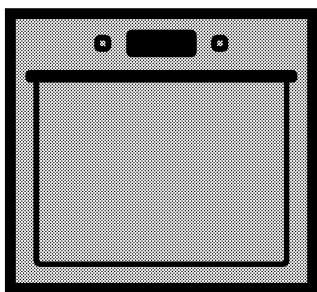


Built-in Oven

User manual



BIS25500XMS

EN | EL

285.4474.93/R.AB/24.06.2019/8-1
7793088602

Please read this user manual first!

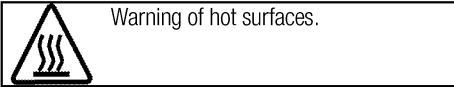
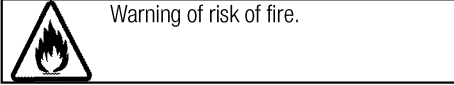
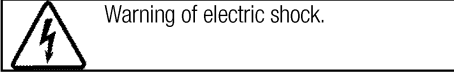
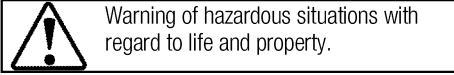
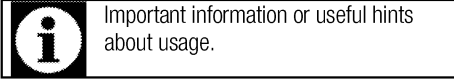
Dear Customer,

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:



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	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	14
Future Transportation.....	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
Time setting	16
First cleaning of the appliance	17

Initial heating	17
-----------------------	----

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling	18
How to operate the electric oven	19
Operating modes.....	21
How to operate the oven control unit	24
Using the keylock	25
Using the clock as an alarm	26
Cooking times table.....	26
Cooking guide functions	29
Settings menu.....	32
How to operate the grill.....	32
Cooking times table for grilling.....	33

6 Maintenance and care 34

General information.....	34
Cleaning the control panel	34
Cleaning the oven	34
Removing the oven door	36
Removing the door inner glass	36
Replacing the oven lamp.....	37

7 Troubleshooting 39

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!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- 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 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

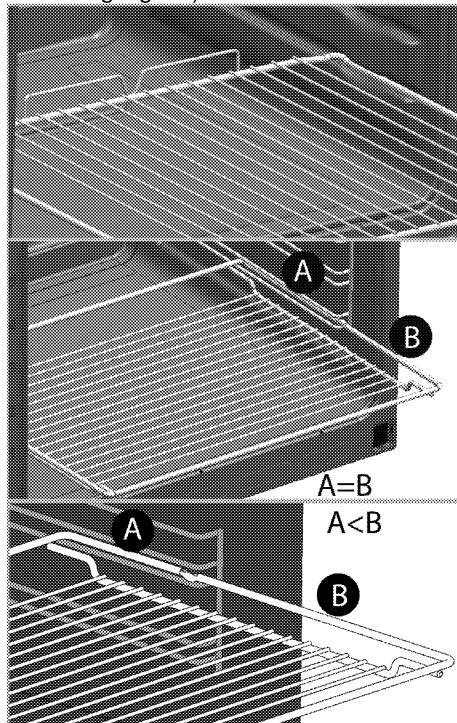
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use 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 removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- 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:

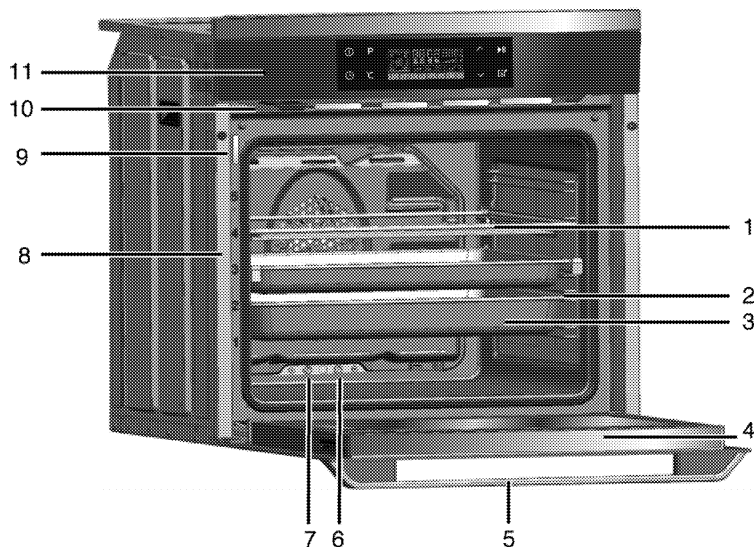
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

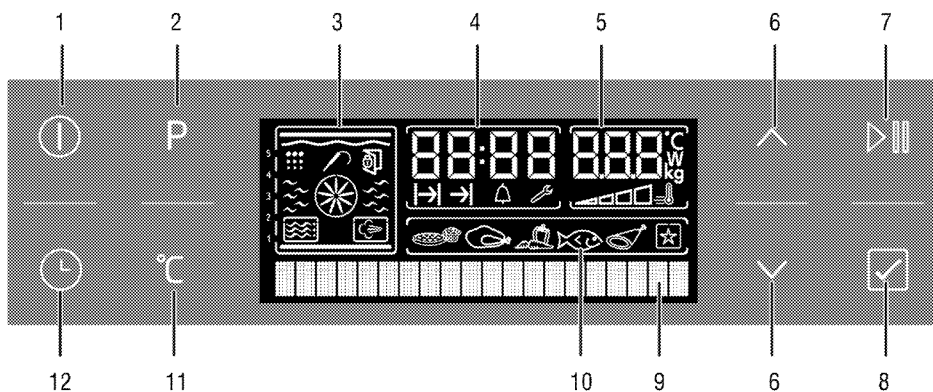
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------------|
| 1 | Wire shelf | 7 | Excessive water exit holes |
| 2 | Shelves | 8 | Shelf positions |
| 3 | Tray | 9 | Water level indicator |
| 4 | Front door | 10 | Pitcher |
| 5 | Handle | 11 | Control panel |
| 6 | Vapour exit pipe | | |



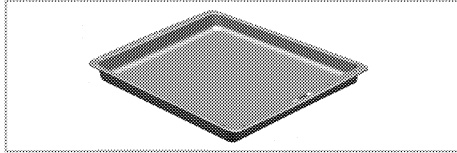
- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Start/stop cooking key |
| 2 | Program selection key | 8 | Convenience food menu selection key |
| 3 | Function display | 9 | Text display |
| 4 | Current time indicator field | 10 | Convenience food selection display |
| 5 | Temperature/weight indicator field | 11 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | 12 | Time and settings key |

Package contents

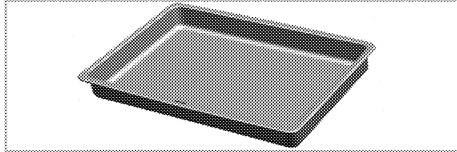


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

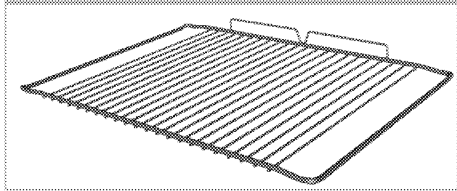
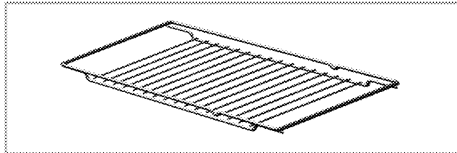
1. **User manual**
2. **Standard tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Deep tray**
Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



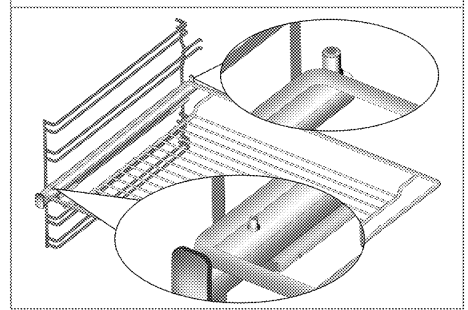
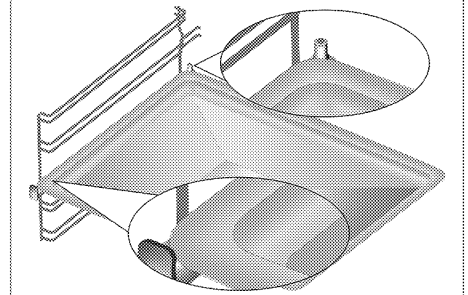
4. **Wire grill**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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 Hz
Total power consumption	3.1kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
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	Multifunction oven
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 12.*



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



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



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

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.



DANGER:

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



DANGER:

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).

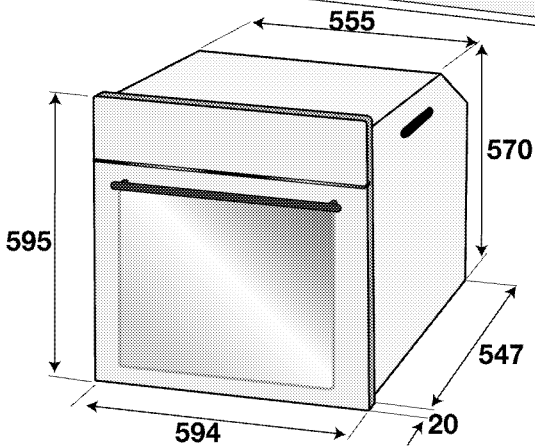
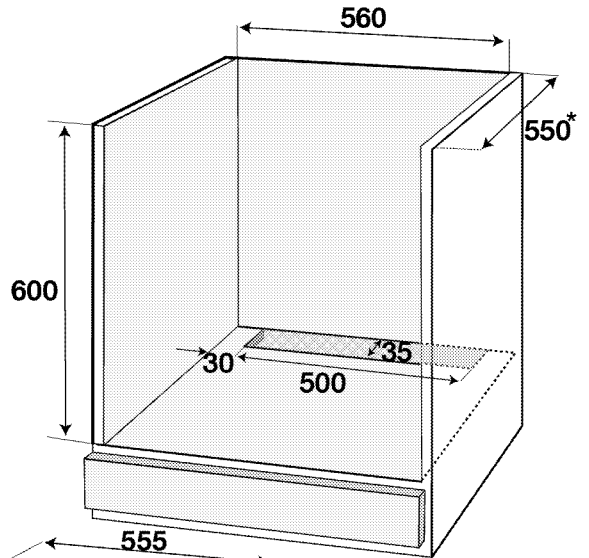
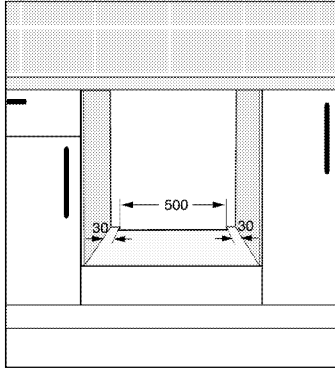
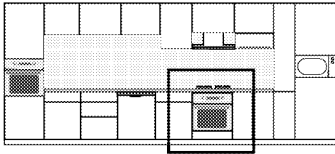
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- 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.



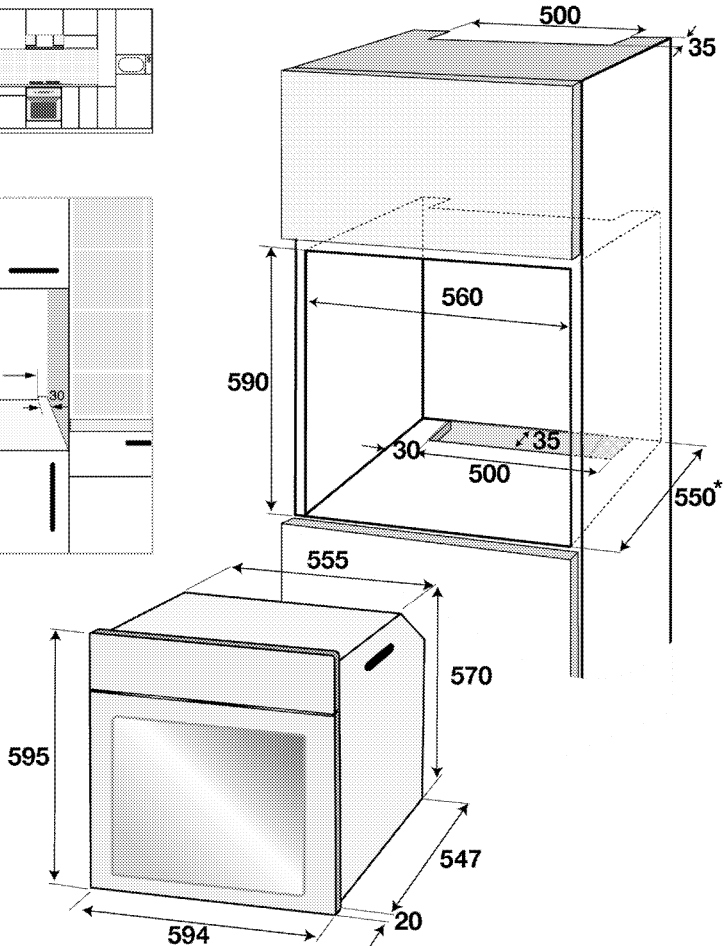
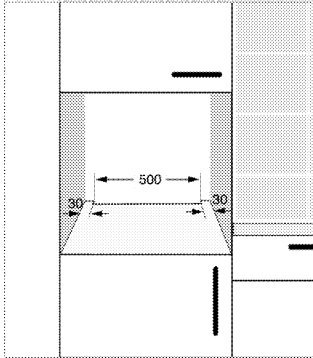
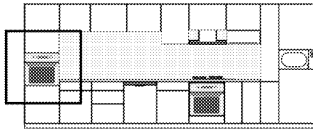
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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.



DANGER:

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.



DANGER:

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.

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

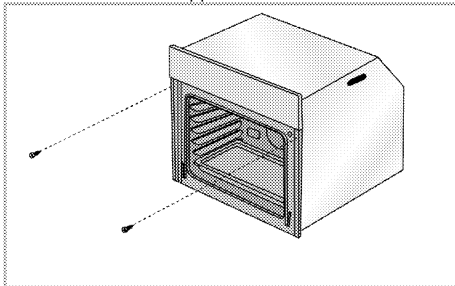
i Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

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.

Plug the power cable into the socket.

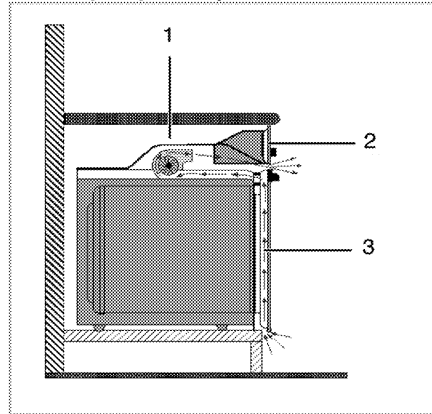
Installing the product

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. Do not move the product when there is water in it. You can move the product after draining the water in it.

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

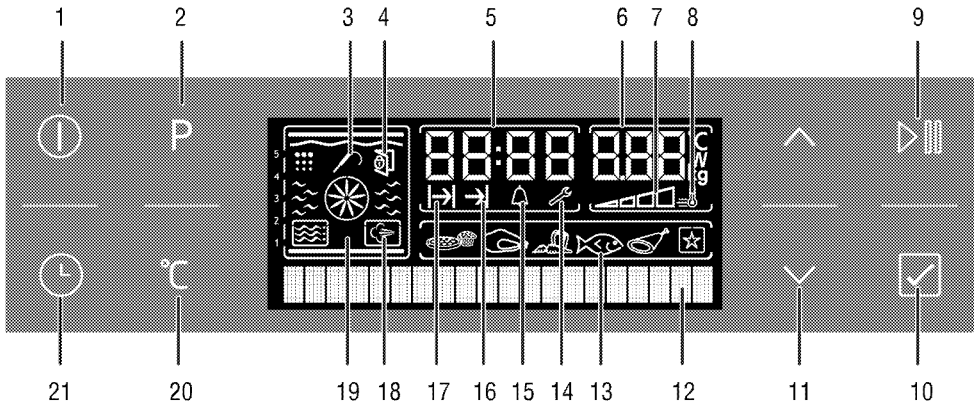
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 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.

- 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



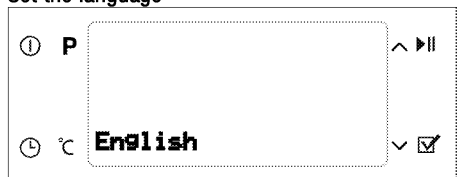
- ON/OFF key
- Program selection key
- Meat Probe symbol (*)
- Door Lock symbol (*)
- Current time indicator field
- Temperature/weight indicator field
- Oven Inner Temperature symbol
- Booster symbol (rapid pre-heating)
- Start/stop cooking key
- Convenience food menu selection key
- Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- Text display
- Convenience food selection display
- Settings symbol
- Alarm symbol
- End of Cooking Time symbol
- Cooking Time symbol
- Steam Cooking symbol (*)

- Function display
 - Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.

Set the language





When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display (12). Press or (11) lightly to select the desired language. (10)


Press lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 32.*


Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to enter the current time.

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.


First cleaning of the appliance

 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.

 **WARNING**
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.
 1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 19.*
 2. Operate the oven for about 30 minutes.
 3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

To clean the steam system:

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select "Steam + Fan heating" function.
4. Add 350 cc water into the Pitcher (2). See, *Operating modes, page 21-* "Steam + Fan heating" function usage.
5. Run the oven for around one hour. Touch the key  whenever "Press  to spray steam" appears on the display.
6. Turn off the oven; see, *How to operate the electric oven, page 19*

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 32.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32*

 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



WARNING

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.



DANGER:

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. Add some water in the tray for easy cleaning.

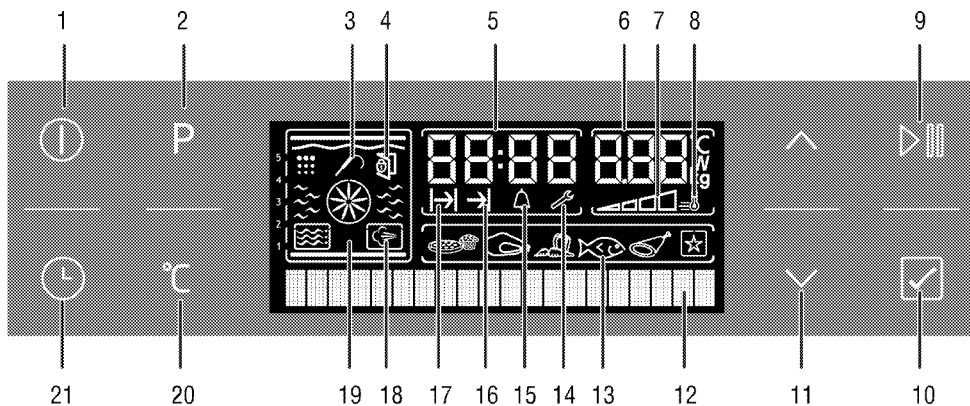


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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



Control panel




- 1 ON/OFF key
 - 2 Program selection key
 - 3 Meat Probe symbol (*)
 - 4 Door Lock symbol (*)
 - 5 Current time indicator field
 - 6 Temperature/weight indicator field
 - 7 Oven Inner Temperature symbol
 - 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 9 Start/stop cooking key
 - 10 Convenience food menu selection key
 - 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
 - 12 Text display
 - 13 Convenience food selection display
 - 14 Settings symbol
 - 15 Alarm symbol
 - 16 End of Cooking Time symbol
 - 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until **"Set day time"** appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press  or  (11) lightly to set the current time.






 During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Select temperature and operating mode



1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and "Static" appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).

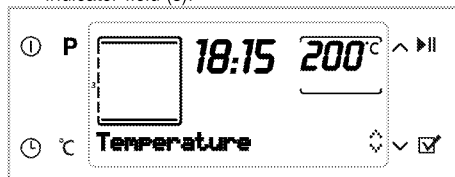


 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

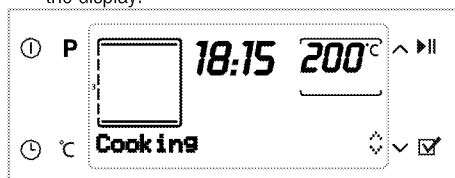
2. Press  or  (11) to select the desired operating mode.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
4. Press  or  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. "Cooking" appears on the display.



 If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

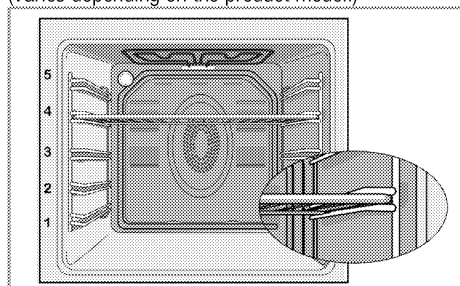
Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) to switch off the 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.

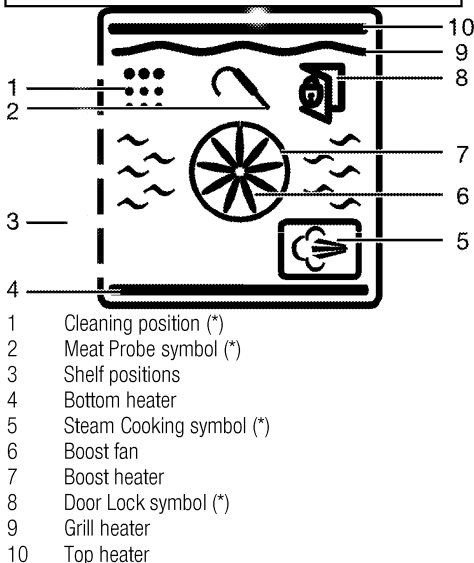
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance. (Varies depending on the product model.)




Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

	Functions vary depending on the product model.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	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.
	If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.



 Functions vary depending on the product model!

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	80	50-150
Defrost	-	-
Steam + Fan heating	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Functions vary depending on the product model.

Operating modes

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

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static+fan

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.


Static+fan



Fan assisted cooking

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.



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

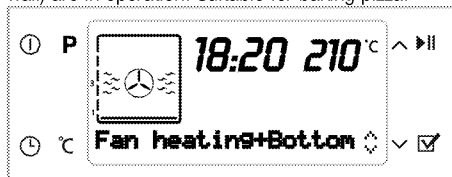
Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



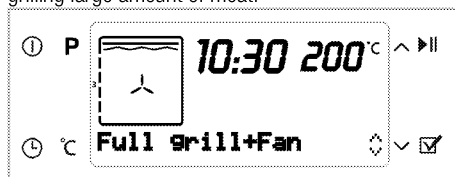
Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



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.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Full grill

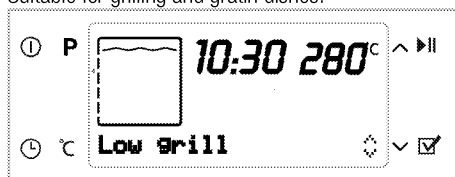
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

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 rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Eco Fan Heating

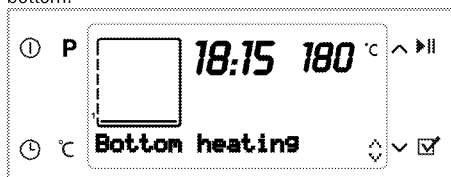
To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit.

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



Bottom Heating

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



Warm keeping

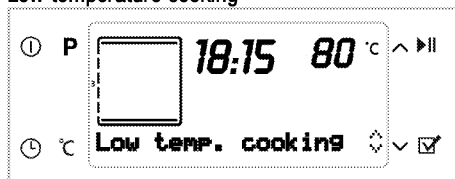
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerost/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.

Low temperature cooking



Defrost

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.




Steam Turbo

In addition to the cooking operations that you perform by using Fan Heating between 150-280°C, you will also have the option of applying steam to the dishes after the oven reaches the set temperature. But, the cooking time will increase a little bit.

This option allows you to cook dishes that fit to your own taste apart from the automatic menus.



1. Press the key (1).
2. Put the dish into the oven.
3. Press \wedge or \vee (11) to select "Steam + Fan heating" function. Then, Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. If there is no water in your system, "Fill with 350 ml water" appears on the display. Fill in water using the water container supplied with your oven until you hear the audio warning. See. Adding water. "Door open" will be displayed when you fill in enough amount of water.


 Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

Steam Turbo

Close the door and "Cooking" is displayed. "Press

to spray steam" appears when the set

temperature is attained. Touch the key to deliver steam into the oven for 5 minutes. You can apply steam for 3 times whenever you want during the cooking time.

 Remaining water in the system must be drained at the end of cooking. See. *Cooking guide functions, page 29, Draining water.*

Steam cleaning

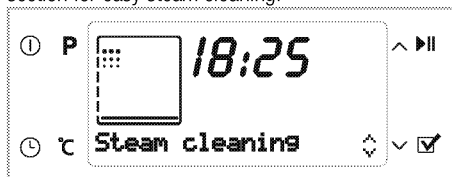
This mode is for softening dirt inside the oven after you have completed cooking. See Steam Cleaning, .



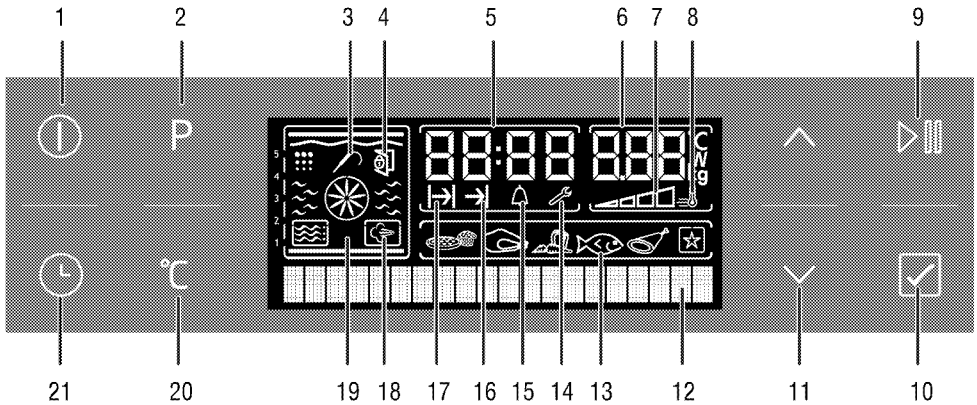
Easy steam cleaning

(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 Program selection key
 - 3 Meat Probe symbol (*)
 - 4 Door Lock symbol (*)
 - 5 Current time indicator field
 - 6 Temperature/weight indicator field
 - 7 Oven Inner Temperature symbol
 - 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 9 Start/stop cooking key
 - 10 Convenience food menu selection key
 - 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
 - 12 Text display
 - 13 Convenience food selection display
 - 14 Settings symbol
 - 15 Alarm symbol
 - 16 End of Cooking Time symbol
 - 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

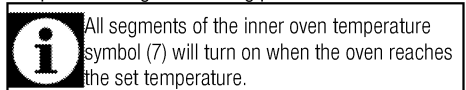
1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press \wedge or \vee (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.

4. Press \wedge or \vee (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.



5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display.
7. Press \wedge or \vee (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.







All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press \blacktriangleright to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

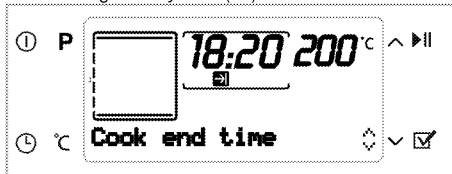
Switch on fully automatic operation



In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight **"Cook time"** on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press  or  (11) lightly to set the cooking time.



» Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.

5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until **"Cook end time"** appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.




6. Press  or  (11) to set the end of cooking time.

» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.

7. Put your dish into the oven and close the door.
8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight **"Temperature"** on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. **"Waiting"** appears on the display.


» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.


11. After the cooking is completed, **"Good appetite... Press  to continue"** appears on the display and alarm signal is heard.

12. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
13. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.


 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

Setting the booster

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


 Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until **"Booster passive"** appears on the display.
2. Press  (11) to display **"Booster active"**. Booster symbol (8) remains lit.



» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.


3. To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
4. Press  (11) to display **"Booster passive"**.




» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.

Using the keylock

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


 Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by pressing the On/Off button (1) even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock


1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
2. Press  (11) to activate the keylock. After activating the keylock, "**Key lock active**" will appear on the display.

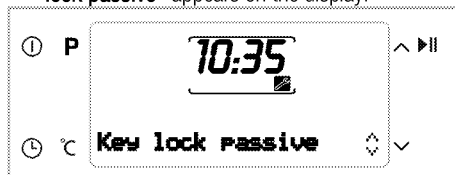


» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except ).

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

Deactivating the keylock


1. Press  (11) to deactivate the keylock. "**Key lock passive**" appears on the display.



Using the clock as an alarm



You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. 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. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.


 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:




1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  or  (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.


To cancel the alarm:







1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  (11) until "00:00" appears on the display.







Cooking times table

 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

 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*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		5-Deep tray*				
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
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
Small cakes	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
Sponge cake	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
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Apple pie	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
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
Apple pie	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.

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	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not be 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.

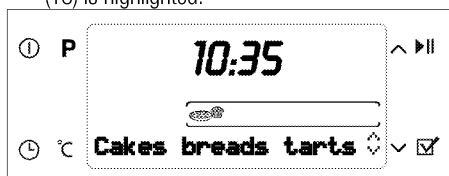
Cooking guide functions

Selecting the convenience food functions

Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically. You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



3. Press \wedge or \vee (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press \wedge or \vee (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



6. Put your meal into the oven.
7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.



If Start/Stop Cooking key (9) is not pressed within 20 seconds, the oven will switch itself off.

- After the cooking is completed, **"Good appetite..."** appears on the display and alarm signal is heard.



To stop the alarm signal, just press any key.



"Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Press Convenience Food Menu Selection button (10) to return to the upper menu.

Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

- Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.



- Press \wedge or \vee (11) to set the weight. Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

- Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
- Press (11) key to set the weight.

Convenience food menu:

May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken, grilled	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Small cake	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Brownie		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Sponge cake		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Apple strudel		Moussaka			
Apple pie					

To select the steam assisted convenience food functions:

- Press On/Off key (1) to switch on the oven.
- Press Programme Selection key (2) with short intervals until Steam Cooking symbol (18) appears on the display. In this step, **"Cakes&Breads&Tarts"** appears on the display.
- Press \wedge or \vee (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
- Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
- Press \wedge or \vee (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).
- Put your meal into the oven.
- Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking.
- "Fill with 350 ml water"** appears on the display.



Risk for health!

Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.



Do not fill hot water in to the water container.

- Open the door and add water through the water inlet. **"Door open"** warning appears on the display together with the audio warning when filling in water.
- Oven starts cooking and **"Cooking"** appears on the display as soon as the door is closed.
- After the cooking is completed, **"Good appetite"**, **"Please take the meal"** appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just press any key.
- Open the oven door and take out the meal as soon as cooking completes.

Close the oven door to start the **Automatic Water Vaporization function**.

» In this step, **"Disposing water"** and the required time appears on the display.

» It is important for your health not to use the remaining water since the quality of the water that waits will deteriorate. Water disposal smoothes the dirt in the oven and allows it to be removed easily after cooking.

» Wipe inside the oven with a cloth after disposing of the water.


Using the water container:

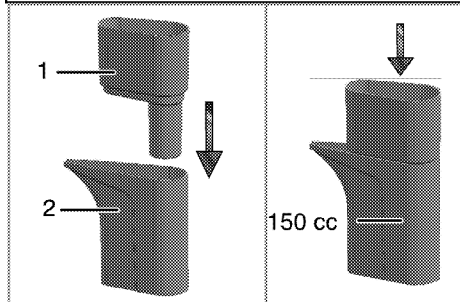
Water container consists of 2 pieces. Upper piece removes the lime in the water.

Assemble the lower and upper parts of the container as illustrated.

Do not fill more than 150 ml, otherwise the water is not purified.

Remove the upper part and pour the water into the oven with the lower part.

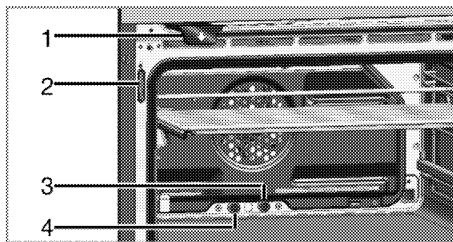
 Remove the lime in the water container by applying the following procedure once in every 4 usages. Dissolve 2 teaspoon of salt in a glass and pour into the water container. And then, wash the lower container.




- 1 Upper part
- 2 Lower part


Adding water:


1. Pull the pitcher illustrated in the figure (1).
2. Pour water into the container until you hear the signal sound. Observe the amount of water from the water level indicator (2).




- 1 Pitcher
- 2 Water indicator
- 3 Vapour exit pipe
- 4 Drainage pipe for excessive water

 The system waits at least 10 minutes for you to add water. If you do not add water in 10 minutes, oven switches off.

 To clean the pitcher, remove it from the oven and wash with water only.

 Water level in the tank should be checked through the water indicator while adding water. If the water level exceeds the tank full level, excessive water will run into the oven. Excessive water that run into the oven can affect cooking in steam assisted automatic cooking programmes and cause condensation on the door. In order to avoid this, remove the excessive water that has run into the oven before cooking starts.

 If the oven is switched off before the cooking is completed and no cooking function is selected within 2 minutes, **"Please take the meal. Water will evaporize."** message will appear on the Text display soon as the oven is switched on with On/Off key (1). Water disposal starts automatically after around 1 minute.

 **CAUTION**
Keep the door closed during water vaporization.

Steam assisted convenience food menu:



May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat
Pizza, fresh thinbase	Chicken < 1600 gr	Fresh vegetable	Trout casserole	Roast lamb
Pizza, fresh thickbase	Chicken > 1600 gr	Frozen vegetable, graten		Leg of lamb
Dough pastry	Turkey, thigh	Jacket potatoes		Veal pot roast
Vol au vent	Duck, whole			Tandoori
Fruit cake				
Short bread				
Rich pastry				
Bagel				
Loaf bread (yeasted)				
Sandwich bread				
Baguette				
Bread rolls, frozen				

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.



Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.



Volume setting

Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Press  or  (11) to select the desired level.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.
2. Press  or  (11) to select the desired language.





3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).

How to operate the grill



WARNING

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

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired grill function.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off 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.

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/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	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 maximum 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/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.
 It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

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.



DANGER:

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



DANGER:

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.



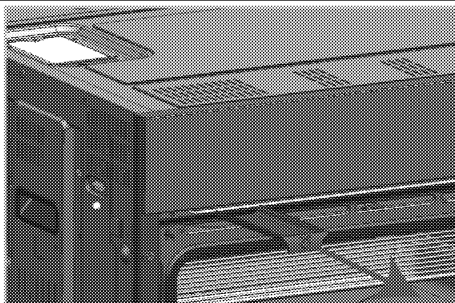
Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the pitcher

Pitcher stops at a certain point when you pull it towards yourself.

When you continue pulling, it arrives at the second stop point and stops again.

If you continue pulling after this point it will get out of its place.



You can clean the pitcher under tap water after removing it.



Do not use chemical materials when cleaning the pitcher. Use only water.

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.

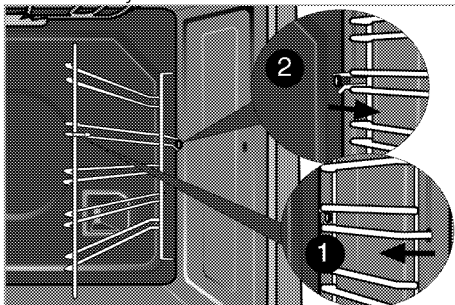
Control panel may get damaged!

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.)

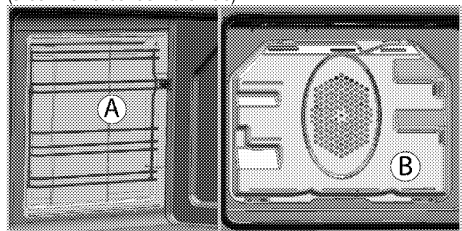
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



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. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

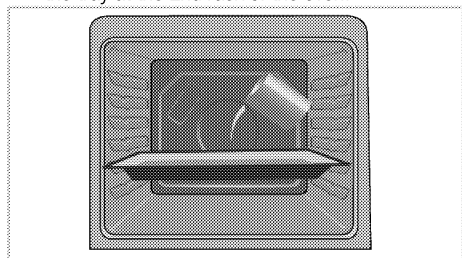


Easy Steam Cleaning

(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.

Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.



1. Press **P** key to switch on the oven.
2. Make sure you have removed the food.
3. Press **^** or **v** key to select "**Steam cleaning**" mode.
4. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cleaning. If there is no water in the system, "**Fill with 150 ml water**" appears on the displayed.
5. Fill with 150 ml water using the water container supplied with your oven.

i Risk for health!
Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

6. If the temperature inside the oven is below 100 C when the door is closed, cleaning starts without delay. If inner temperature is not below 100 C with the water filled and door closed, "**Cooling**" message appears on the screen.

When inner temperature falls below 100 C, cleaning starts automatically.



7. When cleaning starts, "**Cleaning**" message is displayed.
» Steam is delivered into the oven until the water of the system runs out.

i Steaming takes approximately 35 minutes with the completely full container. This time will be shorter for less water.

- When the water runs out, "**Wipe the surfaces**" is displayed.
- Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

When the cleaning is over (generally water runs out), remaining water should be drained in any case. See Cooking Guide Functions, *page 31*, Draining water.

Clean oven door

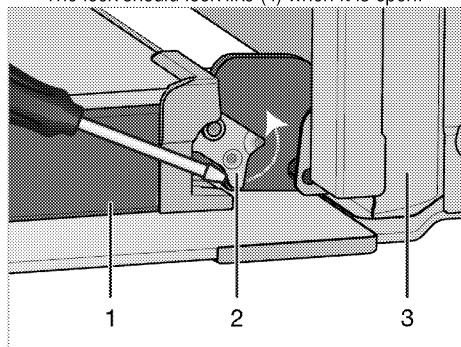
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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.

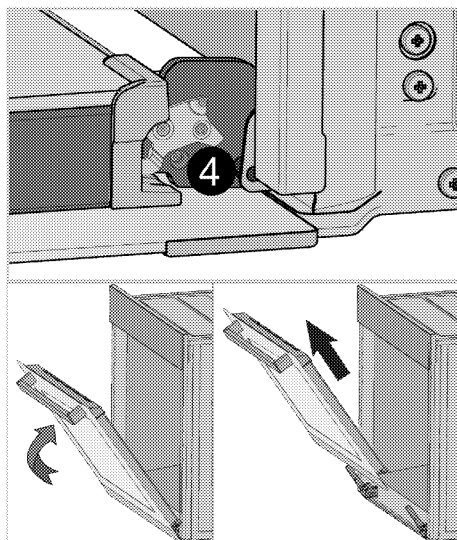
i Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

- Open the front door (1).
- 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.



- Door
- Hinge lock(closed position)
- Oven
- Hinge lock(open position)



- Move the front door to half-way.
- 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.

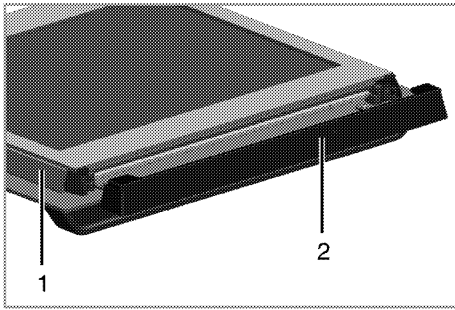
Soft Open & Soft Close feature

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

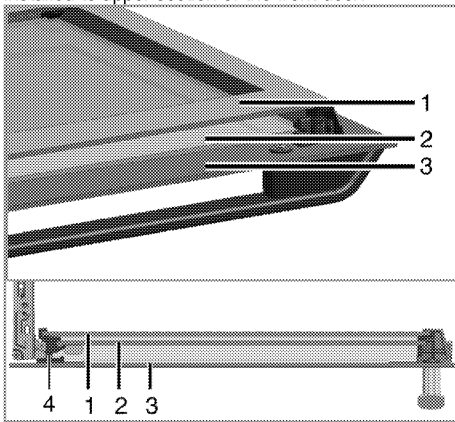
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



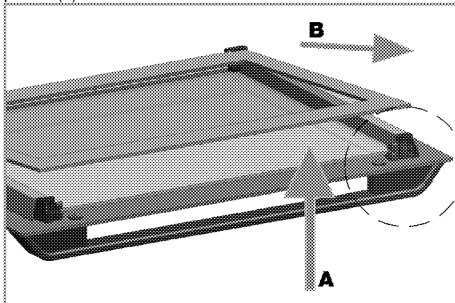
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

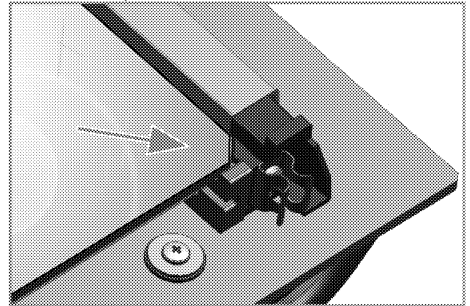


- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

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!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



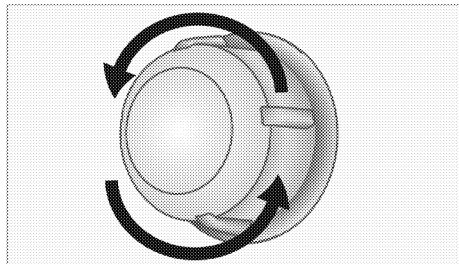
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



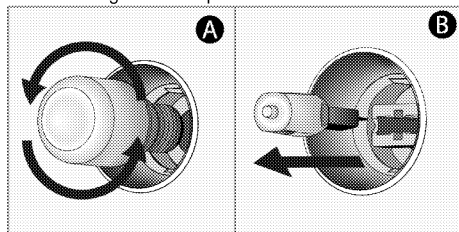
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

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.

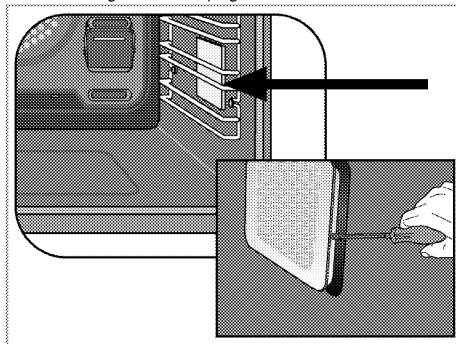


4. Install the glass cover.

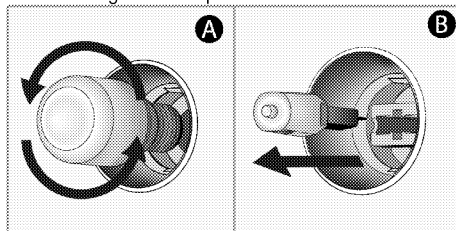
If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.

2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 34.*



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.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 25)*

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.

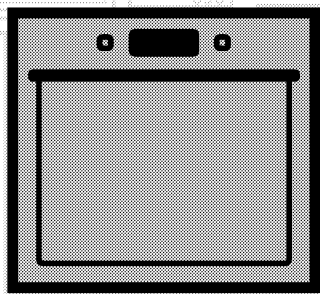
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

beko

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.....	8
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	9

2 Γενικές πληροφορίες 10

Γενική επισκόπηση.....	10
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	11
Τεχνικές προδιαγραφές.....	12

3 Εγκατάσταση 13

Πριν την εγκατάσταση	13
Εγκατάσταση και σύνδεση	15
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	17

4 Προετοιμασίες 18

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	18
Αρχική χρήση.....	18
Ρύθμιση ώρας.....	18
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	19

Αρχική θέρμανση.....	19
----------------------	----

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 20

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ	20
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου.....	21
Τρόποι λειτουργίας.....	23
Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου.....	27
Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων	29
Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης	30
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	30
Λειτουργίες Οδηγού ψησίματος.....	33
Μενού Ρυθμίσεις.....	37
Τρόπος χρήσης του γκριλ.....	38
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ.....	38

6 Συντήρηση και φροντίδα 39

Γενικές πληροφορίες	39
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	39
Καθαρισμός του φούρνου	39
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου	41
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας.....	42
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου.....	43

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 45

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 μετασηματιστή. 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!
- Ποτέ μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια! Ποτέ μην αφαιρείτε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο, πάντα να τραβάτε το ίδιο το φως.
- 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 φως 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.

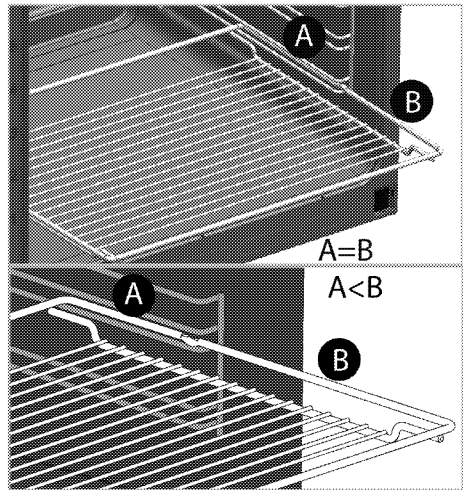
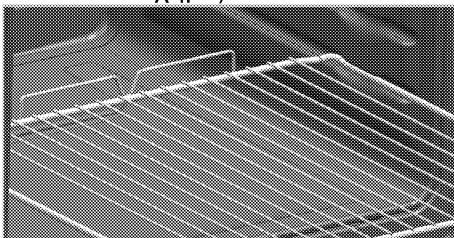
Ασφάλεια προϊόντος

- **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

οινοπνεύματος 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 έκρηξη 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.
- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
- 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 το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδια 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. Απορρίψτετε 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 επιτρέψετε 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.

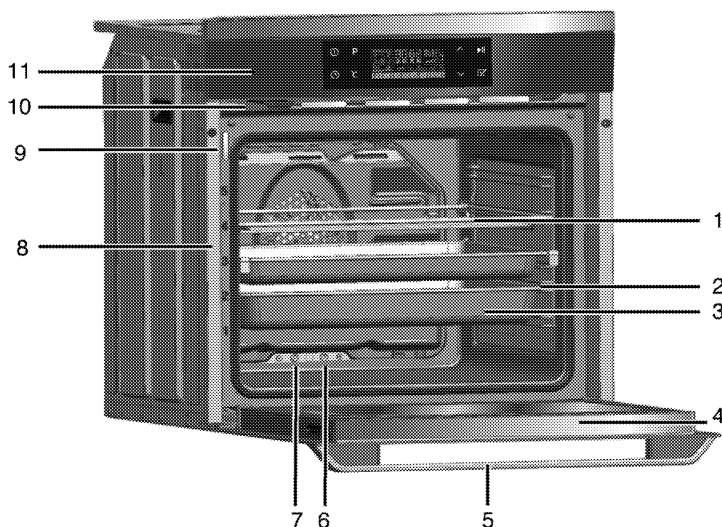
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται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

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

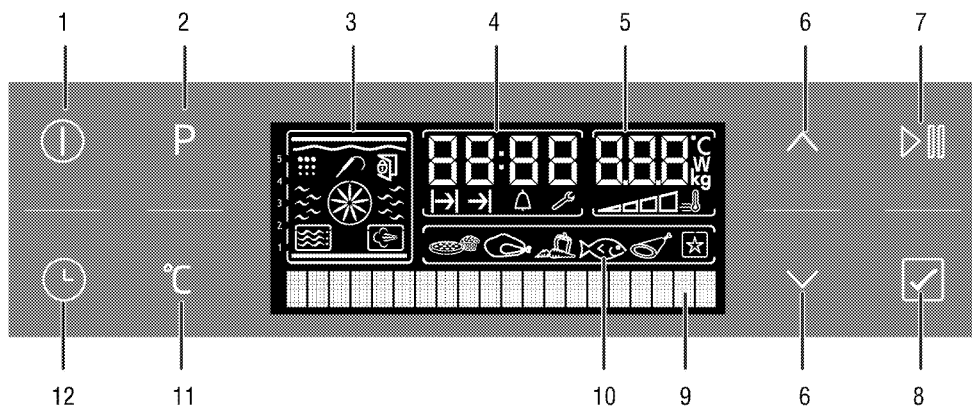
- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνα με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα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

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- | | | | |
|---|----------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Συρμάτινη σχάρα | 7 | Οπές εξόδου πλεονάζοντος νερού |
| 2 | Ράφια | 8 | Θέσεις στο φούρο |
| 3 | Δίσκος | 9 | Ένδειξη Στάθμης νερού |
| 4 | Μπροστινή πόρτα | 10 | Κανάτα |
| 5 | Λαβή | 11 | Πίνακας ελέγχου |
| 6 | Σωλήνας εξόδου ατμού | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης | 8 | Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος |
| 2 | Πλήκτρο επιλογής προγράμματος | 9 | Οθόνη ενδείξεων κειμένου |
| 3 | Ένδειξη λειτουργίας | 10 | Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος |
| 4 | Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας | 11 | Πλήκτρο Ρύθμιση Θερμ. °C/Βάρους/Προθέρμ. |
| 5 | Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρους | 12 | Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις |
| 6 | Πλήκτρα αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας-ώρας | | |
| 7 | Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος | | |

Περιεχόμενα συσκευασίας

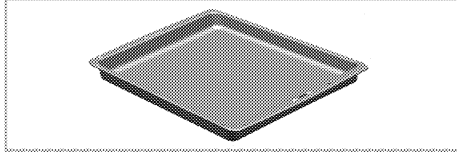


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

1. **Εγχειρίδιο χρήσης**

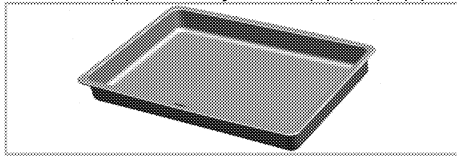
2. **Κανονικός δίσκος**

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



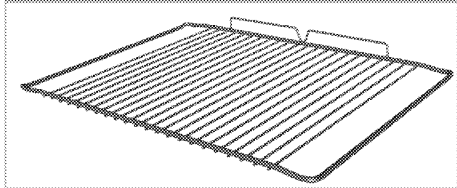
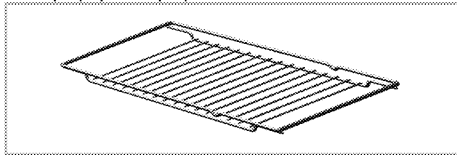
3. **Βαθύ ταψί**

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



4. **Συρμάτινη σχάρα**

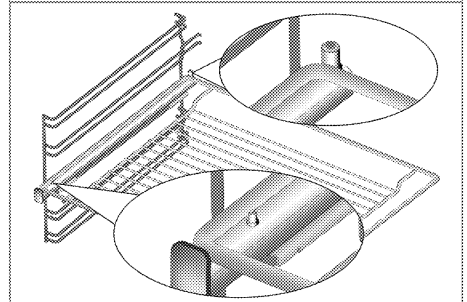
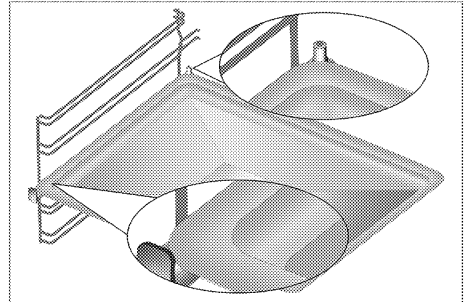
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



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 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	3.1kW
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 χιλ. ²
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	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
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 13.



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



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



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.



Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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.).

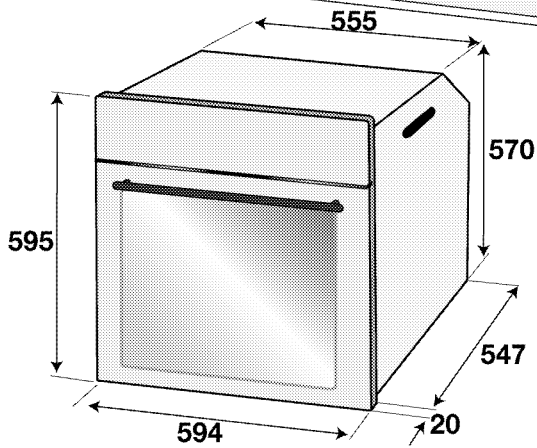
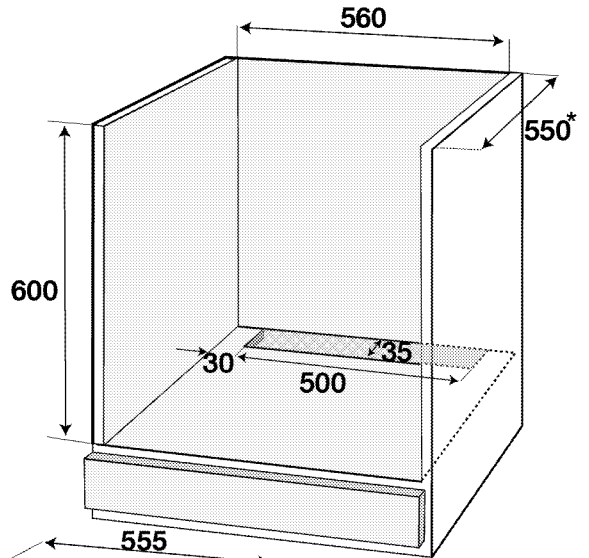
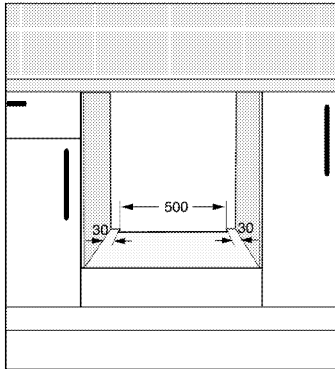
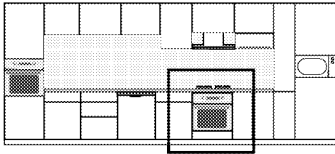
- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι οριζόντια και καλά στερεωμένα.
- Αν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, πρέπει να εγκατασταθεί 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.



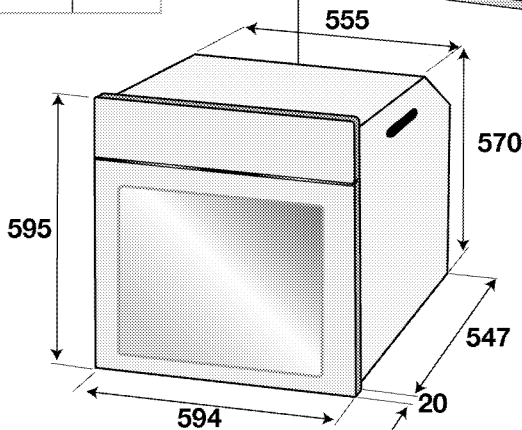
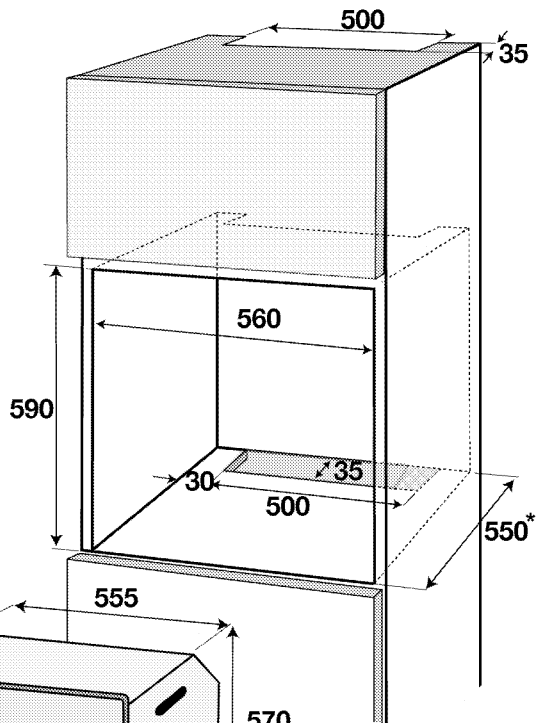
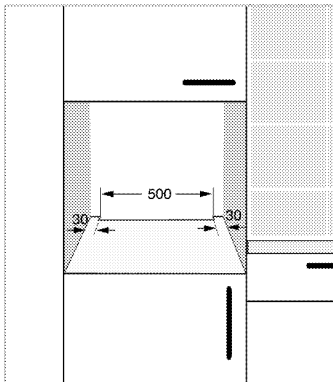
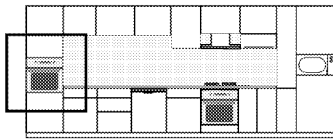
Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.



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.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

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 προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

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".

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

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



Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών).

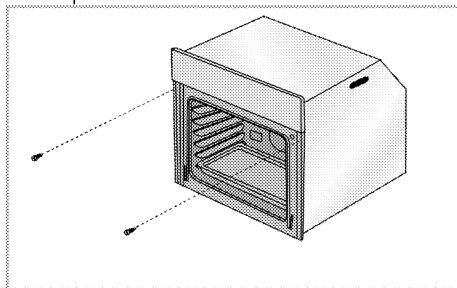


Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος,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

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.

Εγκατάσταση του προϊόντος

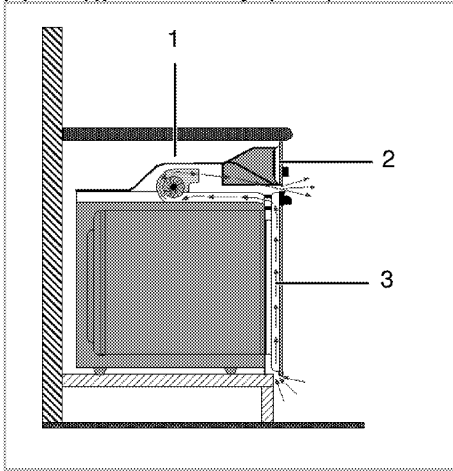
1. Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι, ευθυγραμμίστε τον και στερεώστε τον και συγχρόνως βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει υποστεί ζημιά και/ή δεν έχει παγιδευτεί.



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 χρονοδιακόπτη 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. Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή περιέχει νερό. Μπορείτε να μετακινήσετε τη συσκευή αφού αδειάσετε το νερό που περιέχει.
i	Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

4 Προετοιμασίες

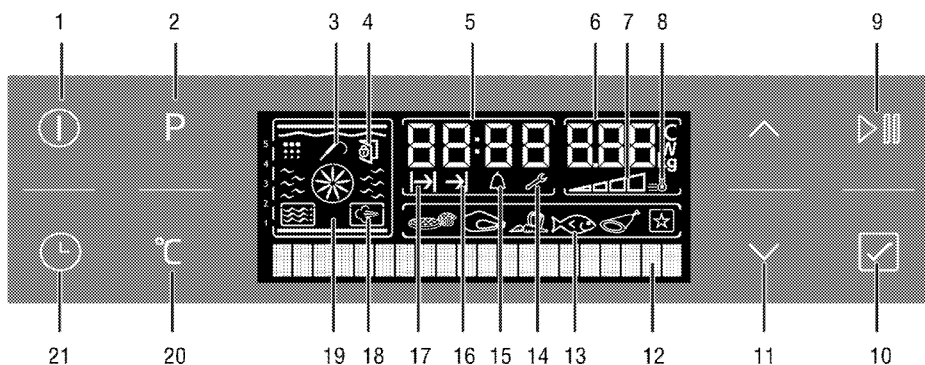
Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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.

- 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

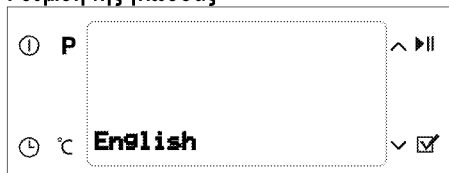




- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος
- 3 Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος (*)
- 4 Σύμβολο κλειδώματος πόρτας (*)
- 5 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 6 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρος
- 7 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
- 8 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 9 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
- 10 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
- 11 Πλήκτρα αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας-ώρας
- 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
- 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
- 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
- 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 16 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
- 17 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
- 18 Σύμβολο μαγειρέματος με ατμό (*)
- 19 Ένδειξη λειτουργίας

- 20 Πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρος και Ταχείας θέρμανσης)
 - 21 Πλήκτρο Ώρα και ρυθμίσεις
- * (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος και ενεργοποιήστε την ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής. Πρέπει να ορίσετε τη γλώσσα πριν ρυθμίσετε την ώρα.


Ρύθμιση της γλώσσας



Όταν ενεργοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, στην οθόνη ενδείξεων κειμένου (12) εμφανίζεται η ένδειξη "Ελληνικά". Πιέστε ελαφρά  ή  (11)

για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα. (10) Πιέστε


ελαφρά για να επιβεβαιώσετε την επιλογή γλώσσας.

 Η οθόνη ρύθμισης γλώσσας θα εμφανιστεί μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να αλλάξετε τη γλώσσα χρησιμοποιήστε το μενού Ρυθμίσεις . *Μενού Ρυθμίσεις, σελίδα 37.*


Ρύθμιση της ώρας



Αφού επιλέξετε τη γλώσσα, στην οθόνη ενδείξων κειμένου (12) εμφανίζεται η ένδειξη "Time setting" (Ρύθμιση ώρας). Πιέστε ελαφρά ή (11) για να εισάγετε την τρέχουσα ώρα.

 Για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο, πρέπει προηγουμένως να ρυθμιστεί η ώρα. Αν δεν ρυθμιστεί η ώρα, το σύμβολο Ρυθμίσεις (14) θα παραμείνει αναμμένο. Θα πάψει να εμφανίζεται μόλις ρυθμιστεί η ώρα.


Πρώτος καθαρισμός της συσκευής

 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 τις 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.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
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.
 1. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 21.*
 2. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
 3. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 21*

Για να καθαρίσετε το σύστημα ατμού:

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία "Θέρμανση Ατμός + Ανεμιστήρας".
4. Προσθέστε 350 ml νερό στο δοχείο (2). Βλ. τη χρήση της λειτουργίας *Τρόποι λειτουργίας, σελίδα 23- "Θέρμανση Ατμός + Ανεμιστήρας"*.
5. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για περίπου


μία ώρα. Αγγίξτε το πλήκτρο όταν στην

οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "Press to spray steam" (Πιέστε για ψεκασμό ατμού).

6. Απενεργοποιήστε το φούρνο, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 21*

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 30 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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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 αντικολλητικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια 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 ζυμώι 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.

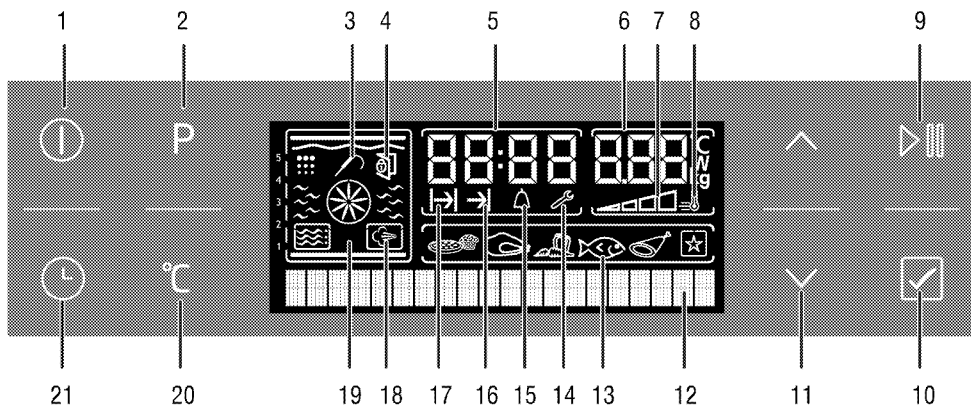
- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Προσθέστε στο ταψί λίγο 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

Πίνακας ελέγχου





- 1 Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
 - 2 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος
 - 3 Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος (*)
 - 4 Σύμβολο κλειδώματος πόρτας (*)
 - 5 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
 - 6 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρους
 - 7 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
 - 8 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
 - 9 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
 - 10 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
 - 11 Πλήκτρα αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας-ώρας
 - 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
 - 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
 - 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
 - 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
 - 16 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
 - 17 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
 - 18 Σύμβολο μαγειρέματος με ατμό (*)
 - 19 Ένδειξη λειτουργίας
 - 20 Πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας θέρμανσης)
 - 21 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις
- * (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα


Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο πάλι όταν επιθυμείτε.

1. Για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα, με το φούρνο απενεργοποιημένο πιάστε το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) τρεις φορές έως όπου στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου

(12) εμφανιστεί η ένδειξη "Set day time" (Ρύθμιση τρέχουσα ώρα).

2. Πιέστε ελαφρά  ή  (11) για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα.



 Σε διακοπές ρεύματος που διαρκούν λιγότερο από 20 λεπτά, η ρύθμιση ώρας θα παραμείνει αποθηκευμένη. Δεν μπορεί να γίνει αλλαγή της τρέχουσας ώρας αν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε από τις λειτουργίες του φούρνου.

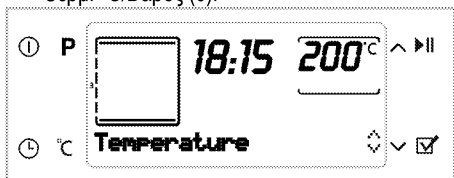
Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας

1. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο. Όταν ενεργοποιείται ο φούρνος, στην οθόνη Λειτουργιών (19) εμφανίζονται τα εικονίδια πάνω και κάτω αντίστασης και στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου (12) εμφανίζεται η ένδειξη "2 αντιστάσεις". Η συσιστώμενη θερμοκρασία εμφανίζεται στο Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρους (6). Στην οθόνη Λειτουργιών (19) εμφανίζονται οι ενεργές αντιστάσεις και η προτεινόμενη θέση δίσκου.



i Ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα εντός 20 δευτερολέπτων αν δεν γίνει καμία ρύθμιση φούρνου στην οθόνη Λειτουργιών (19).

2. Πιέστε \wedge ή \vee (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα λειτουργίας. Αφού επιλεγεί η λειτουργία, μπορούν να οριστούν οι παράμετροι "Θερμ. °C", "Διάρκεια", "Cook end time" (Ωρα λήξης μαγειρέματος) και "Προθέρμ." (ταχεία θέρμανση).
3. 2. Πιέστε μία φορά το πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρος και Ταχείας θέρμανσης) (20) για να μεταβείτε στην ένδειξη θερμοκρασίας.
4. Πιέστε \wedge ή \vee (11) έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρος (6).



5. Πιέστε το πλήκτρο Start/stop Cooking (Εναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να λειτουργήσει ο φούρνος στην επιλεγμένη λειτουργία. "Cooking" (Μαγείρεμα) εμφανίζεται στην οθόνη.



i Αν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η προειδοποίηση "Door open" (Πόρτα ανοικτή).

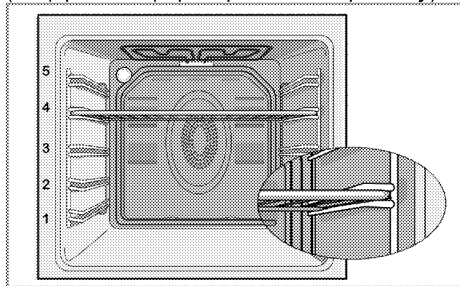
Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Πιέστε το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για να απενεργοποιηθεί το φούρνο.

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.)

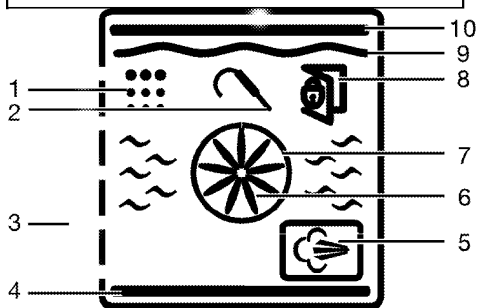


Πίνακας λειτουργιών

Ο πίνακας λειτουργιών υποδηλώνει τις λειτουργίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο και την αντίστοιχη μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία.

i	Οι λειτουργίες διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.
i	Για λόγους ασφαλείας, ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να οριστεί για τη "Διάρκεια" είναι 6 ώρες σε όλες τις θέσεις λειτουργίας εκτός από τη "Θέρμανση" και το "Χαμ. θερμ. Ψήσιμο".
i	Όταν κάνετε κάποια ρύθμιση, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα.
i	Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.
i	Η τρέχουσα ώρα δεν μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι χρησιμοποιείται σε οποιαδήποτε λειτουργία, ή αν έχει γίνει ημιαυτόματος ή πλήρως αυτόματος προγραμματισμός στο φούρνο.
i	Αν όταν κάνετε οποιοδήποτε ρυθμίσεις στο φούρνο, δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο σε 20 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

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



- 1 Θέση καθαρισμού (*)
- 2 Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος (*)
- 3 Θέσεις στο φούρνο
- 4 Κάτω αντίσταση
- 5 Σύμβολο μαγειρέματος με ατμό (*)
- 6 Ανεμιστήρας Προθέρμ.
- 7 Αντίσταση Προθέρμ.
- 8 Σύμβολο κλειδώματος πόρτας (*)
- 9 Αντίσταση γκριλ
- 10 Πάνω αντίσταση

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

Λειτουργία	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)	Περιοχή θερμοκρασιών (°C)
Στατική	200	40-280
Αντιστ. με αέρα	175	40-280
Θερμός αέρας	180	40-250
Πολλαπλό ψησίμα	205	40-250
Πίτσα	210	40-250
Δυνατό γκριλ+αέρα (μεγάλο γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα)	200	40-280
Γκριλ δυνατό	280	40-280
Γκριλ	280	40-280
Slow cooking (Αργό μαγείρεμα)/Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	180	160-220
Κάτω αντίσταση	180	40-220
Διατήρηση ζεστού φαγητού	60	40-100

Χαμ. θερμ. Ψήσιμο	80	50-150
Απόμυξη	-	-
Steam + Fan heating (Ατμός + Θερμός αέρας)	180	150-280
Steam cleaning	-	-

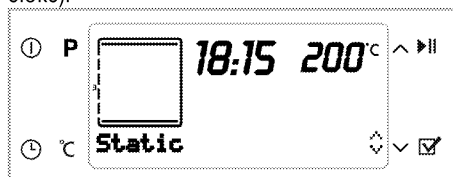
* Οι λειτουργίες διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

Τρόποι λειτουργίας

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

Στατική

Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Cook with one tray (Μαγείρεμα με ένα δίσκο).



Static+fan (Αντιστ. με αέρα)

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).



Μαγείρεμα με υποβοήθηση ανεμιστήρα

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.

Μαγείρεμα με υποβοήθηση ανεμιστήρα



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

Πολλαπλό ψήσιμο

Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα. Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα από όλες τις πλευρές. Cook with one tray (Μαγείρεμα με ένα δίσκο).



Fan heat.+bottom (Θερμός αέρας+κάτω)

Λειτουργούν η κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα (στο πίσω τοίχωμα). Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο πίτσας.



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.



Full grill+Fan (Δυνατό γκριλ+αέρας)

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

Full grill (Γκριλ δυνατό)

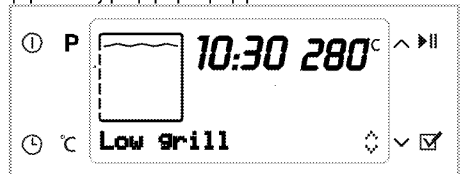
Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.



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

Grill (Γκριλ)

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

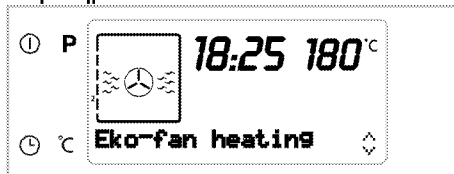


- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση υποδοχής κάτω από την αντίσταση γκριλ για ψήσιμο στο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

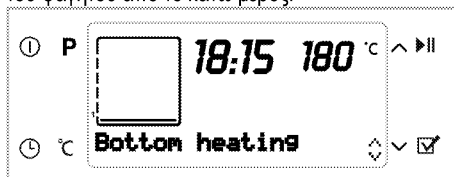
Για την εξοικονόμηση ενέργειας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί του τρόπου μαγειρέματος που θα χρησιμοποιούσατε χρησιμοποιώντας θερμό αέρα σε περιοχή θερμοκρασιών 160-220 °C. Όμως, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί λίγο.

Οι χρόνοι μαγειρέματος με τη λειτουργία αυτή αναφέρονται στον πίνακα "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".



Κάτω αντίσταση

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



Διατήρηση ζεστού φαγητού

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



Low temperature cooking (Χαμ. θερμ.Ψήσιμο)

Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Η λειτουργία είναι κατάλληλη για αργό μαγείρεμα ήδη τσιγαρισμένων/ στωταρισμένων μερίδων κρέατος (μωσχαριού, αρνιού, πουλερικών κλπ.) σε ανοικτό δοχείο, σε χαμηλή θερμοκρασία. Αυτή η λειτουργία εξασφαλίζει ότι το κρέας είναι ζουμερό και μαλακό εσωτερικά. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε κρέας κατάλληλο από άποψη υγιεινής. Στην εστία μαγειρέματος, στο γκριλ κλπ. τσιγαρίστε προκαταρκτικά/ στώταρετε όλες τις επιφάνειες του κρέατος σε ένα σκεύος σε υψηλή θερμοκρασία. Μπορείτε να μαγειρέψετε το προκαταρκτικά τσιγαρισμένο/ στωταρισμένο κρέας με τη λειτουργία «μαγείρεμα χαμηλής θερμοκρασίας» για πολλή ώρα. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.



Απόψυξη

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.





Steam Turbo (Ατμός Τούρμπο)

Επιπλέον των λειτουργιών μαγειρέματος που επιτυγχάνετε με χρήση Fan Heating (Θερμού αέρα) μεταξύ 150-280°C, θα έχετε επίσης την επιλογή χρήσης ατμού στα φαγητά αφού ο φούρνος φθάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όμως, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί λίγο.

Η επιλογή αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητά που ταιριάζουν με τις προτιμήσεις σας εκτός από τα αυτόματα μενού.

Steam Turbo (Ατμός Τούρμπο)





1. Πιέστε το πλήκτρο (1).
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
3. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε **"Steam + Fan heating" (Ατμός + Θερμός αέρας)**. Κατόπιν πιέστε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Αν δεν υπάρχει νερό στο σύστημά σας, **"Fill with 350 ml water" (Γεμίστε με 350 ml νερό)** εμφανίζεται στην οθόνη. Συμπληρώστε νερό χρησιμοποιώντας το δοχείο νερού που παρέχεται με το φούρνο σας έως ότου ακούσετε την ηχητική προειδοποίηση. Βλ. Προσθήκη νερού. **"Door open" (Πόρτα ανοικτή)** θα εμφανιστεί όταν συμπληρώσετε αρκετή ποσότητα νερού.



Μη χρησιμοποιήσετε στο σύστημα ατμού οποιοδήποτε άλλο υγρό εκτός από πόσιμο νερό.

Κλείστε την πόρτα και θα εμφανιστεί η ένδειξη

"Cooking" (Μαγείρεμα). **"Press  to spray steam"** (Πιέστε για ψεκασμό ατμού) εμφανίζεται όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία.

Αγγίξτε το πλήκτρο  για να διοχετευτεί ατμός μέσα στο φούρνο για 5 λεπτά. Μπορείτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να διοχετεύσετε ατμό 3 φορές όταν θέλετε.



Το υπολειπόμενο νερό στο σύστημα πρέπει να αποστραγγιστεί στο τέλος του μαγειρέματος. Βλ. *Λειτουργίες Οδηγού ψησίματος, σελίδα 33*, Αποστράγγιση νερού.

Steam cleaning (Καθαρισμός με ατμό)

Αυτή η λειτουργία χρησιμεύει για να μαλακώσουν οι ακαθαρσίες μέσα στο φούρνο, μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Βλ. Steam cleaning (Καθαρισμός με ατμό), .

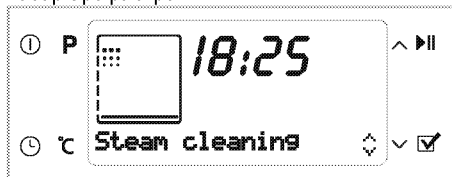


Εύκολος καθαρισμός με ατμό

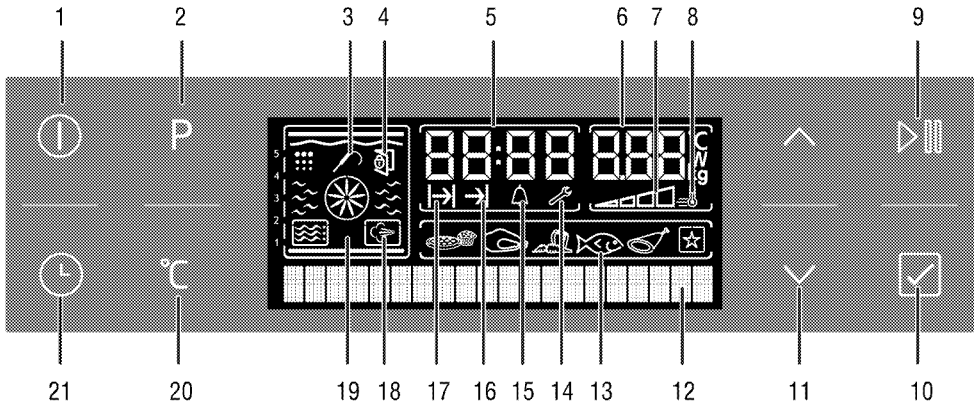
(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.

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 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος
 - 3 Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος (*)
 - 4 Σύμβολο κλειδώματος πόρτας (*)
 - 5 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
 - 6 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C/Βάρος
 - 7 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
 - 8 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
 - 9 Πλήκτρο Έναρξης/διακοπής μαγειρέματος
 - 10 Πλήκτρο Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος
 - 11 Πλήκτρα αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας-ώρας
 - 12 Οθόνη ενδείξεων κειμένου
 - 13 Οθόνη Επιλογής Άνετου μαγειρέματος
 - 14 Σύμβολο Ρυθμίσεις
 - 15 Σύμβολο Ειδοποίησης
 - 16 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
 - 17 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
 - 18 Σύμβολο μαγειρέματος με ατμό (*)
 - 19 Ένδειξη λειτουργίας
 - 20 Πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρος και Ταχείας θέρμανσης)
 - 21 Πλήκτρο Ωρα και ρυθμίσεις
- * (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

2. Πιέστε \wedge ή \vee (11) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.
3. Για τη διάρκεια μαγειρέματος πιέστε μία φορά το κουμπί Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) για να επισημάνετε τη "Διάρκεια" στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου (12). Συγχρόνως αναβοσβήνει το σύμβολο Διάρκεια (17).
4. Πιέστε ελαφρά \wedge ή \vee (11) για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Το σύμβολο Διάρκειας (17) εμφανίζεται μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος.



5. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο και κλείστε την πόρτα.
6. Για τη θερμοκρασία μαγειρέματος πιέστε μία φορά το πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρος και Ταχείας θέρμανσης) (20) για να επισημάνετε τη "Temperature" ("Θερμ. °C") στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου.
7. Πιέστε \wedge ή \vee (11) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
8. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. "Cooking" (Μαγείρεμα) εμφανίζεται στην οθόνη.


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

Ενεργοποιήστε τον ημιαυτόματο τρόπο λειτουργίας

Σ' αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική περίοδο κατά την οποία θα λειτουργεί ο φούρνος (διάρκεια).

1. Πιέστε το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.





που επιλέξατε. Η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.

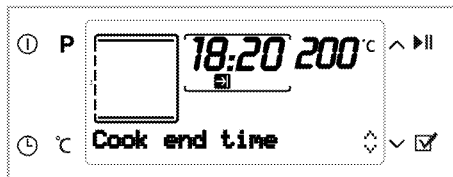
 Όλα τα τμήματα του συμβόλου (7) εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου θα ανάψουν όταν ο φούρνος φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.





9. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"Good appetite... Πιέστε ▷ to continue"** (Καλή όρεξη... Πιέστε ... για να συνεχίσετε) και ακούγεται το σήμα ειδοποίησης.
10. Για να διακόψετε το σήμα ειδοποίησης, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9), ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία. Ο ήχος ειδοποίησης σταματά.
11. Αν δεν πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9), ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα και εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.


Ενεργοποίηση της πλήρως αυτόματης λειτουργίας

Σ' αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος και την ώρα λήξης μαγειρέματος.

1. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.
3. Για τη διάρκεια μαγειρέματος, πιέστε μία φορά το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) για να επισημάνετε τη **"Διάρκεια"** στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου (12). Συγχρόνως αναβοσβήνει το σύμβολο Διάρκεια (17).
4. Πιέστε ελαφρά  ή  (11) για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.
» Το σύμβολο Διάρκειας (17) εμφανίζεται μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Για την ώρα λήξης μαγειρέματος, πιέστε μία φορά το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου εμφανιστεί **"Cook end time"** (Λήξη μαγειρέματος) στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου (12). Συγχρόνως αναβοσβήνει το σύμβολο End of cooking time (Ωρα λήξης) (16).



6. Πιέστε  ή  (11) για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος.
» Αφού ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος, εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης) (16).
7. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο και κλείστε την πόρτα.
8. Για τη θερμοκρασία μαγειρέματος πιέστε μία φορά το πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας θέρμανσης) (20) για να επισημάνετε τη **"Temperature"** ("Θερμ. °C") στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου. Πιέστε  ή  (11) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
9. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. **"Waiting"** (Σε αναμονή) εμφανίζεται στην οθόνη.
» Ο χρονοδιακόπτης φούρνου υπολογίζει αυτόματα την ώρα έναρξης μαγειρέματος αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.
10. Ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ενεργοποιείται όταν έχει φθάσει η ώρα έναρξης μαγειρέματος, **"Cooking"** (Μαγείρεμα) εμφανίζεται στην οθόνη και ο φούρνος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Διατηρεί τη θερμοκρασία αυτή ως το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.

 Όλα τα τμήματα του συμβόλου (7) εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου θα ανάψουν όταν ο φούρνος φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

11. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"Good appetite... Πιέστε ▷ to continue"** (Καλή όρεξη... Πιέστε ... για να συνεχίσετε) και ακούγεται το σήμα ειδοποίησης.
12. Για να διακόψετε το σήμα ειδοποίησης, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9), ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία. Ο ήχος ειδοποίησης σταματά.

13. Αν δεν πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9), ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα και εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.



Αν θέλετε να ακυρώσετε τον ημιαυτόματο ή αυτόματο προγραμματισμό αφού τους έχετε ρυθμίσει, πρέπει να μηδενίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης, αν επιθυμείτε, να απενεργοποιήσετε το φούρνο πιέζοντας το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1).


Ρύθμιση της λειτουργία Προθέρμ.

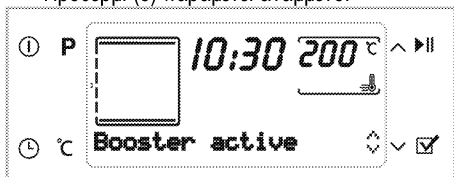
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση) για να φθάσει ο φούρνος ταχύτερα στην επιθυμητή θερμοκρασία.



Η λειτουργία Προθέρμ. δεν μπορεί να επιλεγεί όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία Απόψυξη, Slow cooking (Αργό μαγείρεμα), Warm keeping (Θέρμανση) και Low temperature cooking (Χαμ. θερμ.Ψήσιμο). Οι ρυθμίσεις για τη λειτουργία Προθέρμ. θα ακυρωθούν σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.


Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και κατόπιν:

1. Πιέστε το πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας θέρμανσης) (20) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Booster passive" (Προθέρμ. ανενεργή").
2. Πιέστε  (11) για να εμφανίσετε **1"Booster active"** (Προθέρμ. ενεργή). Το σύμβολο Προθέρμ. (8) παραμένει αναμμένο.



» Το σύμβολο Προθέρμ. (8) παύει να εμφανίζεται μόλις ο φούρνος φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία και ο φούρνος συνεχίζει με τη λειτουργία που βρισκόταν πριν τη λειτουργία Προθέρμ.

3. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία Προθέρμ., πιέστε το πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας θέρμανσης) (20) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί **"Booster active"** (Προθέρμ. ενεργή).

4. Πιέστε  (11) για να εμφανίσετε **1"Booster passive"** (Προθέρμ. ανενεργή).



» Όταν μετά από τη διαδικασία αυτή επιστρέψετε στην οθόνη επιλογής λειτουργιών, το σύμβολο Προθέρμ. (8) δεν εμφανίζεται πλέον.


Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων

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




Το κλειδώμα πλήκτρων μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε είναι σε λειτουργία ο φούρνος είτε όχι. Ωστόσο, όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε πιέζοντας το κουμπί Ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1), ακόμα και αν το κλειδώμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πιέστε το κουμπί Time and Settings (Ώρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη **Key lock passive** (Κλειδώμα πλήκτρων παθητικό).
2. Για να ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων, πιέστε το πλήκτρο  (11). Αφού ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **"Key lock active"** (Κλειδώμα πλήκτρων ενεργό).




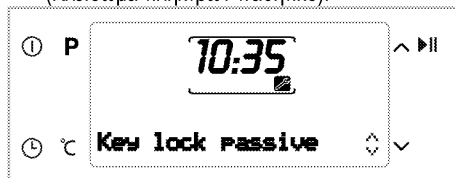
» Αφού ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων, στην οθόνη θα εμφανίζεται η προειδοποίηση "Key lock active" (Κλειδώμα πλήκτρων ενεργό) όταν πατάτε οποιοδήποτε πλήκτρο (εκτός από το ).



Τα πλήκτρα του φούρνου δεν λειτουργούν όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Keylock (Κλειδώμα πλήκτρων). Το κλειδώμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.


Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων, πιέστε το πλήκτρο  (11). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Key lock passive" (Κλειδώμα πλήκτρων παθητικό).





Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι 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. Το ρολόι ειδοποίησης θα δώσει σήμα όταν λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε.


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

Για να ρυθμίσετε την ειδοποίηση:




1. Πιέστε το κουμπί Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) (15).
2. Πιέστε  ή  (11) για να ρυθμίσετε την ώρα. Το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) (15) παραμένει αναμμένο μετά τη ρύθμιση του χρόνου ειδοποίησης.
3. Αφού τελειώσει ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο ειδοποίησης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ακούγεται σήμα ειδοποίησης.
4. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.


Για να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Πιέστε το κουμπί Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) (15).
2. Πιέστε  (11) έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "00:00".

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

 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

 Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Αξεσουάρ 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 συμμάτινη 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 συμμάτινη σχάρα**		3	160	25 ... 35
	Ένας δίσκος	Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συμμάτινη		2	150	30 ... 40

	2 δίσκοι	σχάρα** 1-Στρογγυλή λυόμενη φόρμα διαμέτρου 26 cm πάνω σε συμπίετη 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
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 συμπίετη σχάρα**		2 - 3	200	30 ... 40
Πίτσα	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	200	10 ... 15
Μπιριζόλα μοσχαρίσια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*		3	25 ελάχ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπούτι (γαστράς)	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 κατόπουλο (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	Άξεσουάρ 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
Μηλόπιττα	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



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



Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Φαγητό	Αριθμοί δίσκων	Άξεσουάρ προς χρήση	Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Μικρά κέικ	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	200	30 ... 35
Είδη ζύμης	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	200	40 ... 45
Γλυκά ταψιού	Ένας δίσκος	Κανονικός δίσκος*	3	200	40 ... 45

* Αυτά τα άξεσουάρ 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.



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.

Λειτουργίες Οδηγού ψησίματος

Επιλογή των λειτουργιών Convenience Food (Άνετου μαγειρέματος)

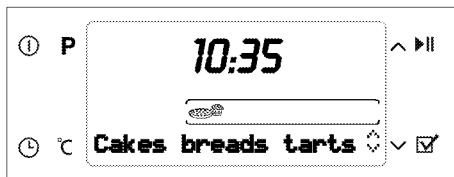
Το μενού Convenience Foods (Εύκολα μαγειρέματα) περιέχει προγράμματα παρασκευής γευμάτων τα οποία συντάχθηκαν ειδικά για σας από επαγγελματίες μάγειρες και αποθηκεύτηκαν στη μνήμη της μονάδας ελέγχου.

Στο μενού αυτό ρυθμίζονται αυτόματα η θερμοκρασία, η θέση στην υποδοχή, το βάρος και οι λειτουργίες μαγειρέματος.

Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος και το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό και τις προτιμήσεις σας.

Για να επιλέξετε τις λειτουργίες του Οδηγού ψησίματος:

1. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πιέστε το κουμπί Επιλογή προγράμματος (2) για να επιλέξετε την οθόνη της λειτουργίας Convenience Food (Άνετου μαγειρέματος). Στο βήμα αυτό εμφανίζεται στην οθόνη "Cakes&Breads&Tarts" (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες) και επισημαίνεται η ένδειξη Convenience Food Selection (Επιλογή Άνετου μαγειρέματος) (13).



3. Πιέστε ή (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό κύριο μενού της λειτουργίας Convenience Food (Άνετου μαγειρέματος) (Cakes&Breads&Tarts (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες), Κρέας πουλερικών, Κρέας, Ψάρια, Ειδικό μενού, Ειδικά).
4. Πιέστε το πλήκτρο Convenience Food Menu Selection (Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος) (10) για να επιβεβαιώσετε το επιθυμητό Κύριο μενού φαγητού.
5. Πιέστε ή (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό φαγητό (Μπισκότα, Cake (Κέικ), Small cake (Μικρό κέικ) κλπ.).



6. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
7. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. **"Cooking"** (Μαγείρεμα) εμφανίζεται στην οθόνη.

Αν δεν πατηθεί μέσα σε 20 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος), ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

8. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εμφανίζεται η ένδειξη **"Good appetite..."** (Καλή όρεξη) και θα ηχησει το σήμα ειδοποίησης.

Για να διακόψετε το σήμα ειδοποίησης, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Το "Back" (Πίσω) που εμφανίζεται στην οθόνη κατά την πλοήγηση στο μενού φαγητών σας επιτρέπει να επιστρέψετε στο ανώτερο μενού. Πιέστε το πλήκτρο Convenience Food Menu Selection (Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος) (10) για να επιστρέψετε στο ανώτερο μενού.

Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα στο μενού Convenience Food (Άνετο μαγείρεμα), μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ανάλογα με τον τύπο φαγητού που επιλέξατε. Για να το κάνετε αυτό:

1. Πιέστε το κουμπί Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας θέρμανσης) (20) έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το πεδίο ένδειξης βάρους.



2. Πιέστε ή (11) για να ρυθμίσετε το βάρος.

Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα στο μενού Convenience Food (Άνετο μαγείρεμα), μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ανάλογα με τον τύπο φαγητού που επιλέξατε. Για να το κάνετε αυτό:





1. Πιέστε το κουμπί Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας θέρμανσης) (20) έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το πεδίο ένδειξης βάρους.
2. Πιέστε το πλήκτρο (11) για να ρυθμίσετε το βάρος.

Μενού Convenience Food (Άνετο μαγείρεμα):

Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τα μοντέλα

Cakes&Breads&Tarts (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες)	Κρέας πουλερικών	Ειδικό μενού	Ψάρια	Κρέας	Ειδικά
Κουλουράκια	Chicken, grilled (Κοτόπουλο, σχάρας)	Γάστρα	Fish fillet (Ψάρι φιλέτο)	Ροστ μπιφ	Fermenting (Ζύμωση)
Small cake (Μικρό κέικ)	Κοτόπουλο φιλέτο	Κις	Baked anchovy (Ψητές αντσούγιες)	Dalyan meatball (Κεφτεδες Dalyan)	Yoghurt (Γιαούρτι)
Brownie (Μπράουνι)		Macaroni cheese (Ζυμαρικά με τυρί)	Haddock (Merlans) (Μπακαλιάρος)		Αποξηραμένο μήλο
Παντεσπάνι		Λαζάνια	Φιλέτο σολομού		Fried chestnut (Τηγανητό κάστανο)
Μηλόπιτα Στρούντελ		Μουσακάς			
Μηλόπιτα					

Για να επιλέξετε τις λειτουργίες Convenience Food (Άνετου μαγειρέματος) με υποβοήθηση ατμού:

1. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πιέστε το πλήκτρο Επιλογή προγράμματος (2) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο Steam Cooking (Μαγείρεμα με ατμό) (18). Στο βήμα αυτό εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη "Cakes&Breads&Tarts" (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες).
3. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό κύριο μενού της λειτουργίας Convenience Food (Άνετου μαγειρέματος) (Cakes&Breads&Tarts (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες), Κρέας πουλερικών, Κρέας, Ψάρια, Ειδικό μενού, Ειδικά).
4. Πιέστε το πλήκτρο Convenience Food Menu Selection (Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος) (10) για να επιβεβαιώσετε το επιθυμητό Κύριο μενού φαγητού.
5. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό φαγητό (Μπισκότα, Cake (Κέικ), Small cake (Μικρό κέικ) κλπ.).
6. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
7. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop Cooking (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

8. "Fill with 350 ml water" (Γεμίστε με 350 ml νερό) εμφανίζεται στην οθόνη.



Κίνδυνος για την υγεία!
Μη χρησιμοποιήσετε στο σύστημα ατμού οποιοδήποτε άλλο υγρό εκτός από πόσιμο νερό.



Μην προσθέσετε καυτό νερό στο δοχείο νερού.

9. Ανοίξει την πόρτα και προσθέστε νερό από την είσοδο νερού. Όταν προσθέσετε νερό, στην οθόνη εμφανίζεται η προειδοποίηση "Door open" (Πόρτα ανοικτή) μαζί με την ηχητική προειδοποίηση.
10. Ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Cooking" (Μαγείρεμα) όταν κλείσει η πόρτα.
11. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εμφανίζεται η ένδειξη "Good appetite", "Please take the meal" (Καλή όρεξη), (Αφαιρέστε το φαγητό) και θα ηχήσει το σήμα ειδοποίησης.
» Για να διακόψετε το σήμα ειδοποίησης, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.
12. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα ανοίξει την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό.

Κλείστε την πόρτα του φούρνου για να αρχίσει η λειτουργία **Automatic Water Vaporization** (Αυτόματη εξάτμιση νερού).

» Στο βήμα αυτό εμφανίζεται η ένδειξη **“Disposing water”** (Χορηγείται νερό) και ο απαιτούμενος χρόνος.

» Είναι σημαντικό για την υγεία σας να μη χρησιμοποιείτε το υπολειπόμενο νερό επειδή η ποιότητα του νερού που παραμένει θα είναι υποβαθμισμένη. Η χορήγηση νερού απαλώνει τις ακαθαρσίες στο φούρνο και επιτρέπει να αφαιρεθεί εύκολα μετά το μαγείρεμα.

» Μετά τη χορήγηση του νερού σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα πανί.

Χρήση του δοχείου νερού:

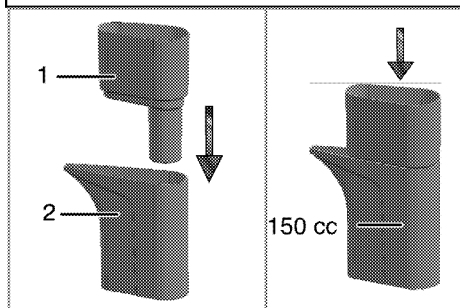
Το δοχείο νερού αποτελείται από 2 τμήματα. Το πάνω τμήμα αφαιρεί τα άλατα από το νερό.

Συναρμολογήστε το πάνω και κάτω μέρος του δοχείου όπως δείχνει η εικόνα.

Μη γεμίζετε με περισσότερο από 150 mL, αλλιώς το νερό δεν καθαρίζεται.

Αφαιρέστε το πάνω μέρος και χύστε το νερό στο φούρνο με το κάτω μέρος.

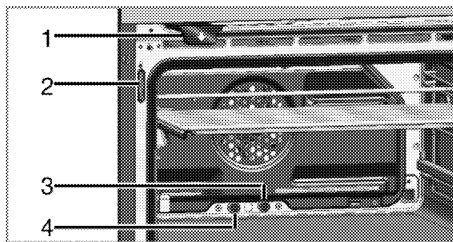
i Αφαιρέστε τα άλατα στο δοχείο νερού χρησιμοποιώντας την ακόλουθη διαδικασία κάθε 4 χρήσεις. Διαλύστε 2 κουταλιές του γλυκού αλάτι σε ένα ποτήρι και προσθέστε το στο δοχείο νερού. Κατόπιν πλύνετε το κάτω δοχείο.



- 1 Πάνω τμήμα
- 2 Κάτω τμήμα

Προσθήκη νερού:

1. Τραβήξτε την κανάτα που φαίνεται στην εικόνα (1).
2. Προσθέστε νερό στο δοχείο έως ότου ακούσετε το ηχητικό σήμα. Μπορείτε να δείτε την ποσότητα του νερού από το δείκτη στάθμης νερού (2).



- 1 Κανάτα
- 2 Ένδειξη Νερού
- 3 Σωλήνας εξόδου ατμού
- 4 Σωλήνα αποστράγγισης για πλεονάζον νερό

i Το σύστημα περιμένει τουλάχιστον 10 λεπτά για να προσθέσετε νερό. Αν δεν προσθέσετε νερό σε 10 λεπτά, ο φούρνος απενεργοποιείται.

i Για να καθαρίσετε την κανάτα, αφαιρέστε την από το φούρνο και πλύνετε τη μόνο με νερό.

i Κατά την προσθήκη νερού, θα πρέπει να ελέγχετε τη στάθμη του νερού στο δοχείο με τη βοήθεια του δείκτη νερού. Αν η στάθμη του νερού υπερβεί τη στάθμη πλήρους δοχείου, το πλεονάζον νερό θα χυθεί μέσα στο φούρνο. Το πλεονάζον νερό που χύνεται μέσα στο φούρνο μπορεί να επηρεάσει το μαγείρεμα στα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού και να προκαλέσει συμπύκνωση πάνω στην πόρτα του φούρνου. Για να το αποφύγετε αυτό, αφαιρέστε το πλεονάζον νερό που έχει τρέξει μέσα στο φούρνο πριν αρχίσει το μαγείρεμα.

i Αν ο φούρνος απενεργοποιηθεί πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και δεν επιλεγεί καμία λειτουργία μαγειρέματος εντός 2 λεπτών, εμφανίζεται στην οθόνη κειμένου το μήνυμα **“Please take the meal. Water will evaporize.”** (Αφαιρέστε το φαγητό. Νερό θα εξατμιστεί) μόλις ο φούρνος ενεργοποιηθεί με το πλήκτρο Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (1). Η χορήγηση νερού αρχίζει αυτόματα μετά από περίπου 1 λεπτό.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά την εξάτμιση νερού.



Μενού Steam assisted convenience food (Ανετο μαγείρεμα Με υποβοήθηση ατμού):

Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τα μοντέλα

Cakes&Breads&Tarts (Κέικ&Ψωμιά&Τάρτες)	Κρέας πουλερικών	Ειδικό μενού	Ψάρια	Κρέας
Pizza, fresh thinbase (Πίτσα, φρέσκια λεπτή βάση)	Κοτόπουλο < 1.600 γρ.	Φρέσκα λαχανικά	Trout casserole (Πέστροφα ψητή φούρνου)	Ψητό αρνί
Pizza, fresh thickbase (Πίτσα, φρέσκια παχιά βάση)	Κοτόπουλο > 1.600 γρ.	Ψητά κατεψυγμένα λαχανικά		Αρνάκι μπουτί
Είδη ζύμης	Turkey, thigh (Γαλοπούλα, μπουτί)	Γεμιστές πατάτες		Veal pot roast (Βοδινό ψητό κατσαρόλας)
Vol au vent (Πιτάκια σφολιάτας)	Duck, whole (Πάπια ολόκληρη)			Tandoori (Ταντόρι)
Κέικ φρούτων				
Short bread (Προϊόν τριφτής ζύμης)				
Γλυκά ταμιά				
Κουλούρια				
Loaf bread (yeasted) (Φρατζόλα ψωμιού (με μαγιά))				
Ψωμί σάντουιτς				
Μπαγκέτα				
Bread rolls, frozen (Ψωμάκια, κατεψυγμένα)				

Μενού Ρυθμίσεις**Ρύθμιση Φωτεινότητα**

Η φωτεινότητα μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



1. Πιέστε το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Φωτεινότητα".
2. Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, δηλ. 1, 2, 3 και 4. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.



Όταν είναι απενεργοποιημένος ο φούρνος, το επίπεδο της φωτεινότητας μειώνεται για εξοικονόμηση ενέργειας. Επανέρχεται πάλι στο ρυθμισμένο επίπεδο όταν ενεργοποιηθεί ο φούρνος.



Ρύθμιση Contrast (Αντίθεση)

Η αντίθεση μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

1. Πιέστε το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Contrast" (Αντίθεση).
2. Υπάρχουν 4 επίπεδα αντίθεσης, δηλ. 1, 2, 3 και 4. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.

Ρύθμιση Ένταση ήχου



Η ένταση ήχου μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

1. Πιέστε το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί "Ένταση ήχου".
2. Υπάρχουν 3 επίπεδα έντασης ήχου, δηλ. 0 (σίγαση), 1 και 2. Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.


Ρύθμιση Γλώσσα

Η γλώσσα μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



1. Πιέστε το πλήκτρο Time and Settings (Ωρα και ρυθμίσεις) (21) με σύντομα πατήματα έως ότου



- στην οθόνη εμφανιστεί η τελευταία επιλεγμένη γλώσσα.
- Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα.
 - Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο Convenience Food Menu Selection (Επιλογή Μενού Άνετου μαγειρέματος) (10).


Τρόπος χρήσης του γκριλ



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

- Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
- Πιέστε  ή  (11) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία γκριλ.
- Για τη θερμοκρασία μαγειρέματος πιέστε μία φορά το πλήκτρο Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (Ρύθμιση Θερμ. °C-Βάρους και Ταχείας Θέρμανσης) (20) για να επισημάνετε

- τη **"Temperature"** ("Θερμ. °C") στην Οθόνη ενδείξεων κειμένου. Πιέστε  ή  (11) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πιέστε το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για να απενεργοποιήσετε το φούρνο.



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 ψήσιματος με γκριλ (περ.)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	20...25 ελάχ. #
Κοτόπουλο σε φέτες	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	25...35 ελάχ. #
Αρνίσια παιδάκια γάλακτος	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	20...25 ελάχ. #
Ροστ μπιφ	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	25...30 ελάχ. #
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4...5	250/max	25...30 ελάχ. #
Φρυγανισμένο ψωμί*	Συρμάτινη σχάρα	4	250/max	1...3 ελάχ. #

ανάλογα με πάχος

*Προθερμάνετε για 5 λεπτά

**Αν η θερμοκρασία γκριλ του προϊόντος σας δεν είναι ρυθμιζόμενη, το γκριλ θα λειτουργεί στη μέγιστη θερμοκρασία.

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

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

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

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση 5-6 λεπτών για όλα τα είδη ψησίματος κρέατος.

6 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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 εξασφαλίζετε 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.

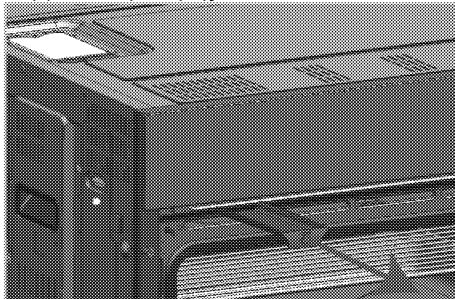
Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



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

Καθαρισμός της κανάτας

Η κανάτα σταματά σε ορισμένο σημείο όταν την τραβάτε προς το μέρος σας.
Όταν συνεχίζετε να τραβάτε, φθάνει στο δεύτερο σημείο διακοπής κίνησης και σταματά πάλι.
Αν συνεχίσετε να τραβάτε μετά από αυτό το σημείο, θα βγει από τη θέση της.



Μπορείτε να καθαρίσετε την κανάτα σε τρεχούμενο νερό αφού την αφαιρέσετε.



Μη χρησιμοποιείτε χημικά για τον καθαρισμό της κανάτας. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό.

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!

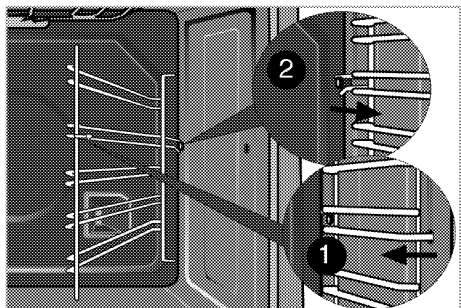
Καθαρισμός του φούρνου

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.

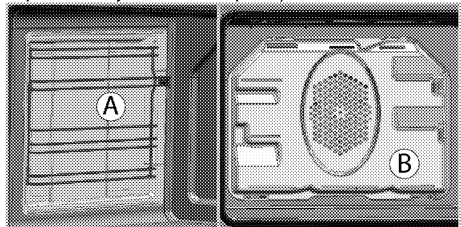


Καταλυτικά τοιχώματα

(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. Οι πορώδεις επιφάνειες των καταλυτικών τοιχωμάτων είναι αυτοκαθαριζόμενες με μηχανισμούς απορρόφησης και μετατροπής των λαδιών που τις ρυπαίνουν (σε ατμό και διοξείδιο του άνθρακα).



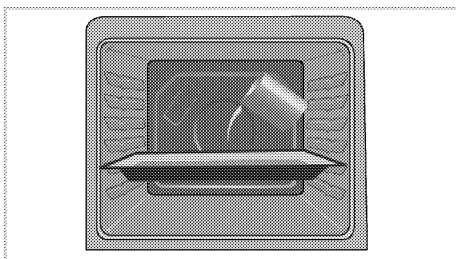
Εύκολος καθαρισμός με ατμό

(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 ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε και απομακρύνετε το συμπύκνωμα νερού αμέσως μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

Καθαρισμός με ατμό

Ιεξασφαλίζει εύκολο καθαρίσμα επειδή οι ακαθαρσίες (αν δεν έχουν παραμείνει για πολύ χρόνο) μαλακώνουν με τα σταγονίδια νερού που συμπυκνώνονται μέσα στο φούρνο μετά την προσθήκη ατμού για ορισμένο διάστημα.




1. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το φαγητό.

3. Πιέστε το πλήκτρο ή (11)  για  να επιλέξετε τη λειτουργία **"Steam cleaning"** (Καθαρισμός με ατμό).

4. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop Cook-ing (Έναρξη/Διακοπή μαγειρέματος) (9) για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.

Αν δεν υπάρχει νερό στο σύστημα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"Fill with 150 ml water"** (Γεμίστε με 150 ml νερό).

5. Γεμίστε με 150 ml νερό χρησιμοποιώντας το δοχείο νερού που παρέχεται μαζί με το φούρνο σας

 **Κίνδυνος για την υγεία!**
Μη χρησιμοποιήσετε στο σύστημα ατμού οποιοδήποτε άλλο υγρό εκτός από πόσιμο νερό.


6. Αν η θερμοκρασία μέσα στο φούρνο είναι κάτω από 100°C όταν κλειστεί η πόρτα, ο καθαρισμός ξεκινά χωρίς καθυστέρηση. Αν η εσωτερική θερμοκρασία δεν είναι κάτω από 100°C με νερό γεμισμένο και πόρτα κλειστή, στη οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα **"Cooling"** (Ψύξη).

» Όταν η εσωτερική θερμοκρασία πέσει κάτω από 100°C, ο καθαρισμός ξεκινά αυτόματα.



7. Όταν αρχίσει ο καθαρισμός, εμφανίζεται το μήνυμα **"Cleaning"** (Καθαρισμός).

» Στο φούρνο διοχετεύεται ατμός έως ότου τελειώσει το νερό του συστήματος

 Η διοχέτευση ατμού διαρκεί περίπου 35 λεπτά με πλήρως γεμάτο δοχείο. Ο χρόνος θα είναι μικρότερος αν υπάρχει λιγότερο νερό.


8. Όταν τελειώσει το νερό, εμφανίζεται το μήνυμα **"Wipe the surfaces"** (Σκουπίστε τις επιφάνειες).


9. Ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με υγρό σφουγγάρι ή πανί.

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός (γενικά όταν τελειώσει το νερό), το υπολειπόμενο νερό πρέπει οπωσδήποτε να αποστραγγιστεί. Βλ. Λειτουργίες Οδηγού ψησίματος, σελίδα 36, Αποστράγγιση νερού.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

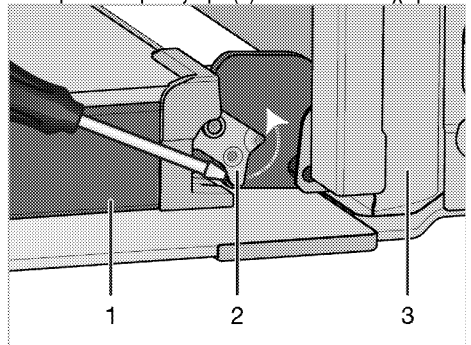
Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.

 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.

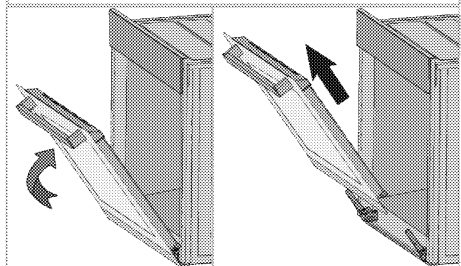
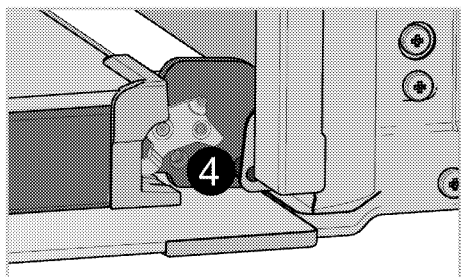
 Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας διαθέτει ειδική επικάλυψη με υλικό που διευκολύνει τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά υλικά που χαράζουν, σκληρές μεταλλικές ξύστρες, σύρματα τριψίματος ή χλωρίνη το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας, γιατί αυτά τα είδη μπορεί να χαράξουν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

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 επαναποποιηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα 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 κλωτσάζεται και επιτρέπει ένα ήπιο άνοιγμα.

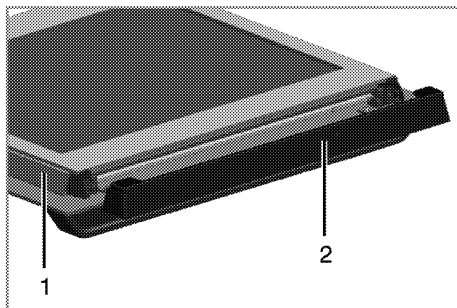
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

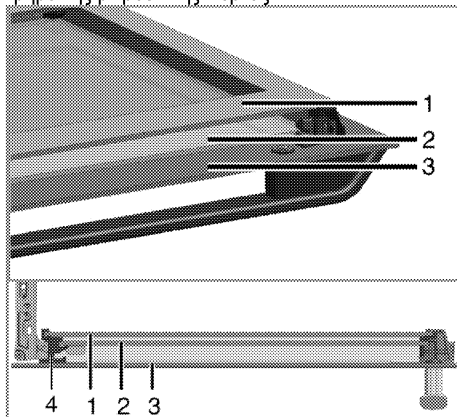
Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



- 1 Πλαίσιο
- 2 Πλαστικό εξάρτημα

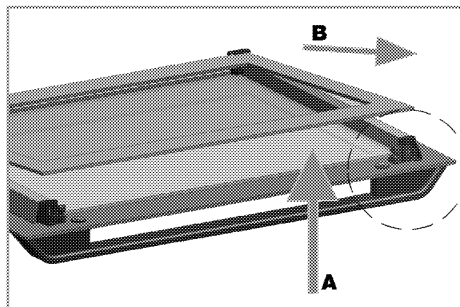
Τραβήξτε προς το μέρος σας και αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι στερεωμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας.



- 1 Το πιο εσωτερικό τζάμι
- 2 Εσωτερικό τζάμι
- 3 Εξωτερικό τζάμι
- 4 Πλαστική υποδοχή τζαμιού-Κάτω

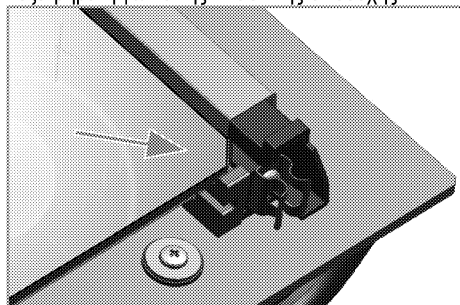
Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε το πιο εσωτερικό τζάμι (1) ελαφρά στην κατεύθυνση **A** και τραβήξτε το έξω στην κατεύθυνση **B**.

Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι (2).



Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο εσωτερικό τζάμι (2).

Όπως δείχνει η εικόνα, τοποθετήστε τη λοξομημένη γωνία του τζαμιού ώστε να στηρίζεται στη λοξομημένη γωνία της πλαστικής υποδοχής.



Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή κοντά στο πιο εσωτερικό τζάμι (1).

Όταν τοποθετείτε το πιο εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού αντικρίζει το εσωτερικό τζάμι.

Είναι σημαντικό η κάτω γωνία του εσωτερικού τζαμιού να εδράζει μέσα στην κάτω πλαστική υποδοχή.

Σπρώξτε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ο ήχος "κλικ".

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυσώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



Το φως του φούρνου περιέχει ειδικό λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Βλ. *Τεχνικές προδιαγραφές*, σελίδα 12 για λεπτομέρειες. Μπορείτε να αποκτήσετε λαμπτήρες για το φως φούρνου από αδειοδοτημένο σέρβις.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.



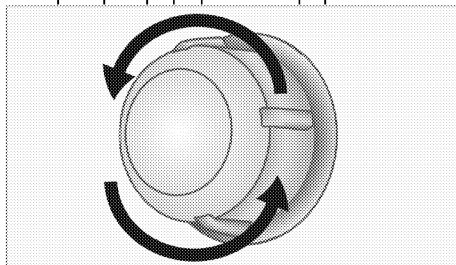
Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό οικιακών χώρων. Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της λάμπας είναι να βοηθά το χρήστη να βλέπει τα τρόφιμα.



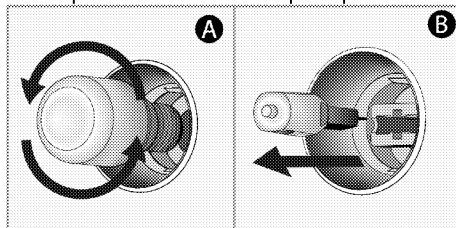
Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

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.



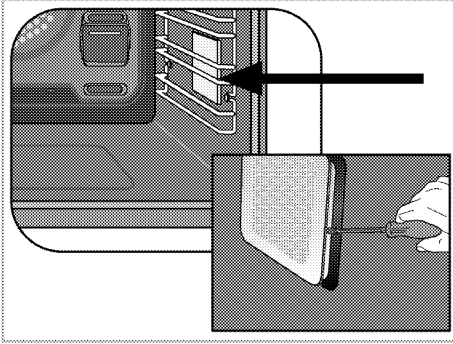
3. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (A) όπως στην εικόνα παρακάτω, αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (B), τραβήξτε τη και αφαιρέστε τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη.



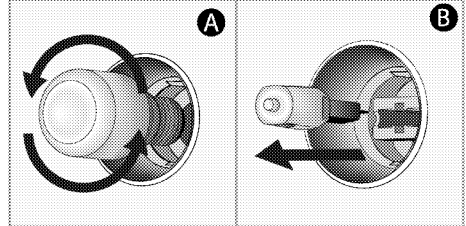
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

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 39.*



3. Αφαιρέστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα με ένα κασαβίδι.
4. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (Α) όπως στην εικόνα παρακάτω, αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (Β), 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 φισ.
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> "Ίσως να είναι ενεργοποιημένο το κλειδίματος πλήκτρων. Απενεργοποιήστε το. (Βλ. Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων, σελίδα 29)

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.



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.

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



ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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



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

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

SERVICE ΘΑΛΕΟΡΑΣΕΩΝ – HI-FI

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

ΠΡΟΣ : 

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

