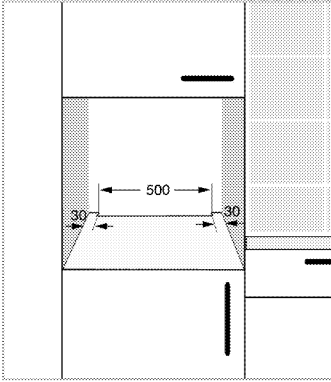
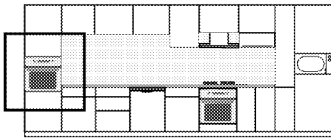
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
-  The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.

## Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

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 must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**!** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**!** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

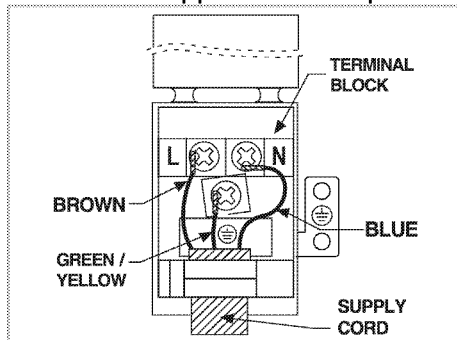
## Connecting the power cable

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations 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.

1. 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 a cable is supplied with the product:**



2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:

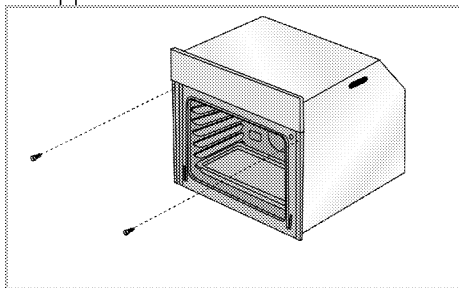
- Brown/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  $\oplus$  (Ground)
- » or



- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

## Installing the product

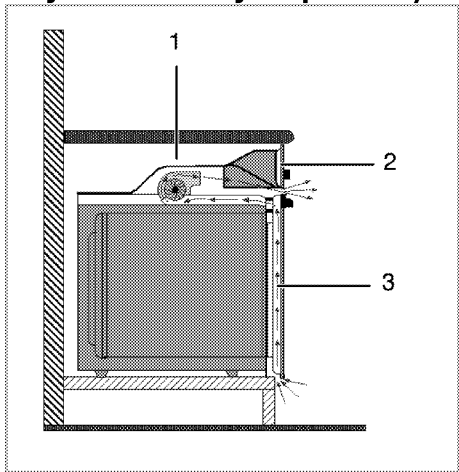
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

## For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



1 Cooling fan

2 Control panel

3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

**i** Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

## Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.
- **i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
- **i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

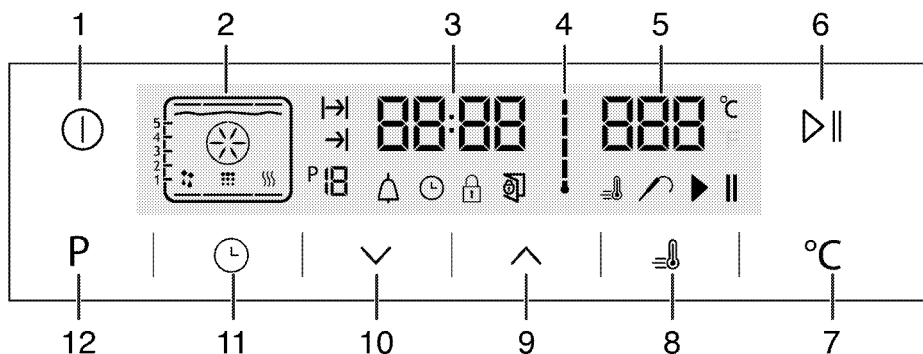
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- If door is not opened, inner temperature is optimized to save

energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.


### Initial use

#### Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven symbol lights up, touch / keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

**i** If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00.  symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

### **First cleaning of the appliance**

**i** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### **Initial heating**

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

**!** Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### **Electric oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

### **Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 31*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 31*

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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.

- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## How to operate the electric oven

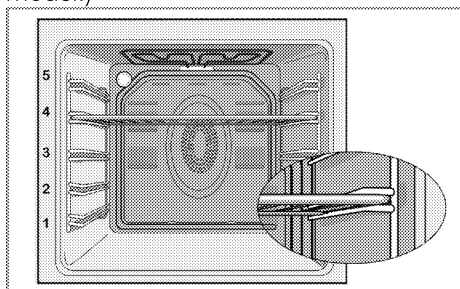
### Switching off the electric oven

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### 1. Top and bottom heating

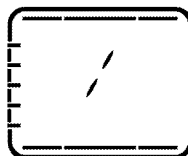


Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds.

Cook with one tray only.

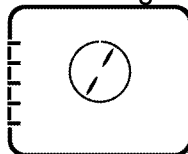
Suitable rack position will be displayed on screen.

#### 2. Fan supported bottom/top heating



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

#### 3. Fan Heating

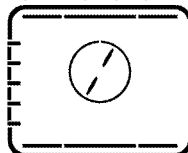


Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

**i** When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

#### 4. "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation.

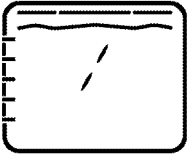
Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

#### 5. Pizza function



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

#### 6. Full grill+Fan



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

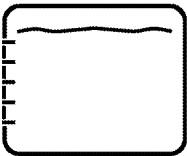
### 7. Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

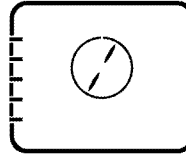
### 8. Grill



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

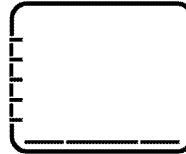
### 9. Eco Fan Heating



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

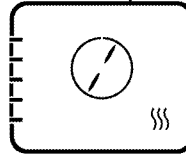
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

### 10. Bottom heating



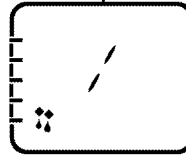
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

### 11. Keep warm



Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

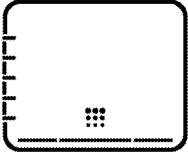
### 12. Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food. The time required to thaw a whole piece of

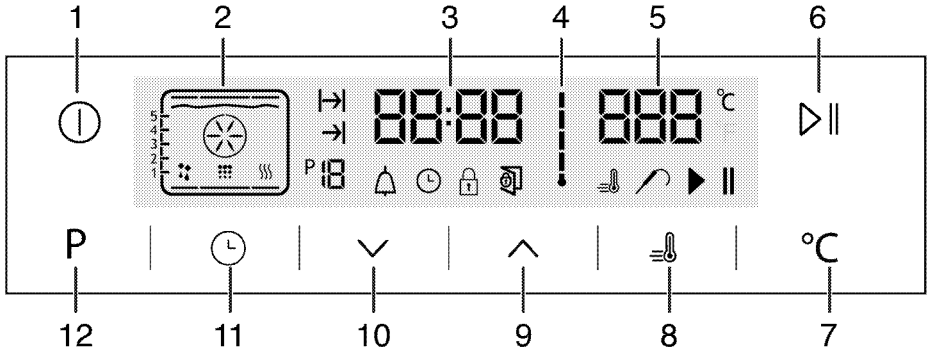
meat is longer than the food with grains.

13. **Easy steam cleaning**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)



This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

**How to operate the oven control unit**



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

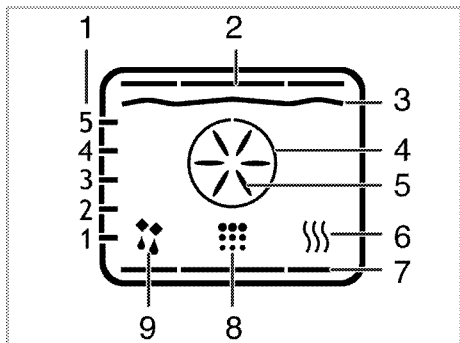
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

**Function table:**

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol\*
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Key lock symbol
- : Open door symbol



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position

**i** Functions vary depending on the product model!

**i** Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

**i** While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

**i** Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

**i** Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

### How to operate the oven

1. Touch the key for approx. 2 seconds to open the oven.
- » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

**i** Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.



### Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the keys.

Function table	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	40-280
Fan supported bottom/top heating	40-280
Fan assisted cooking	40-280
"3D" function	40-280
Pizza function	40-280
Fan assisted large grill	40-280
Full grill	40-280
Low grill	40-280
Eco Fan Heating	160-220
Bottom heating	40-220
Warm keeping	40-100






3.If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.  
»  symbol flashes.



4.Set the desired temperature touching  keys.


5.Confirm the temperature setting by touching  key.

6.Put your dish into the oven.

7.Touch   key to start cooking if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.


8.The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching   key once again.

» The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.



9.Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.


### **Cooking by setting the cooking time;**


You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.



1.First operating function appears on display after touching  button to open the oven.



2.Select the operating function by touching the  keys.


3.If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.  
»  symbol flashes.

4.Set the desired temperature touching  keys.




5.Confirm the temperature setting by touching  key.

6.Touch  until  symbol appears on display for cooking time.

7.Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.

» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8.Put your dish into the oven.

9.Touch   key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.


















10.After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.

11.Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.


## Setting the the end of cooking time to a later time; (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.  
»  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.  
» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching  buttons and confirm the setting by touching  key.  
» Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.
10. Put your dish into the oven.
11. Touch  key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking


time are appropriate.  symbol appears on display.


- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
  13. Touch any key to silence the alarm.  
» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.


 If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.


## Setting the booster (Quick Pre-heating)


Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

 Booster cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch  key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.

»  symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.  
» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

2. Touch the  key again in order to cancel booster function.

»  symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

### Switching off the electric oven


Touch  key to switch off the oven.



### Activating the keylock


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

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.

2. Press  to activate the key lock.


» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. Confirm by touching .


 Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.


### To deactivate the keylock,

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the  key.



» "OFF" will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching .


 Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.


### Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.

»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.



3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm


1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



### Cancelling the alarm;



1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.


2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.

 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing the time of the day





1. Touch  key in short intervals until  symbol appears on display.

2. Touch  /  keys to set the hour.


3. Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.


**i** Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

### Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press  /  keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting



### Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'LP' appears on display.
2. Press  /  keys to set On or ECO option.

3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.

5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.










If any key is touched during operation (excluding  and  keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.























### Cooking times table

**i** The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

### Baking and roasting

**i** 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.















\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it

easier for control institutes to test the product.


Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60


It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Eco Fan Heating

-  Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.

-  Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	35 ... 45


\* These accessories may not supplied with the product.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry


- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

-  Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.






### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill

-  Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Touch  to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button. »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.

5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.
6. Touch **▶ ||** key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. **▶** symbol appears on display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

7. You can finish grilling by touching **▶ ||** button once again.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250	1...3 min.

# depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

» The oven finishes grilling and **||** symbol appears on display.

### Switching off the grill

1. Touch the **⏻** button for approx. 2 seconds to close the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire.

Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.



## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

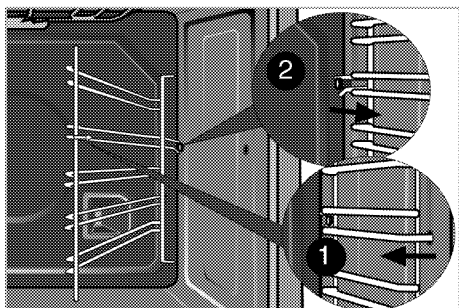


If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

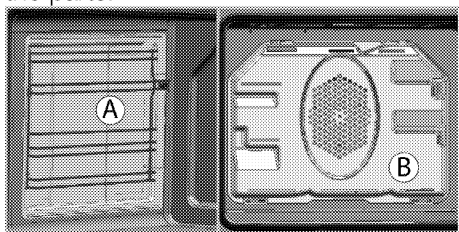
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

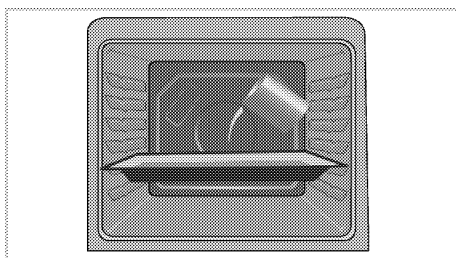


### Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

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

### Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

**i** Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

### Cleaning the oven door

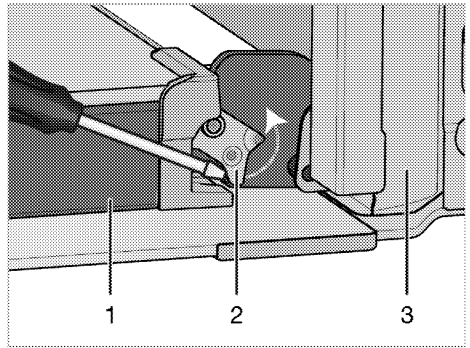
**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

**i** The oven door inner glass is covered with an easy-to-clean material. Do not use abrasive cleaning agents, hard metal scrapers, wire wool or bleach materials such as bleach.

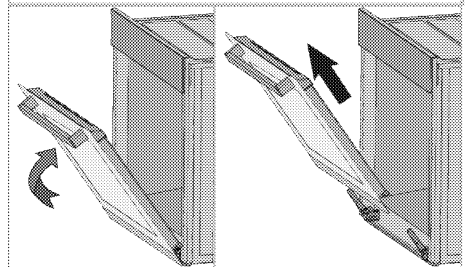
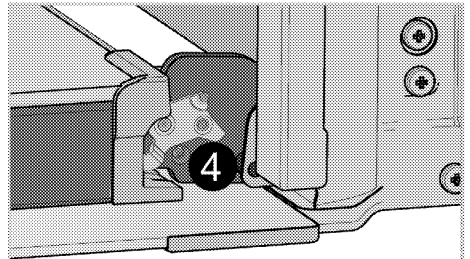
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft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

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

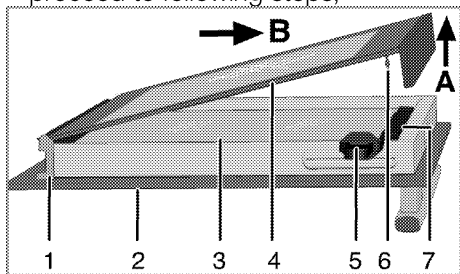
## Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

In case of the cleaning for the inner glass pane;

1. After removing the oven door, proceed to following steps;



- 1 Hinge housing
- 2 Outer glass pane
- 3 Inner glass pane
- 4 Inmost glass pane
- 5 Spade
- 6 Pin
- 7 Pin housing

2. As illustrated in figure, raise the inmost glass pane (4) slightly in direction A by means of spade (5) until you hear a “click” and pull it out in direction B.

3. Then clean the inner glass pane (3) surface directly. No need to remove it from its location.
4. After finishing to clean the outer glass pane (2), the first step to regroup the door is reinstalling inmost glass panel (4).
5. First locate the bottom part of the inmost glass (4) into the hinge housing (1). Then push the inmost glass upper side pins (6) towards to the housing (7) until you hear a “click”.

## Replacing the oven lamp

**!** Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

**i** In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

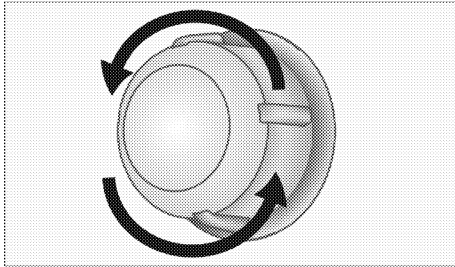
**i** Position of lamp might vary from the figure.

**i** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

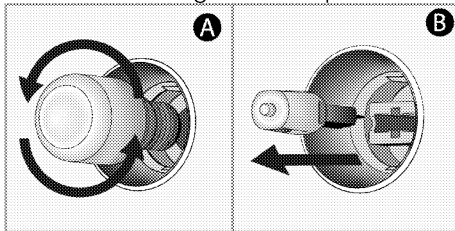
**i** The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

**If your oven is equipped with a round lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.

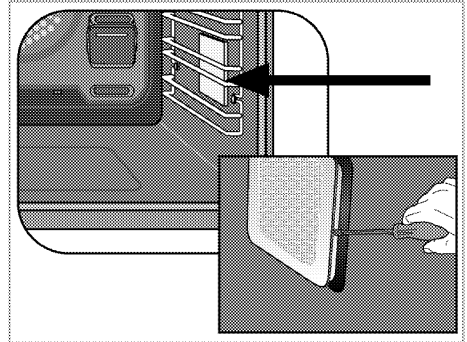


4. Install the glass cover.

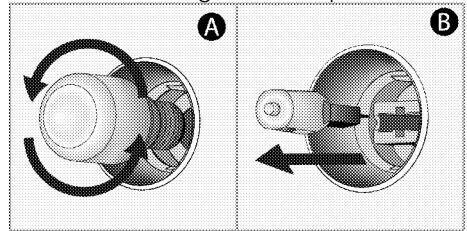
**If your oven is equipped with a square lamp:**

1. Disconnect the product from mains.

2. Remove the wire racks as described. See *Technical specifications, page 12.*



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

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

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

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

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

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

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

### **Oven does not heat.**

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

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



**Εντοιχιζόμενος φούρνος**

**Εγχειρίδιο χρήσης**



**EL**

# Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

## Σημασία των συμβόλων

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



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



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



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	5
Ασφάλεια προϊόντος.....	6
Προβλεπόμενη χρήση.....	8
Ασφάλεια παιδιών.....	9
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας10	

**2 Γενικές πληροφορίες** **11**

Γενική επισκόπηση.....	11
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	12
Τεχνικές προδιαγραφές.....	14

**3 Εγκατάσταση** **15**

Πριν την εγκατάσταση.....	15
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	17
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος... 19	

**4 Προετοιμασίες** **21**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	21
Αρχική χρήση.....	21
Ρύθμιση ώρας.....	21
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	22
Αρχική θέρμανση.....	22

**5 Τρόπος χρήσης του φούρνου** **23**

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ.....	23
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου.....	24
Τρόποι λειτουργίας.....	24
Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου.....	26
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος.....	34
Τρόπος χρήσης του γκριλ.....	38
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ 39	

**6 Συντήρηση και φροντίδα** **40**

Γενικές πληροφορίες.....	40
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.....	40
Καθαρισμός του φούρνου.....	40
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου... 42	
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας.....	44
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου.....	44

**7 Αντιμετώπιση προβλημάτων** **46**

## **1** Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

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

### **Γενικά για την ασφάλεια**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές,

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση.

Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

### Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας

- νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φινι ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι

συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.

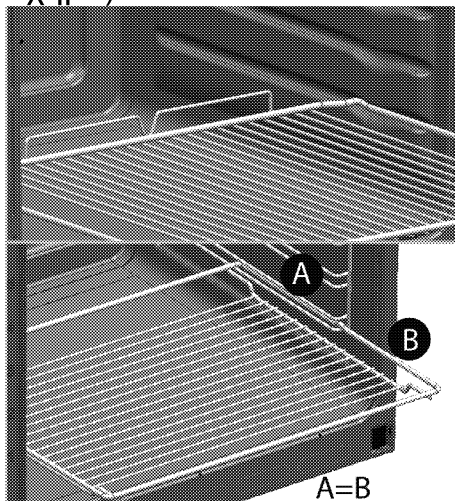
- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

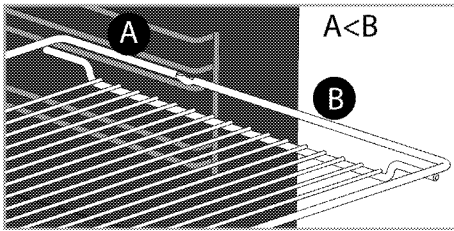
Ασφάλεια προϊόντος

• **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η

- συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή τοξικών ουσιών.
  - Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
  - Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.

- Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.) Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές. Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή το δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε φαγητό πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).





- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος στο σκεύος ή στο εξάρτημα φούρνου (δίσκος, σχάρα, κ.λπ.) μαζί με το φαγητό και στη συνέχεια τοποθετήστε τα όλα σε προθερμασμένο φούρνο. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που ξεχειλίζουν από το εξάρτημα ή το σκεύος, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία λειτουργίας μεγαλύτερη από την ενδεικνυόμενη τιμή για το χαρτί. Μην τοποθετείτε το

χαρτί ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος της συσκευής έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα ή ο διακόπτης κυκλώματος έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί υπερθέρμανση.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

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

Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.

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

Ασφάλεια παιδιών

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

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

**Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος**

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και

## ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:



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

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

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

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

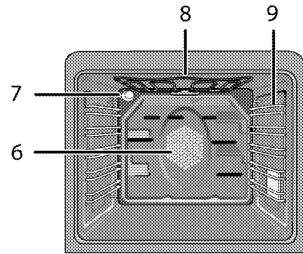
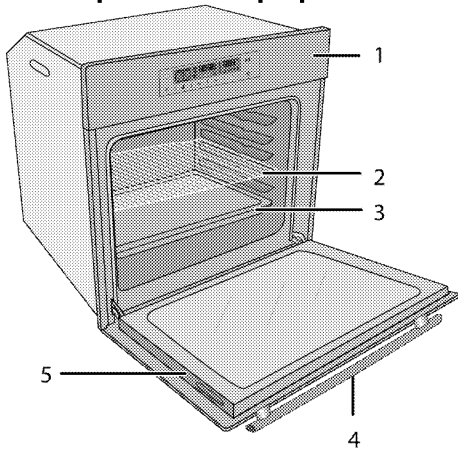
## Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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



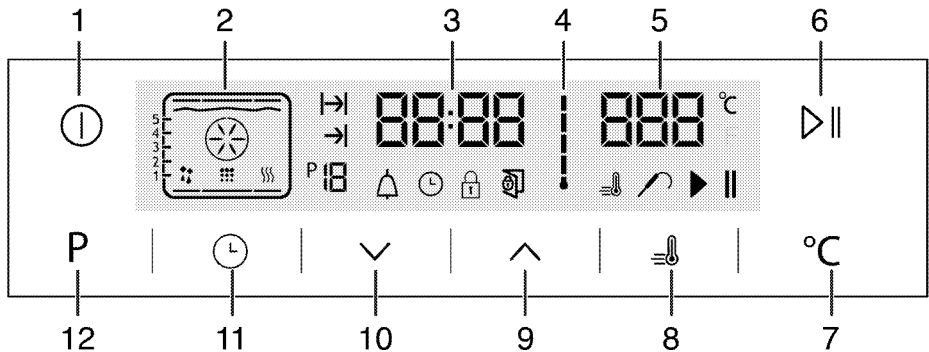
## 2 Γενικές πληροφορίες

### Γενική επισκόπηση



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

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



- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Ένδειξη λειτουργίας
- 3 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 4 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 5 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C
- 6 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 7 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

- 8 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 9 Πλήκτρο Συν
- 10 Πλήκτρο Μείον
- 11 Πλήκτρο ρύθμισης
- 12 Πλήκτρο επαναφοράς στην ένδειξη λειτουργίας

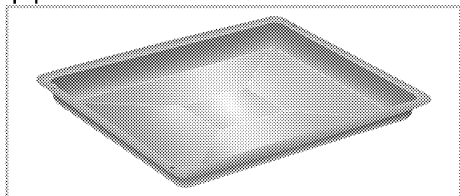
## Περιεχόμενα συσκευασίας

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

### 1. Εγχειρίδιο χρήσης

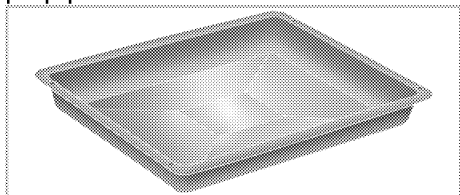
### 2. Κανονικός δίσκος

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



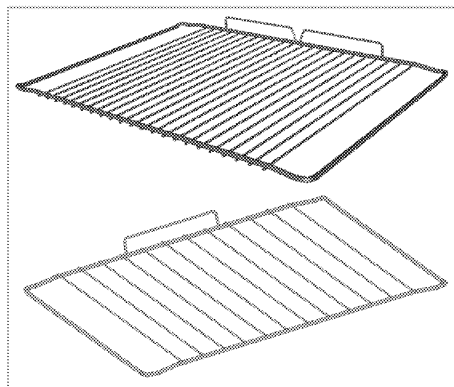
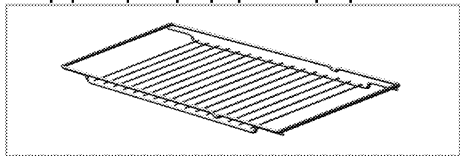
### 3. Βαθύ ταψί

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



### 4. Συρμάτινη σχάρα

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

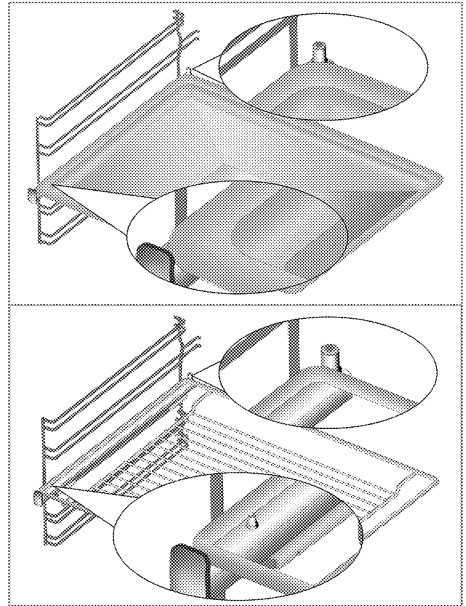


**5. Σωστή τοποθέτηση της  
συρμάτινης σχάρας και του  
δίσκου στις τηλεσκοπικές  
υποδοχές**

**(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι  
προαιρετικό. Ενδέχεται να μην  
υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**

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

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



## Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V ~ 50/60 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	3.1 kW
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 χιλ. <sup>2</sup>
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	595 χιλ./594 χιλ./567 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (ύψος/πλάτος/βάθος)	**590 ή 600 χιλ./560 χιλ./ελάχ. 550 χιλ.
Κύριος φούρνος	<b>Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών</b>
Εσωτερικό φως	15/25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2.2 kW

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

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

\*\* Βλ. *Εγκατάσταση, σελίδα 15.*

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

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

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

### 3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.

**i** Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος 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. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

#### Πριν την εγκατάσταση

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

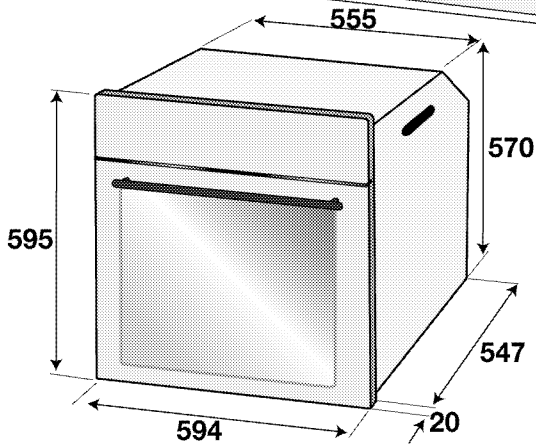
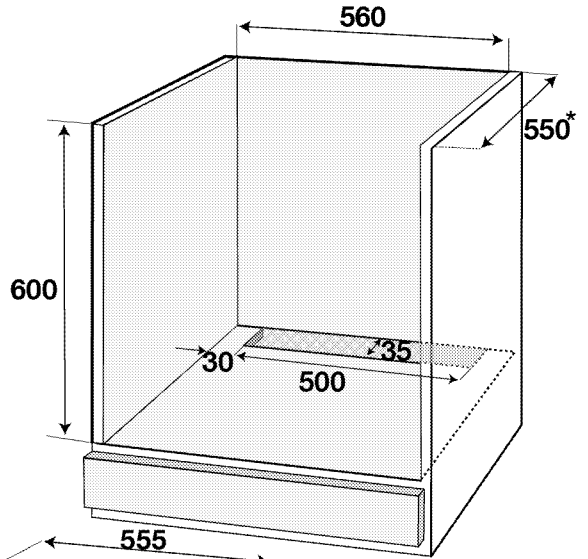
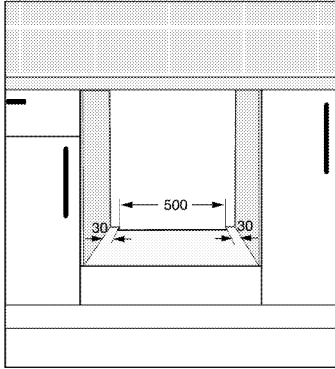
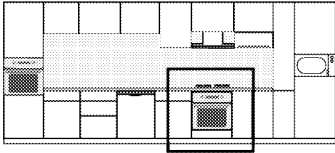
- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα

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

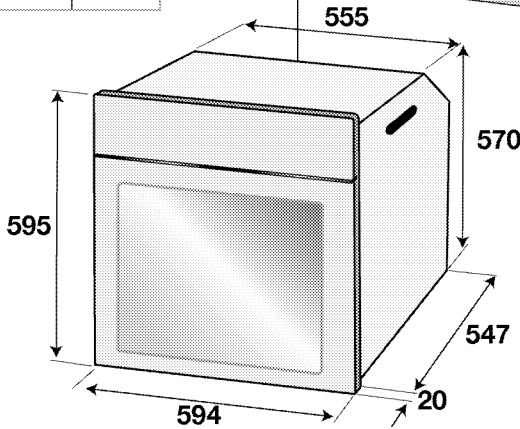
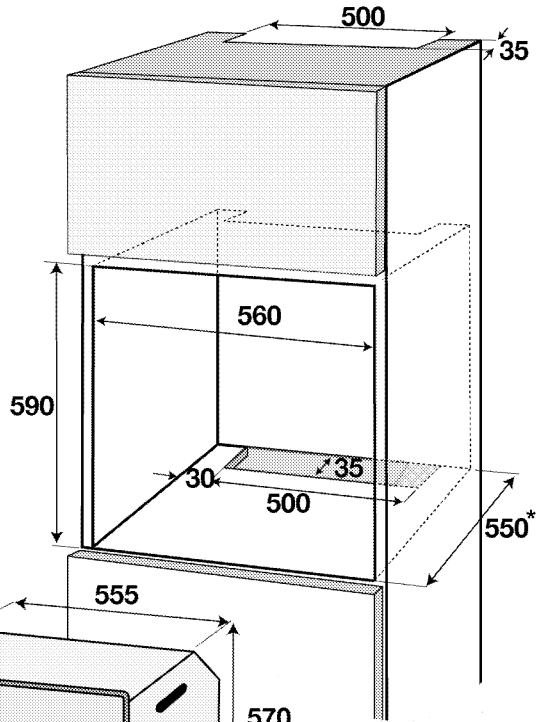
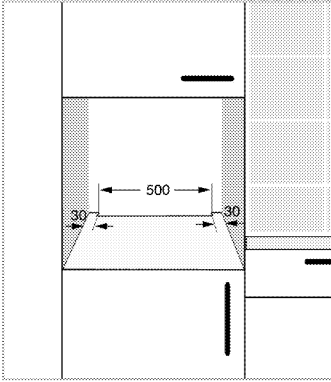
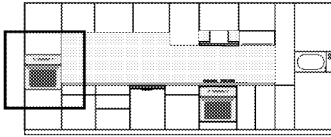
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι οριζόντια και καλά στερεωμένα.
- Αν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, πρέπει να εγκατασταθεί ένα ράφι ανάμεσα στο φούρνο και το συρτάρι.
- Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Για να μετακινήσετε το φούρνο, κρατήστε τον από τις εσοχές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

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

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



\* ελάχ.



\* ελάχ.


## Εγκατάσταση και σύνδεση


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

## Ηλεκτρική σύνδεση


Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα

"Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοσδήποτε ζημίες προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.


 Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα 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 αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

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

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

## Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

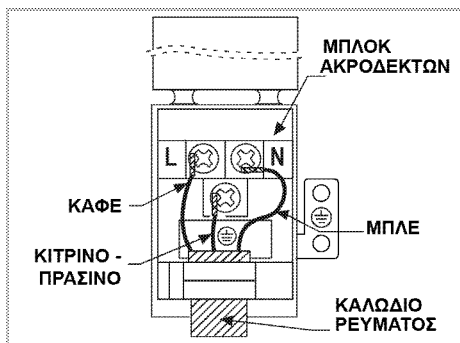
 Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος,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

1. Αν δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια διάταξη απομόνωσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς). Όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στην κουζίνα (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 συνοδεύεται από καλώδιο:**





## 2. Για μονοφασική σύνδεση,

συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:

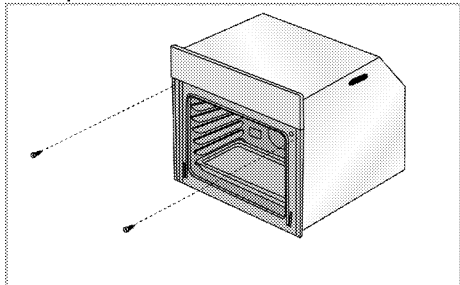
- Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
- Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  $\oplus$  (Γείωση)

» ή

- Υκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
- Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  $\oplus$  (Γείωση)

## Εγκατάσταση του προϊόντος

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

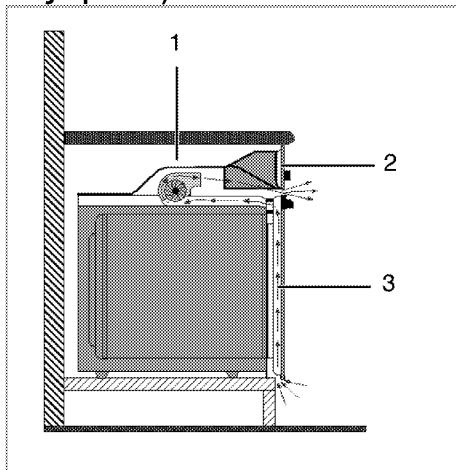


Στερεώστε το φούρνο με 2 βίδες όπως δείχνει η εικόνα.

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

οδηγίες και αν οι βίδες δεν έχουν σφικτεί αρκετά.

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



1 Ανεμιστήρας ψύξης

2 Πίνακας ελέγχου

3 Πόρτα

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

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

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

## Τελικός έλεγχος

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

## Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν

- μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.
- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με

ταινία την πόρτα στα πλαίσια της τοιχώματα.

- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- i** Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.
- i** Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

## 4 Προετοιμασίες

### Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

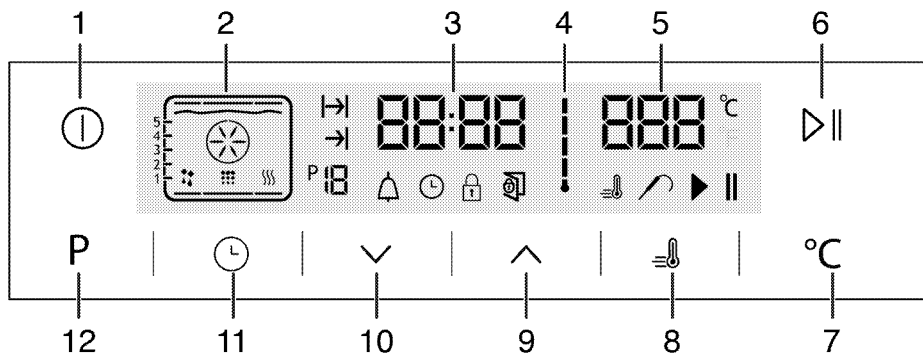
Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Αν δεν ανοίξει η πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία βελτιστοποιείται για την

εξοικονόμηση ενέργειας στη λειτουργία Θερμού αέρα και μπορεί να διαφέρει από την ένδειξη.

- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συρμάτινη σχάρα.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούρνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.


### Αρχική χρήση Ρύθμιση ώρας




- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Ένδειξη λειτουργίας
- 3 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 4 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 5 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C
- 6 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 7 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας
- 8 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 9 Πλήκτρο Συν
- 10 Πλήκτρο Μείον
- 11 Πλήκτρο ρύθμισης
- 12 Πλήκτρο επαναφοράς στην ένδειξη λειτουργίας

1. Στην αρχική λειτουργία του φούρνου, ανάβει το σύμβολο ☉. Αγγίξτε τα

πλήκτρα  $\wedge$  /  $\vee$  για να ρυθμίσετε την ώρα.

2. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το σύμβολο  και περιμένετε 4 δευτερόλεπτα χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο, για να ολοκληρωθεί η επιβεβαίωση.

**i** Αν δεν έχει οριστεί η τρέχουσα ώρα, η ένδειξη ώρας θα αρχίσει να αυξάνει ξεκινώντας από την ώρα 12:00. Το σύμβολο  θα είναι ενεργοποιημένο υποδεικνύοντας ότι δεν έχει ρυθμιστεί η τρέχουσα ώρα. Θα πάψει να εμφανίζεται μόλις ρυθμιστεί η ώρα.

## Πρώτος καθαρισμός της συσκευής

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

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

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

## Αρχική θέρμανση

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



Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

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

## Ηλεκτρικός φούρνος

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε Στατική θέση.

## Φούρνος γκριλ


1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 38*.
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ σας, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 38*.




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

## 5 Τρόπος χρήσης του φούρνου

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

 Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

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

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

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

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

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος καρυκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψησετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζυμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

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

- Κατανείμμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.

- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ψησίματος με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Ο δίσκος ψησίματος που θα τοποθετηθεί πρέπει να έχει μέγεθος που καλύπτει όλη την επιφάνεια ψησίματος με το γκριλ. Αυτός ο δίσκος ενδέχεται να μην παρέχεται με το προϊόν. Προσθέστε στο δίσκο ψησίματος λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



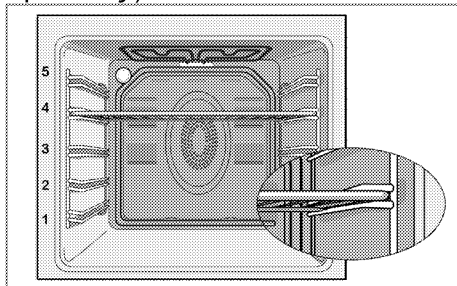
Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό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

## Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

### Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η συρμάτινη σχάρα στη συρμάτινη υποδοχή. Η συρμάτινη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις συρμάτινες υποδοχές όπως φαίνεται στην εικόνα. Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα να είναι σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ.

(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)



### Τρόποι λειτουργίας

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

#### 1. Top and bottom heating (Πάνω και κάτω αντίσταση)



Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Για παράδειγμα, η επιλογή είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

Η κατάλληλη θέση στην υποδοχή θα παρουσιάζεται στην οθόνη.

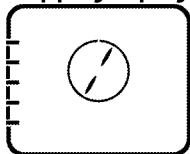
#### 2. Fan supported bottom/top heating (Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα)



Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον

ανεμιστήρα. Cook with one tray  
(Μαγείρεμα με ένα δίσκο).

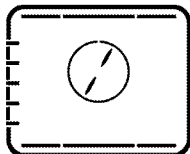
### 3. Θερμός αέρας



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

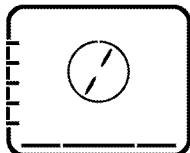
**i** Όταν ανοιχτεί η πόρτα του φούρνου, το μοτέρ του ανεμιστήρα δεν θα λειτουργεί, ώστε ο ζεστός αέρας να διατηρηθεί στο εσωτερικό του φούρνου.

### 4. "3D" function (Λειτουργία "3D")



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα. Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα από όλες τις πλευρές. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

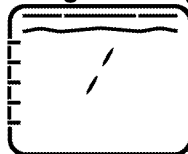
### 5. Pizza function (Λειτουργία πίτσας)



Λειτουργούν η κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση

ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο πίτσας.

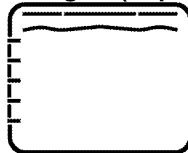
### 6. Full grill+Fan (Δυνατό γκριλ+αέρας)



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

- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

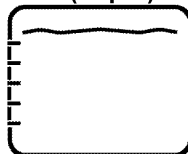
### 7. Full grill (Γκριλ δυνατό)



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

- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

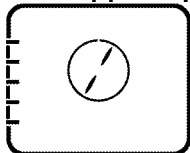
### 8. Grill (Γκριλ)



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

- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση ραφιού για ψήσιμο γκριλ.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

#### 9. Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα



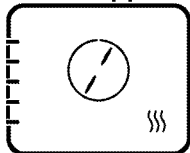
Για την εξοικονόμηση ενέργειας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί του τρόπου μαγειρέματος που θα χρησιμοποιούσατε χρησιμοποιώντας θερμό αέρα σε περιοχή θερμοκρασιών 160-220 . Όμως, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί λίγο. Οι χρόνοι μαγειρέματος με τη λειτουργία αυτή αναφέρονται στον πίνακα 'Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα'.

#### 10. Bottom heating (Κάτω αντίσταση)



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

#### 11. Θέρμανση



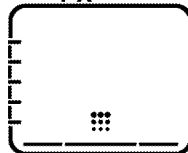
Χρησιμοποιείται για διατήρηση του φαγητού σε θερμοκρασία σεβριρίσματος για μεγάλη χρονική περίοδο.

#### 12. Operating with fan (Λειτουργία με ανεμιστήρα)



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Κατάλληλη λειτουργία για αργό ξεπάγωμα κατεψυγμένου φαγητού σε μικρά κομμάτια σε θερμοκρασία δωματίου και για κρύωμα του μαγειρεμένου φαγητού. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος από ενός φαγητού με κόκκους.

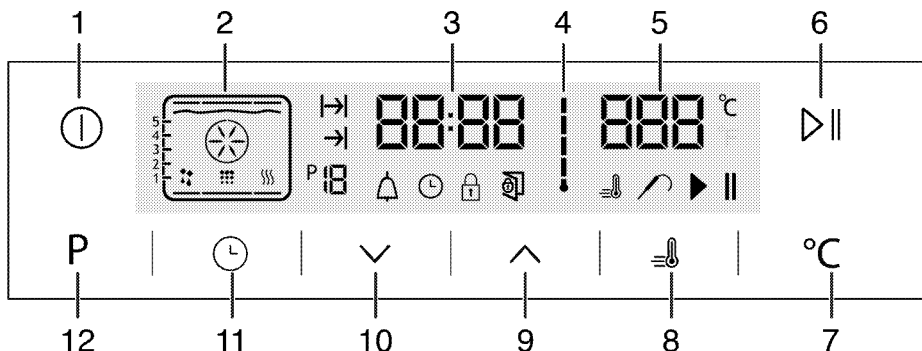
#### 13. Εύκολος καθαρισμός με ατμό (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)



Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το μαλάκωμα της βρωμιάς (που δεν έχει μείνει για πάρα πολύ) και τον εύκολο καθαρισμό της. Παρακαλείστε να ανατρέξετε στην παράγραφο «Καθαρισμός - εύκολος καθαρισμός με ατμό» για εύκολο καθαρισμό με ατμό.

**Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου**



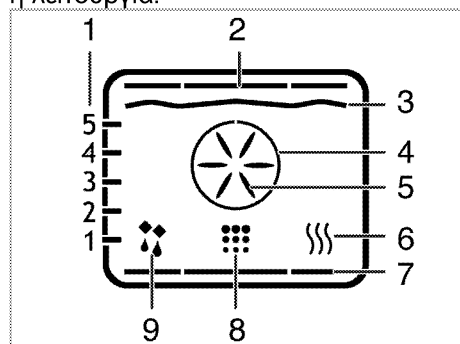


- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Ένδειξη λειτουργίας
- 3 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 4 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 5 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C
- 6 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 7 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας
- 8 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 9 Πλήκτρο Συν
- 10 Πλήκτρο Μείον
- 11 Πλήκτρο ρύθμισης
- 12 Πλήκτρο επαναφοράς στην ένδειξη λειτουργίας

- || : Σύμβολο διακοπής μαγειρέματος
- ▶ : Σύμβολο έναρξης μαγειρέματος
- \* (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

#### Πίνακας λειτουργιών:

Ο πίνακας λειτουργιών υποδηλώνει τις λειτουργίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο και την αντίστοιχη μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία. Η συνιστώμενη θερμοκρασία εμφανίζεται όταν επιλεγεί η λειτουργία.



- 1 Θέσεις στο φούρνο
- 2 Πάνω αντίσταση
- 3 Αντίσταση γκριλ
- 4 Αντίσταση Προθέρμ.
- 5 Ανεμιστήρας Προθέρμ.

- ⏪ : Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
- : Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)\*
- P 18 : Αριθμός λειτουργίας
- ⚠ : Σύμβολο Ειδοποίησης
- 🕒 : Σύμβολο Clock (Ρολόι)
- 🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- 🚪 : Σύμβολο ανοικτής πόρτας
- 🔥 : Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 🌡 : Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος

- 6 Θέρμανση
- 7 Κάτω αντίσταση
- 8 Θέση καθαρισμού
- 9 Χειρισμός με ρύθμιση ανεμιστήρα

**i** Οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος!

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


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

Πίνακας λειτουργιών	Περιοχή θερμοκρασιών (°C)
Πάνω και κάτω αντίσταση	40-280
Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280
Μαγείρεμα με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280
Λειτουργία «3D»	40-280
Λειτουργία Πίτσας	40-280
Μεγάλο γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280
Γκριλ δυνατό	40-280
Χαμηλό γκριλ	40-280
Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	160-220
Κάτω αντίσταση	40-220
Διατήρηση ζεστού φαγητού	40-100

**i** Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, σε όλα τα προγράμματα λειτουργίας εκτός από διατήρησης ζεστού φαγητού, περιορίζεται στις 6 ώρες για λόγους ασφαλείας. Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.

**i** Όσο κάνετε κάποια ρύθμιση, στο ρολόι θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα.




### Τρόπος χειρισμού του φούρνου

1. Για να ανοίξετε το φούρνο, αγγίξτε το πλήκτρο  για περ. 2 δευτερόλεπτα. » Μετά την ενεργοποίηση του φούρνου εμφανίζεται στην οθόνη ο πρώτος τρόπος λειτουργίας. Όταν η οθόνη είναι σ' αυτή τη λειτουργία, μπορούν να ρυθμιστούν ο χρόνος μαγειρέματος, η ώρα λήξης μαγειρέματος και η λειτουργία Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση).

**i** Ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα εντός 20 δευτερολέπτων αν δεν γίνει καμία ρύθμιση φούρνου στην οθόνη αυτή.



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

Μπορείτε να μαγειρέψετε επιλέγοντας θερμοκρασία και τρόπο λειτουργίας ανάλογα με το φαγητό σας, ελέγχοντας χειροκίνητα, χωρίς να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.

1. Ο πρώτος τρόπος λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη αφού αγγίξετε το κουμπί  για να ανοίξετε το φούρνο.
2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας αγγίζοντας τα πλήκτρα  .
3. Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία που συνιστάται για τον εκάστοτε τρόπο λειτουργίας, ενεργοποιήστε το πεδίο




θερμοκρασίας αγγίζοντας το κουμπί °C.

» Αναβοσβήνει το σύμβολο °C.



4. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία αγγίζοντας τα πλήκτρα  .


5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο °C.


6. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

7. Αν η θερμοκρασία και ο τρόπος λειτουργίας είναι τα κατάλληλα, αγγίξτε το πλήκτρο   για να αρχίσει το μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

» Ο φούρνος σας θα ξεκινήσει άμεσα να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία και θα αυξήσει την εσωτερική θερμοκρασία στη ρυθμισμένη τιμή. Κάθε σύμβολο βαθμίδας της εσωτερικής θερμοκρασίας θα ανάβει καθώς η εσωτερική θερμοκρασία φθάνει στη ρυθμισμένη τιμή. Στην οθόνη Λειτουργιών εμφανίζονται οι ενεργές αντιστάσεις και η προτεινόμενη θέση δίσκου.

8. Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα, επειδή χρησιμοποιείται μη αυτόματο μαγείρεμα όπου δεν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος. Μπορείτε να τερματίσετε το μαγείρεμα αγγίζοντας άλλη μια φορά το πλήκτρο  .


» Ο φούρνος σταματά το μαγείρεμα και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .



9. Για να κλείσετε το φούρνο, αγγίξτε το πλήκτρο  για περ. 2 δευτερόλεπτα.

### **Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:**

Μπορείτε να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος θα σβήσει επιλέγοντας θερμοκρασία και τρόπο λειτουργίας ανάλογα με το φαγητό σας και ρυθμίζοντας το χρόνο μαγειρέματος, ελέγχοντας χειροκίνητα,



χωρίς να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.

1. Ο πρώτος τρόπος λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη αφού αγγίξετε το κουμπί  για να ανοίξετε το φούρνο.



2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας αγγίζοντας τα πλήκτρα  .




3. Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία που συνιστάται για τον εκάστοτε τρόπο λειτουργίας, ενεργοποιήστε το πεδίο θερμοκρασίας αγγίζοντας το κουμπί °C.


» Αναβοσβήνει το σύμβολο °C.

4. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία αγγίζοντας τα πλήκτρα  .




5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο °C.

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

7. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα   και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο .

» Αφού έχει οριστεί ο Χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανίζεται συνεχώς το σύμβολο .

8. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

9. Αν η θερμοκρασία, ο τρόπος λειτουργίας και ο χρόνος μαγειρέματος είναι τα κατάλληλα, αγγίξτε το πλήκτρο   για να αρχίσετε το μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

» Ο φούρνος θα θερμανθεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα διατηρήσει αυτή τη θερμοκρασία έως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος που επιλέξατε.

» Ο φούρνος σας θα ξεκινήσει άμεσα να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία και θα αυξήσει την εσωτερική θερμοκρασία στη

ρυθμισμένη τιμή. Η θερμοκρασία αυτή διατηρείται ως το τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος. Κάθε σύμβολο βαθμίδας της εσωτερικής θερμοκρασίας θα ανάβει καθώς η εσωτερική θερμοκρασία φθάνει στη ρυθμισμένη τιμή. Στην οθόνη Λειτουργιών εμφανίζονται οι ενεργές αντιστάσεις και η προτεινόμενη θέση δίσκου.


10. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «End» (Τέλος) και θα ηχήσει το σήμα ειδοποίησης.


11. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο.


» Η ειδοποίηση σταματά και ο φούρνος ολοκληρώνει αυτόματα τη λειτουργία του.


### **Ρύθμιση της ώρας λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα: (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**


Μπορείτε να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος θα λειτουργήσει και θα σβήσει αυτόματα, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας ανάλογα με το φαγητό σας, το χρόνο μαγειρέματος και τη λήξη του μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα, ελέγχοντας χειροκίνητα, χωρίς να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.


1. Ο πρώτος τρόπος λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη αφού αγγίξετε το κουμπί  για να ανοίξετε το φούρνο.



2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας αγγίζοντας τα πλήκτρα .



3. Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία που συνιστάται για τον εκάστοτε τρόπο λειτουργίας, ενεργοποιήστε το πεδίο θερμοκρασίας αγγίζοντας το κουμπί .


» Αναβοσβήνει το σύμβολο .



4. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία αγγίζοντας τα πλήκτρα .



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο .


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

7. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα  και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο .



» Αφού έχει οριστεί ο Χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανίζεται συνεχώς το σύμβολο .

8. Αγγίξτε  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο  που υποδηλώνει την ώρα λήξης μαγειρέματος.

9. Ρυθμίστε την ώρα μαγειρέματος αγγίζοντας τα κουμπιά  και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο .

» Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα λήξης μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανίζεται συνεχώς το σύμβολο .

10. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

11. Αν η θερμοκρασία, ο τρόπος λειτουργίας, ο χρόνος μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος είναι τα κατάλληλα, αγγίξτε το πλήκτρο  || για να αρχίσει το μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

» Ο χρονοδιακόπτης φούρνου υπολογίζει αυτόματα την ώρα έναρξης μαγειρέματος αφαιρώντας το χρόνο μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε. Ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ενεργοποιείται όταν έχει φθάσει η ώρα έναρξης και ο φούρνος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία αυτή διατηρείται ως το τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος. Κάθε σύμβολο βαθμίδας

της εσωτερικής θερμοκρασίας θα ανάβει καθώς η εσωτερική θερμοκρασία φθάνει στη ρυθμισμένη τιμή. Στην οθόνη Λειτουργιών εμφανίζονται οι ενεργές αντιστάσεις και η προτεινόμενη θέση δίσκου.

12. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «End» (Τέλος) και θα ηχήσει το σήμα ειδοποίησης.

13. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο.


» Η ειδοποίηση σταματά και ο φούρνος ολοκληρώνει αυτόματα τη λειτουργία του.


**i** Αν θέλετε να ακυρώσετε μόνο το χρόνο μαγειρέματος ή το χρόνο μαγειρέματος και την ώρα λήξης μαγειρέματος αφού τα ορίσετε, χρειάζεται να πραγματοποιήσετε επαναφορά του χρόνου μαγειρέματος.

### **Ρύθμιση της Προθέρμ. (γρήγορη προθέρμανση)**


Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Προθέρμ. (γρήγορη προθέρμανση) για να φθάσει ο φούρνος ταχύτερα την επιθυμητή θερμοκρασία.


**i** Η λειτουργία Προθέρμ. δεν μπορεί να επιλεγεί στους τρόπους λειτουργίας απόψυξης, Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα, διατήρησης ζεστού φαγητού και καθαρισμού. Οι ρυθμίσεις για τη λειτουργία Προθέρμ. θα ακυρωθούν σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, τον τρόπο λειτουργίας, το χρόνο μαγειρέματος και την ώρα λήξης μαγειρέματος.

» Το σύμβολο  εμφανίζεται συνεχώς και η ρύθμιση Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση) είναι ενεργοποιημένη.

» Το σύμβολο Προθέρμ. παύει να εμφανίζεται μόλις ο φούρνος φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία και ο φούρνος συνεχίζει με τη λειτουργία που βρισκόταν πριν τη λειτουργία Προθέρμ.

2. Αγγίξτε το πλήκτρο  πάλι για να ακυρώσετε τη λειτουργία Προθέρμ.



» Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται και η ρύθμιση Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση) είναι απενεργοποιημένη.

### **Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου**


Πιέστε το πλήκτρο  για να απενεργοποιήσετε το φούρνο.



### **Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων**

Μπορείτε να εμποδίσετε τη μη εξουσιοδοτημένη χρήση του φούρνου ενεργοποιώντας τη λειτουργία Κλειδώμα πλήκτρων.

1. Αγγίξτε  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .

» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» (Ανενεργή λειτουργία).

2. Πιέστε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων.

» Αφού έχει ενεργοποιηθεί το κλειδώμα πλήκτρων, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «On» (Ενεργή λειτουργία) και το σύμβολο  παραμένει αναμμένο. Επιβεβαιώστε αγγίζοντας .

**i** Τα πλήκτρα του φούρνου δεν λειτουργούν όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα πλήκτρων. Το κλειδώμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

## Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το

1. Αγγίξτε ☹️ έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο 🗝️.  
» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «On» (Ενεργή λειτουργία).
2. Απενεργοποιήστε το κλειδωμα πλήκτρων πιέζοντας το πλήκτρο ∨.  
» Όταν απενεργοποιηθεί το κλειδωμα πλήκτρων θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» (Ανεργή λειτουργία).  
Επιβεβαιώστε αγγίζοντας ☹️.

**i** Τα πλήκτρα του φούρνου δεν λειτουργούν όταν είναι ενεργή η λειτουργία Κλειδωμα πλήκτρων. Οι ρυθμίσεις κλειδώματος πλήκτρων δεν ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

## Ρύθμιση του ρολογιού ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη της συσκευής για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση πέρα από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες του φούρνου.

Χρησιμοποιείται μόνο ως προειδοποίηση. Για παράδειγμα αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια ορισμένη ώρα. Ο χρονοδιακόπτης θα δώσει μια ηχητική ειδοποίηση στο τέλος του χρόνου που ρυθμίστηκε

1. Αγγίξτε ⏸️ έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο ⌚️.  
**i** Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.
2. Ρυθμίστε τη διάρκεια έως την ειδοποίηση χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ^ / ∨.  
» Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο ⏸️ θα παραμείνει αναμμένο και ο χρόνος

ειδοποίησης θα εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, το σύμβολο ⏸️ θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ακούγεται ηχητικό σήμα προειδοποίησης.

## Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Το σήμα ειδοποίησης θα ηχήσει για 2 λεπτά. Για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση, απλά πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.  
» Η ηχητική ειδοποίηση θα σταματήσει και θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.

## Ακύρωση της ηχητικής ειδοποίησης



1. Για να ακυρώσετε την ειδοποίηση, αγγίξτε ☹️ έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο ⏸️.
2. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ∨ έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «00:00».

**i** Θα εμφανιστεί ο χρόνος ειδοποίησης. Αν έχουν οριστεί ταυτόχρονα ο χρόνος ειδοποίησης και ο χρόνος μαγειρέματος, τότε θα εμφανιστεί ο συντομότερος χρόνος.



## Αλλαγή της τρέχουσας ώρας



1. Αγγίξτε το πλήκτρο ⌚️ επανειλημμένα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο ⌚️.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα ^ / ∨ για να ρυθμίσετε την ώρα.
3. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το σύμβολο ⌚️ και περιμένετε 4 δευτερόλεπτα χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο, για να ολοκληρωθεί η επιβεβαίωση.  
**i** Οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρας ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει τότε να ρυθμιστεί πάλι. Δεν μπορεί να γίνει αλλαγή της τρέχουσας ώρας αν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε από τις λειτουργίες του φούρνου.

## Ρύθμιση της έντασης

1. Ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, αγγίξτε το πλήκτρο  επανειλημμένα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο 'VOL' στην οθόνη.
2. Πιέστε τα πλήκτρα  $\wedge$  /  $\vee$  για να ρυθμίσετε έναν από τους τόνους L0, L1 ή L2.
3. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το σύμβολο  και περιμένετε 4 δευτερόλεπτα χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο, για να ολοκληρωθεί η επιβεβαίωση.

## Ρύθμιση της λυχνίας Eco

1. Ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, αγγίξτε το πλήκτρο  επανειλημμένα έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο 'LP' στην οθόνη.
2. Πιέστε τα πλήκτρα  $\wedge$  /  $\vee$  για να ρυθμίσετε την επιλογή Ενεργοποίηση ή ECO.
3. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το σύμβολο  και περιμένετε 4 δευτερόλεπτα χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο, για να ολοκληρωθεί η επιβεβαίωση.
4. Όταν ρυθμίσετε σε Ενεργοποίηση, ενώ η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή σε κατάσταση αναμονής και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η λυχνία είναι αναμμένη συνεχώς.
5. Όταν ρυθμίσετε σε ECO, ενώ η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή σε κατάσταση αναμονής και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η λυχνία είναι αναμμένη και σβήνει έπειτα από 15 δευτερόλεπτα.
















Αν πιεστεί κάποιο πλήκτρο κατά τη λειτουργία (με εξαίρεση τα πλήκτρα  και ) η λυχνία ανάβει και σβήνει έπειτα από 15 δευτερόλεπτα.

## Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

















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

## Ψήσιμο γλυκών και φαγητών

**i** Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η **κάτω** υποδοχή.

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Άξεσουαρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ τασιού	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	180	25 ... 30
Κέικ φόρμας	Ένας δίσκος	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	180	40 ... 50
Μικρά κέικ	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	160	25 ... 35
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	150	30 ... 40
	2 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 δίσκοι	1-Κανονικός δίσκος* 3-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 5-Βαθύ ταψί*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Παντεσπάνι	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		3	160	25 ... 35
	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	150	30 ... 40
	2 δίσκοι	1-Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα** 4-Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε δίσκο για γλυκά ζύμης**		1 - 4	150	35 ... 45
Κουλουράκια	Ένας δίσκος	Δίσκος για γλυκά ζύμης*		3	180	25 ... 30
	2 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος* 5-Βαθύ ταψί*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Είδη ζύμης	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200	30 ... 40
	2 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 5-Κανονικός δίσκος*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος* 5-Βαθύ ταψί*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65



Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Γλυκά ταψιού	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200	25 ... 35
	2 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος* 5-Βαθύ ταψί*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Είδη με προζύμι	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200	35 ... 45
Λαζάνια	Ένας δίσκος	Γυάλινο/μεταλλικό ορθογώνιο ταψάκι πάνω σε συμπίπνη σχάρα**		2 - 3	200	30 ... 40
Πίτσα	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	200	10 ... 15
Μπριζόλα μοσαρίσια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπούπι (γάστρας)	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 190	70 ... 90
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
Ψητό κοτόπουλο (1,8-2 κιλά)	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	15 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	15 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
Γαλοπούλα (5.5 κιλά)	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		1	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		1	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	200	20 ... 30
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	200	20 ... 30















Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

\* Αυτά τα αξεσουάρ ενδέχεται να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν.

\*\* Αυτά τα αξεσουάρ δεν παρέχονται μαζί με το προϊόν. Είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

## Πίνακας μαγειρέματος για γεύματα δοκιμών

Τα γεύματα σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος παρασκευάζονται σύμφωνα με το EN 60350-1 για να διευκολύνονται τα ινστιτούτα ελέγχου στις δοκιμές του προϊόντος.

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κουλουράκι	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	140	20 ... 30
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	140	20 ... 30
	2 δίσκοι	1-Κανονικός δίσκος* 3-Δίσκος για γλυκά ζύμης*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 δίσκοι	1-Κανονικός δίσκος* 3-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 5-Βαθύ ταψί*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Μικρά κέικ	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	160	25 ... 35
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	150	30 ... 40
	2 δίσκοι	1-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 3-Κανονικός δίσκος*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 δίσκοι	1-Κανονικός δίσκος* 3-Δίσκος για γλυκά ζύμης* 5-Βαθύ ταψί*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Παντεσπάνι	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		3	160	25 ... 35
	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	150	30 ... 40
	2 δίσκοι	1-Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα** 4-Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε δίσκο για γλυκά ζύμης**		1 - 4	150	35 ... 45
Μηλόπιτα	Ένας δίσκος	Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	180	50 ... 60
	Ένας δίσκος	Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα**		2	170	50 ... 60
	2 δίσκοι	1-Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα** 4-Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε δίσκο για γλυκά ζύμης**		1 - 4	170	50 ... 60

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.  
 \* Αυτά τα αξεσουάρ ενδέχεται να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν.  
 \*\* Αυτά τα αξεσουάρ δεν παρέχονται μαζί με το προϊόν. Είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

## Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

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

**i** Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίξει η πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία βελτιστοποιείται για την εξοικονόμηση ενέργειας και μπορεί να διαφέρει από την ένδειξη.

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περί.)
Μικρά κέικ	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	180	25 ... 35
Είδη ζύμης	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	200	45 ... 55
Γλυκά ταψιού	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	200	35 ... 45

\* Αυτά τα αξεσουάρ ενδέχεται να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

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

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγράνετε τα φύλλα ζύμης με μίγμα από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης που έχετε

παρασκευάσει δεν υπερβαίνει το βάθος του ταψιού.

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


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

### Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών










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



φαγητό για συντήρηση σε βάζα και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.


## Τρόπος χρήσης του γκριλ

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


## Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Ο πρώτος τρόπος λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη αφού αγγίξετε το κουμπί  για να ανοίξετε το φούρνο.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα  για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία γκριλ.
3. Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία που συνιστάται για τον εκάστοτε τρόπο λειτουργίας, ενεργοποιήστε το πεδίο θερμοκρασίας αγγίζοντας το κουμπί .
  - » Αναβοσβήνει το σύμβολο .
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία αγγίζοντας τα πλήκτρα .
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο .
6. Αγγίξτε το πλήκτρο   για να αρχίσετε το μαγείρεμα με γκριλ αν η θερμοκρασία και ο τρόπος λειτουργίας είναι τα κατάλληλα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .
- » Ο φούρνος σας θα ξεκινήσει άμεσα να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία και θα αυξήσει την εσωτερική θερμοκρασία στη ρυθμισμένη τιμή. Κάθε σύμβολο βαθμίδας της εσωτερικής θερμοκρασίας θα ανάβει καθώς η εσωτερική θερμοκρασία φθάνει στη ρυθμισμένη τιμή. Στην οθόνη λειτουργιών εμφανίζονται οι ενεργές αντιστάσεις και η προτεινόμενη θέση δίσκου.

7. Μπορείτε να τερματίσετε το μαγείρεμα στο γκριλ αγγίζοντας άλλη μια φορά το κουμπί  .

» Ο φούρνος σταματά το μαγείρεμα στο γκριλ και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

## Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Για να κλείσετε το φούρνο, αγγίξτε το πλήκτρο  για περ. 2 δευτερόλεπτα.



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

## Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ

### Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)**	Χρόνος ψησίματος με γκριλ (περ.) <sup>#</sup>
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250	20...25 ελάχ. <sup>#</sup>
Κοτόπουλο σε φέτες	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250	25...35 ελάχ.
Αρνίσια παιδάκια γάλακτος	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250	20...25 ελάχ.
Ροστ μπιφ	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250	25...30 ελάχ. <sup>#</sup>
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250	25...30 ελάχ. <sup>#</sup>
Φρυγανισμένο ψωμί *	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1...3 ελάχ.

<sup>#</sup> ανάλογα με πάχος

\*Προθερμάνετε για 5 λεπτά

\*\*Εάν η θερμοκρασία ψησίματος του προϊόντος σας δεν μπορεί να ρυθμιστεί, η σχάρα θα λειτουργήσει στη συνιστώμενη θερμοκρασία.

Τα γεύματα σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος παρασκευάζονται σύμφωνα με το EN 60350-1 για να διευκολύνονται τα ινστιτούτα ελέγχου στις δοκιμές του προϊόντος.

Τύπος τροφίμου	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Φρυγανισμένο ψωμί	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1...3 ελάχ.
Κεφτεδάκια (μοσχαρί) - 12 τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	25...35 ελάχ.

Γυρίστε το φαγητό μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση 5 λεπτών για όλα τα είδη ψησίματος κρέατος.

## 6 Συντηρηση και φροντιδα

### Γενικές πληροφορίες

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



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



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

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

προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



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

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



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

### Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

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



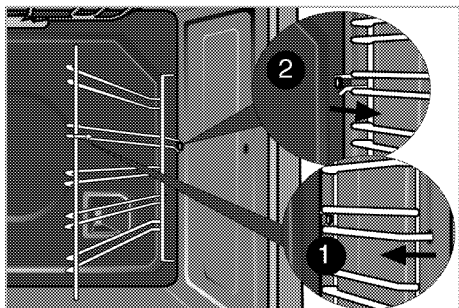
Αν το προϊόν σας διαθέτει κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου, μην τα αφαιρείτε για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου. Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

### Καθαρισμός του φούρνου

Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

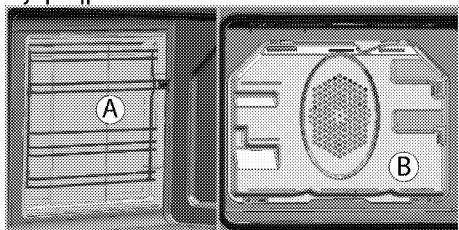
1. Αφαιρέστε το μπροστινό τμήμα του πλευρικού πλαισίου τραβώντας το σε διεύθυνση αντίθετη από του τοιχώματος.
2. Αφαιρέστε το πλευρικό πλαίσιο πλήρως τραβώντας το προς το μέρος σας.



### Καταλυτικά τοιχώματα

**(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**

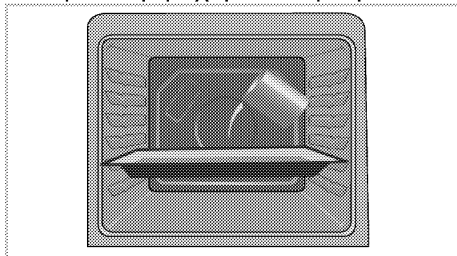
Τα εσωτερικά πλευρικά τοιχώματα (A) και/ή το πίσω τοίχωμα (B) του προϊόντος μπορεί να είναι καλυμμένο με καταλυτικό σμάλτο. Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ χρώμα και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται. Χάρη στη διάτρητη δομή τους, οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λίπη και όταν έχουν κορεστεί με λίπος, τότε αρχίζουν να γυαλίζουν. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα.



**Εύκολος καθαρισμός με ατμό**  
**(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**

Εξασφαλίζει εύκολο καθαρισμό επειδή οι ρύποι (που δεν έχουν παραμείνει για πολύ καιρό) μαλακώνουν με τον ατμό που σχηματίζεται στο εσωτερικό του φούρνου και με τις σταγόνες νερού που συμπυκνώνονται πάνω στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μέσα από το φούρνο.
2. Ρίξτε 500 ml νερό στον δίσκο του φούρνου και τοποθετήστε τον δίσκο στη δεύτερη σχάρα του φούρνου.



3. Επιλέξτε λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό. Η διάρκεια του καθαρισμού θα εμφανιστεί στην οθόνη και δεν μπορεί να τροποποιηθεί. Μπορείτε να ορίσετε την ώρα λήξης για αυτή τη λειτουργία καθαρισμού.
4. Ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι ή πανί.
5. Για να καθαρίσετε τους επίμονους ρύπους, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

**i** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εύκολου καθαρισμού με ατμό, το νερό το οποίο έχει τοποθετηθεί στον δίσκο για να μαλακώσει τις συσσωρευμένες ελαφρές αποθέσεις/ακαθαρσίες μέσα στον θάλαμο του φούρνου θα εξατμιστεί και θα συμπυκνωθεί μέσα στον θάλαμο του φούρνου και στο εσωτερικό τζάμι του φούρνου και επομένως μπορεί να στάξει νερό όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε και απομακρύνετε το συμπύκνωμα νερού αμέσως μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

### **Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.**

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

Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετε το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

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

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

### **Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου**

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

**i** Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου καλύπτεται με υλικό που διευκολύνει τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά όπως χλωρίνη.

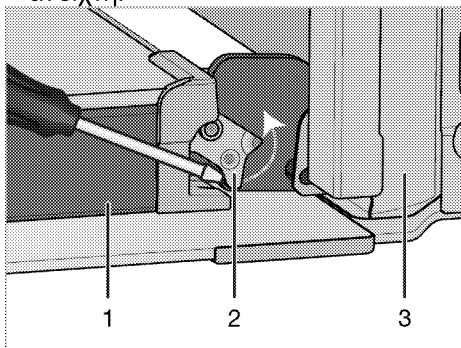
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου" και "Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετε το, για να



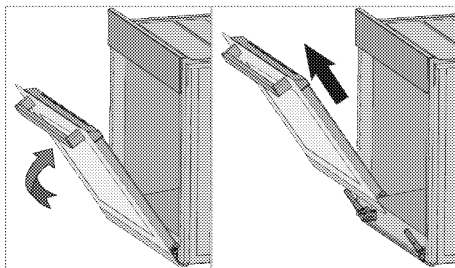
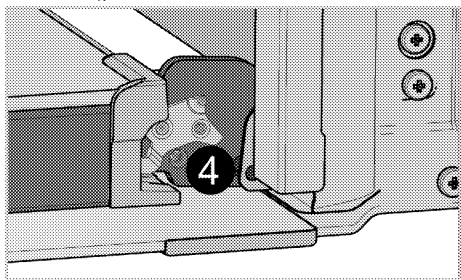
αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε τους συνδετήρες στο περιβλήμα άρθρωσης (2) στις δεξιά και αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντας το άγκιστρο όπως απεικονίζεται στο σχήμα. Η κλειδαριά πρέπει να μοιάζει με (4) όταν είναι ανοιχτή.



- 1 Πόρτα
- 2 Μπλοκάρισμα μεντεσέ(κλειστή θέση)
- 3 Φούρνος
- 4 Μπλοκάρισμα μεντεσέ(ανοιχτή θέση)



3. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της διαδρομής της.
4. Αφαιρέστε τη μπροστινή πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιό και τον αριστερό μεντεσέ.

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

### Χαρακτηριστικό Soft Open & Soft Close

Ορισμένα μοντέλα μπορεί να περιλαμβάνουν μια λειτουργία Soft Close & Soft Open. Η λειτουργία μαλακής κλεισίματος επιτρέπει στο χρήστη να κλείνει ομαλά μια πόρτα του φούρνου φέροντας το σε απόσταση περίπου 15 cm από την κλειστή θέση και πιέζοντας το απαλά. Το αυτόματο σύστημα αποσβεστήρα βοηθάει να κλείνετε την πόρτα απαλά. Παρόμοιο χαρακτηριστικό παρατηρείται ενώ η πόρτα του φούρνου ανοίγει πλήρως. Περίπου 9 εκατοστά από την πλήρως ανοιχτή θέση, το σύστημα αποσβεστήρα κλωτσήζεται και επιτρέπει ένα ήπιο άνοιγμα.

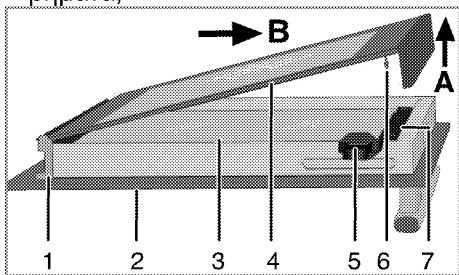
## Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί.

Σε περίπτωση καθαρισμού του εσωτερικού τζαμιού;

1. Αφού αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου, προχωρήστε στα εξής βήματα;



- 1 Περίβλημα μεντεσέ
- 2 Εξωτερικό τζάμι
- 3 Εσωτερικό τζάμι
- 4 Το πιο εσωτερικό τζάμι
- 5 Φτυραράκι
- 6 Πείρος
- 7 Περίβλημα πείρου

2. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε το πιο εσωτερικό τζάμι (4) ελαφρά στην κατεύθυνση A χρησιμοποιώντας το φτυραράκι (5) έως ακούσετε ένα "κλικ" και κατόπιν τραβήξτε το έξω στην κατεύθυνση B.
3. Κατόπιν καθαρίστε απευθείας την επιφάνεια του εσωτερικού τζαμιού (3). Δεν χρειάζεται να το αφαιρέσετε από τη θέση του.
4. Αφού ολοκληρώσετε τον καθαρισμό του εξωτερικού τζαμιού (2), το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το πιο εσωτερικό τζάμι (4).

5. Πρώτα τοποθετήστε το κάτω μέρος του πιο εσωτερικού τζαμιού (4) μέσα στο περίβλημα (1) του μεντεσέ. Κατόπιν ωθήστε τους πείρους (6) της πάνω πλευράς του πιο εσωτερικού τζαμιού προς το περίβλημα (7) έως ότου ακούσετε ένα "κλικ".

## Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

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

**i** Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια.

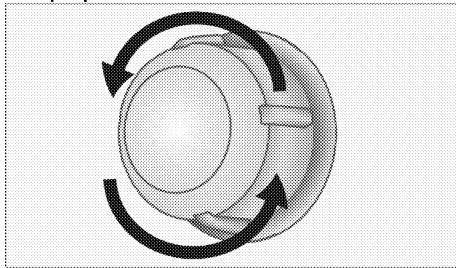
**i** Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.

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

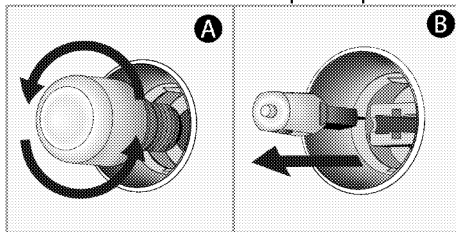
**i** Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

**Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:**

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



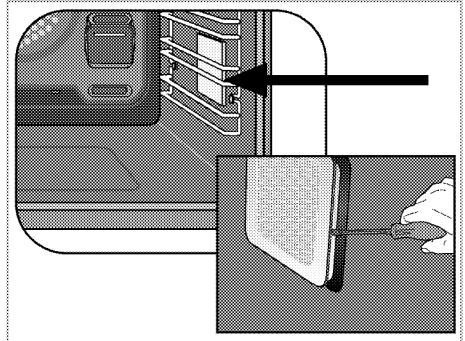
3. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (A) όπως στην εικόνα παρακάτω, αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (B), τραβήξτε τη και αφαιρέστε τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη.



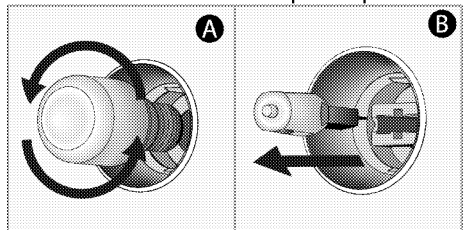
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

**Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τετράγωνο φωτιστικό:**

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



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



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

## 7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

### **Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται.**

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

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

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

### **Το προϊόν δεν λειτουργεί.**

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.*
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> *Ελέγξτε την σύνδεση του φως.*

### **Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.**

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

### **Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.**

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

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

## ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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



## ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

**ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....**



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

**ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....**

## ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ**

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

#### SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

#### SERVICE ΘΑΛΕΟΡΑΣΕΩΝ - ΗΦΙ

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

ΠΡΟΣ : **beko**

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

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



