

INDBYGNINGSOVN

INBOUWOVEN

Εντοιχιζόμενος φούρνος

BEO 9596

User Manual

Blomberg

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Blomberg produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
 Elektrisk sikkerhed 4
 Produktsikkerhed 5
 Brug af ovnen 6
 Sikkerhed for børn 7
 Bortskaffelse af gammelt apparat 7
 Bortskaffelse af transportemballage 7

2 Generelle informationer 8

Oversigt 8
 Pakkens indhold 9
 Tekniske specifikationer 10

3 Installation 11

Inden installering 11
 Installation og tilslutning 13
 Transport 14

4 Forberedelser 15

Gode råd om energibesparelser 15
 Første anvendelse 15
 Oprindelig tidsindstilling 15
 Første rengøring af produktet 15
 Første opvarmning 15

5 Betjening af ovnen 17

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 17
 Brug af den elektriske ovn 17
 Betjeningsmodus 19
 Således anvendes ovnens kontrolenhed 21
 Anvendelse af tastelås 22
 Anvendelse af uret som alarm 22
 Tabel over koge-/stegetider 24
 Betjening af grillen 26
 Tabel for madtilberedningstider for grillning 26

6 Vedligeholdelse og pleje 27

Generelle informationer 27
 Rengøring af kontrolpanel 27
 Rengøring af ovnen 27
 Således tages ovnlågen af 28
 Afmontering af lågens inderste glas 28
 Udskiftning af ovnpære 29

7 Fejlafhjælpning 30

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.

- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal

produktets stik være trukket ud af strømkilden.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke

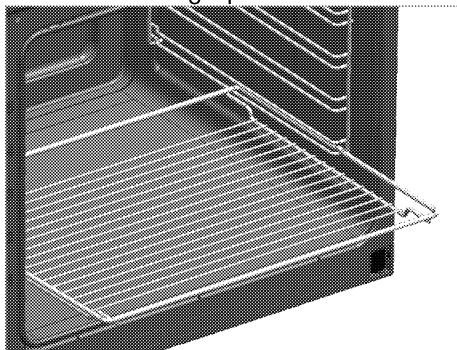
at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af

ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervs-mæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for

eksempel til opvarmning af rummet.

- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.

- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

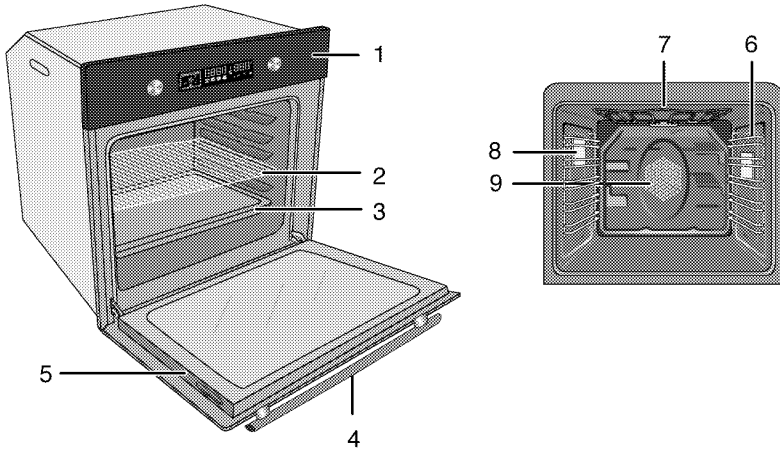
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

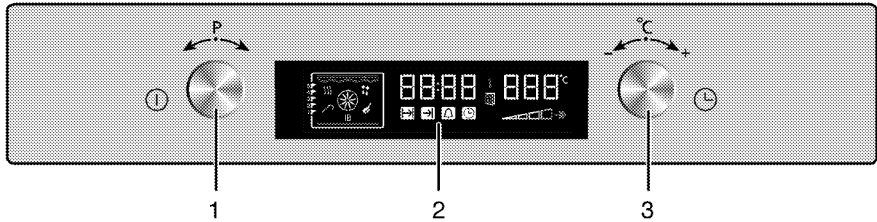
2 Generelle informationer

Oversigt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Trådhylde
- 3 Brædepande
- 4 Håndtag
- 5 Låge

- 6 Hyldepositioner
- 7 Overvarmeelement
- 8 Lampe
- 9 Blæsemotor (bag ved stålplade)



- 1 Tænd/sluk programvælgerknop
- 2 Digital timer

- 3 Menurejeknapp

Pakkens indhold

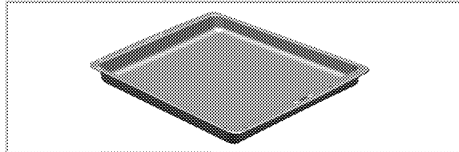


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

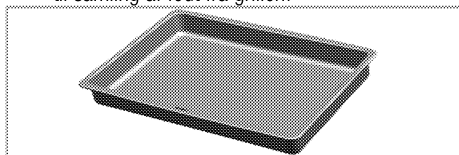
2. Bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



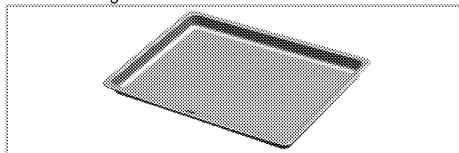
3. Dyb bradepande

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



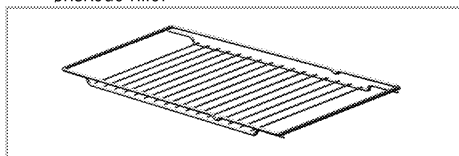
4. Flad bradepande

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



5. Trådhyld

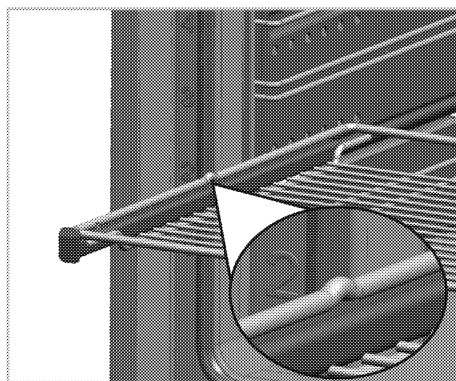
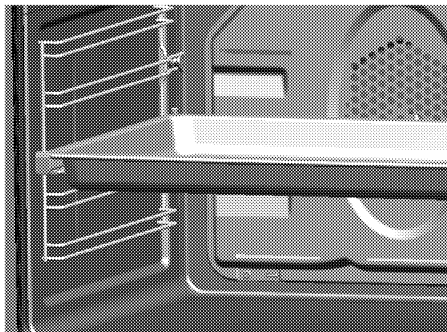
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



6. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.

Nå du bruger bradepande og trådhyld skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



7. Pizzabakke

Bruges til pizzaer og bagværk.



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3.1 kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ledningslængde	maks. 2 m
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. *Installation, side 11.*



Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.



Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.



Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

Forud for installationen skal apparatet undersøges og bese om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



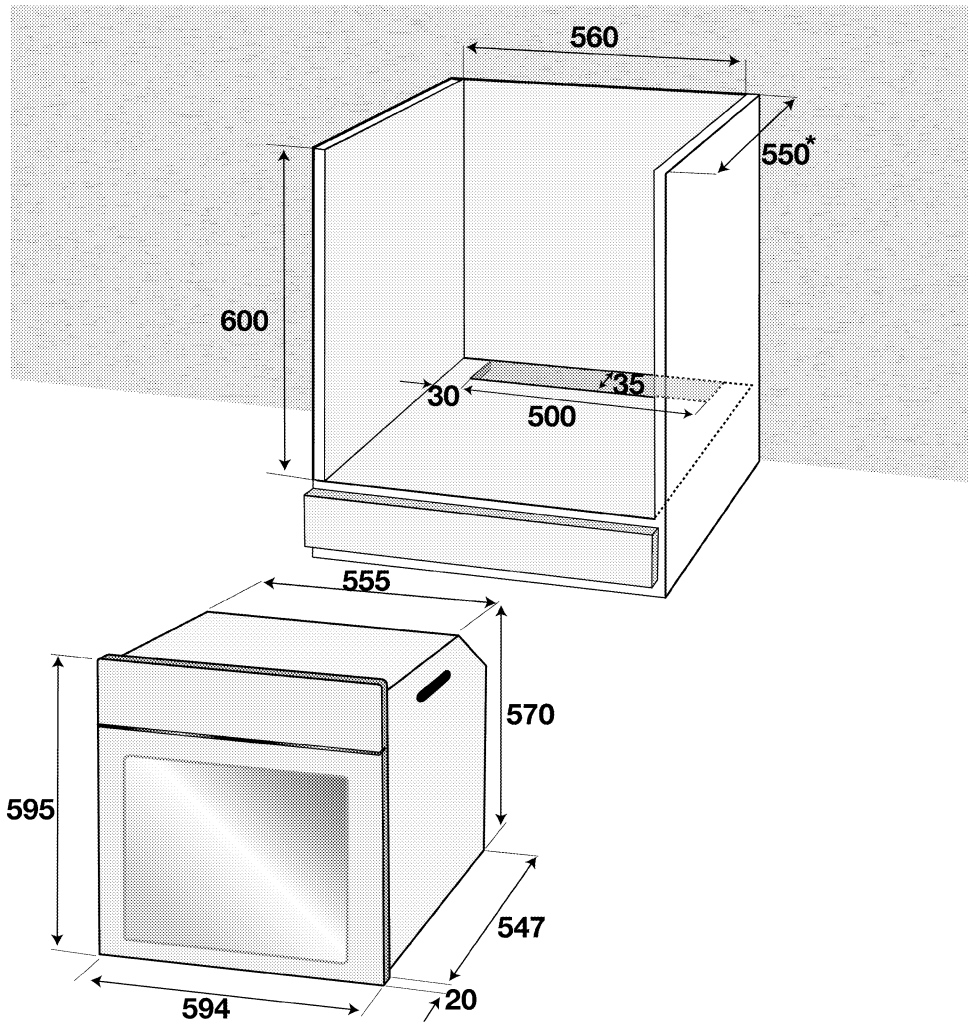
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



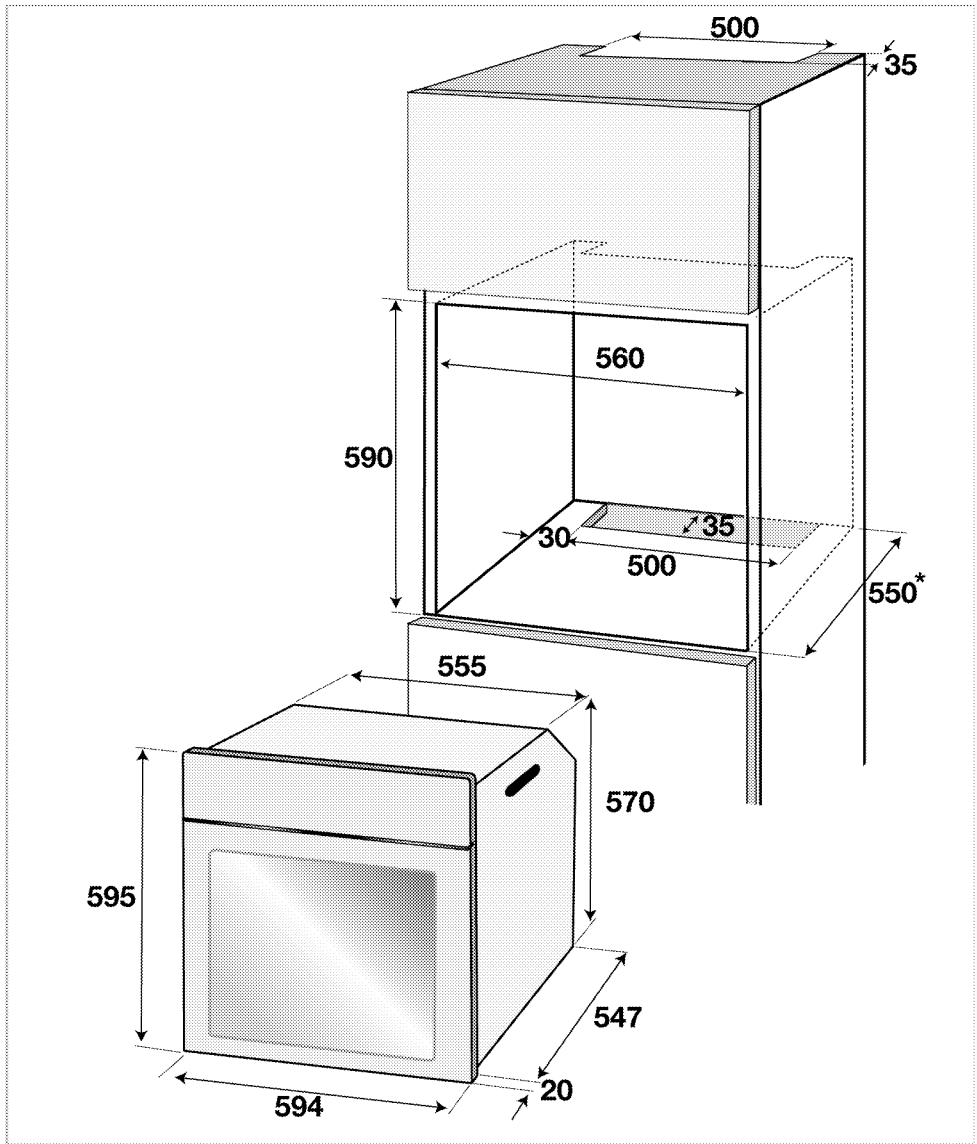
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**FARE:**

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

**FARE:**

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**FARE:**

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

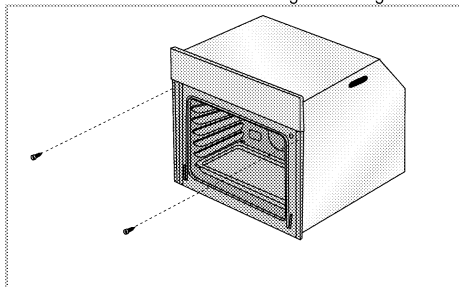


Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

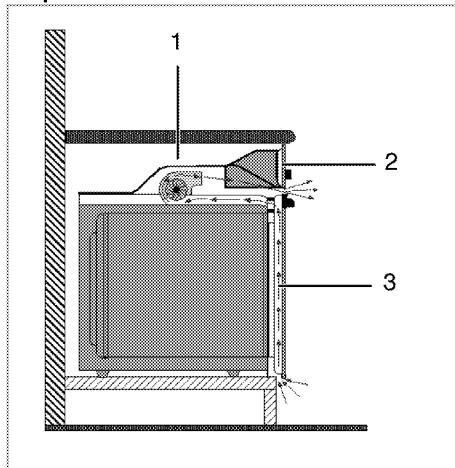
Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator

- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinettet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

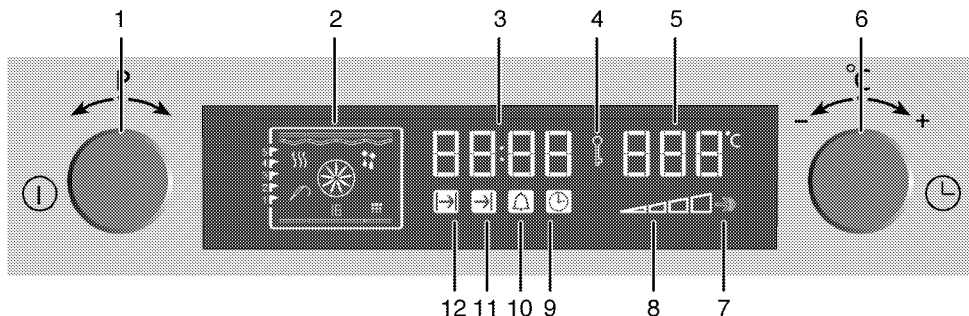
Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovenøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Oprindelig tidsindstilling



1 Tænd/sluk programvælgerknop*

2 Funktionsdisplay

3 Tidsindikator

4 Symbol for tastelås

5 Temperaturområde indikator

6 Menudrejeknap

7 Booster-symbol (hurtig forvarmning)

8 Symbol for ovnens indvendige temperatur

1. Ur symbolet '9' aktiveres, når ovnen betjenes første gang. Drej Menu knappen (6) let til + eller – for at stille tiden.

9 Symbol for ur

10 Alarmsymbol.

11 Symbol for slut for madlavningstid

12 Symbol for koge-/stegetid

* Denne knap har to funktioner. Navnet forbundet med funktionen på basis af emnet bruges i brugsvejledningen.

i Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindstilling begynde at stige op fra 12:00. Ur ikon (9) vil blive vist for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Dette ikon vil forsvinde, når tiden er sat.

Justering af tiden senere

1. Tryk på Menu knappen (6) med korte intervaller, indtil ur symbolet (9) aktiveres.
2. Drej Menu knappen (6) let til + eller – for at stille tiden.

i Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles. Den aktuelle tid kan ikke ændres, når ovnens funktioner er i brug.

Første rengøring af produktet

i Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.

ADVARSEL

! Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk. Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
1. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 17*.
2. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
3. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 17*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 26*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 26*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

 **ADVARSEL**
Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk. Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

 **FARE:**
Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp. Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldedeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldedepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hyld i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.

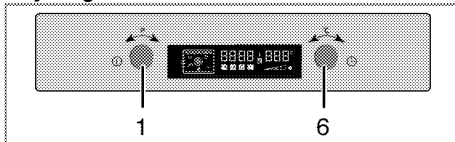
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hyld til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn

Betjening af ovnen



1 Tænd/sluk programvælgerknap

6 Menurejeknap

1. Tryk på On/off tasten (1) i ca. 2 sekund for at tænde ovnen.

Vælg temperatur og betjeningsmåde

Når ovnen er tændt, vises der blank funktion på displayet.



Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne madlavningstid, slut på madlavningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.



Ovnen vil slukke automatisk inden for 10 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

1. Drej Programvælgerknappen (1) let til højre eller venstre for at sætte den ønskede betjeningsmåde.
2. Drej Menu knappen (6) let til "+" eller "-" for at stille den ønskede temperatur.

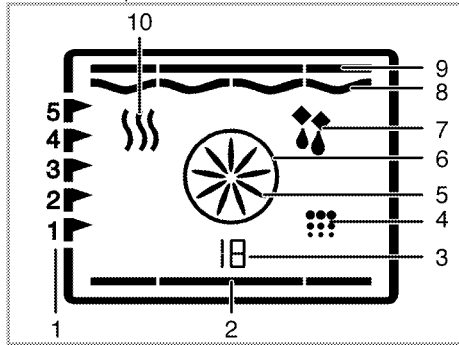
» Ovnen uden videre starte med at køre i den ønskede funktion og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur.

» Aktive varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

» Hvis temperaturen ikke er indstillet forinden, vil den anbefalede temperatur for den indstillede funktion blive vist på temperaturskærmen.

Funktionstabel :

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.



- 1 Hyldekinnepositioner
- 2 Nederste varmelegeme
- 3 Funktionsnummer
- 4 Rensningsposition
- 5 Boost ventilator
- 6 Boost varmer
- 7 Kører med ventilator position
- 8 Grillvarmer
- 9 Overvarme
- 10 Hold varm

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

- i** Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsag. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på uret blinke.
- i** Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
- i** Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen, når ovnlågen åbnes.

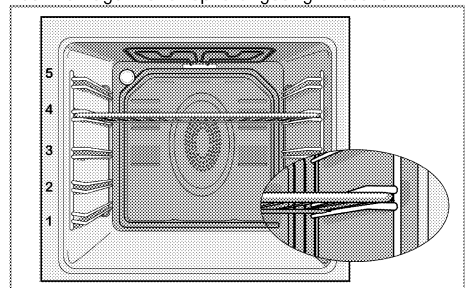
Sluk for den elektriske ovn

Tryk på On/off tasten (1) i ca. 2 sekunder for at slukke ovnen.

Hydepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.



Funktionstabel	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + blæser	175	40-280
Blæser opvarmning	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Fuld grill & blæser	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Langsom madlavning/Øko varmluft	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100

Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

1. Over- og undervarme



Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

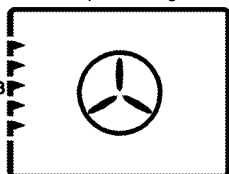
Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme



Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

3. Ventilator opvarmning

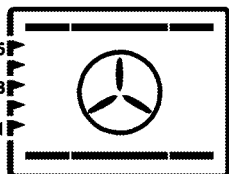


Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



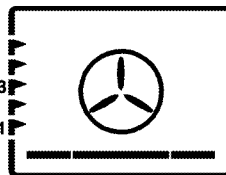
Når lågen er åbnet, vil blæsemotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "30" funktion



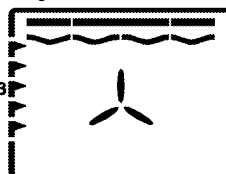
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



Undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Egnet til bagning af pizza.

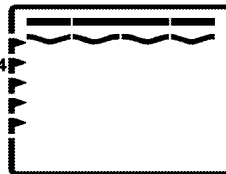
6. Fuld grill + ventilator



Varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

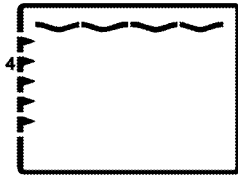
7. Fuld grill



Stor grill i ovenns loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

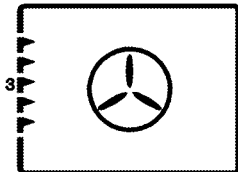
8. Grill



Lille grill i ovnens loft er tændt. Eget til grill og gratinerede retter.

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

9. Langsom madlavning/Øko varmluft



For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt.

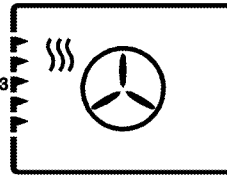
Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i 'Langsom madlavning/Øko varmluft' tabellen.

10. Undervarme



Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunning af med fra bunden.

11. Hold varm



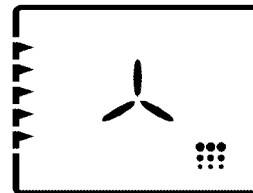
Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. Kører med ventilator



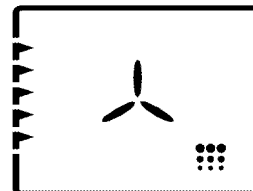
Ovn er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Eget til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

13. Pyrolyse - økonomi indstilling



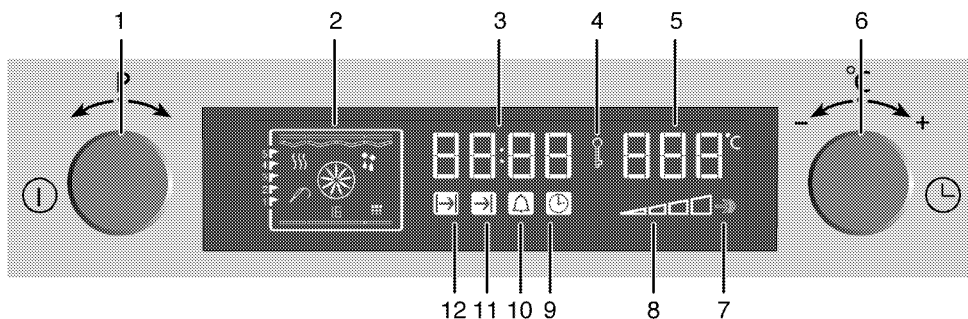
Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *side 27*.

14. Pyrolyse



Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *side 27*.

Således anvendes ovnens kontrolenhed



1 Tænd/sluk programvælgerknop*

2 Funktionsdisplay

3 Tidsindikator

4 Symbol for tastelås

5 Temperaturområde indikator

6 Menudrejknop

7 Booster-symbol (hurtig forvarmning)

8 Symbol for ovnens indvendige temperatur

9 Symbol for ur

10 Alarmsymbol.

11 Symbol for slut for madlavningstid

12 Symbol for koge-/stegetid

* Denne knop har to funktioner. Navnet forbundet med funktionen på basis af emnet bruges i brugsvejledningen.

Gør semiautomatisk funktion mulig

I denne funktionsmåde kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).

1. Tryk på On/off tasten (1) for at tænde ovnen.
2. Drej Programvælgerknappen (1) let til højre eller venstre for at sætte den ønskede betjeningsmåde.
3. Når ovnen er tændt, tryk Menuknappen (6) med korte intervaller for at aktivere symbolet for Madlavningstid (12).

4. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstiden.

» Tilberedningstidsymbolet (12) forbliver tændt efter justering af tilberedningstiden.

5. Sæt retten ind i ovnen.

6. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstemperaturen.

» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.



Alle afsnit af det inderste ovnsymbol (8) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

7. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.

8. Tryk på Tænd/Sluk (1) eller Menu (6) knappen for at lyddæmpe alarmen.

» Alarmen lyddæmpes, ovnen slukkes automatisk og den aktuelle tid vises.

Tænd for helautomatisk funktion

I denne funktionstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

1. Tryk på On/off tasten (1) for at tænde ovnen.
2. Drej Programvælgerknappen (1) let til højre eller venstre for at sætte den ønskede betjeningsmåde.
3. Tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller for at aktivere Madlavningstidsymbolet (12).
4. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstiden.

» Tilberedningstidsymbolet (12) forbliver tændt efter justering af tilberedningstiden.

5. Tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller for at aktivere Symbolet for Slut på Madlavningstid (11).

6. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille slut på madlavningstiden.

» Når slut på madlavningstiden, forbliver symbolet for Slut på Madlavningstiden (11) tændt.

7. Sæt retten ind i ovnen.

8. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstemperaturen.

» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat. Valgte funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.



Alle afsnit af det inderste ovnsymbol (8) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

9. Når tilberedningsprocessen er fuldstændt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
10. Tryk på Menu (6) eller Tænd/Sluk (1) knappen for at lyddæmpe alarmen.
 - » Alarmen lyddæmpes, ovnen slukkes automatisk og den aktuelle tid vises. Ovnlampen slukker.



Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har sat dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

Brug Booster (hurtig forvarmning) funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.



Boosterfunktionen kan kun indstilles, mens ovnen kører. Booster kan ikke vælges i afrimnings- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

1. Tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller, indtil Booster (hurtig forvarmning) symbolet (7) aktiveres.
 - » "OFF" vil fremkomme på displayet.
2. Drej knappen (6) let til "+" for at aktivere Booste funktionen.
 - » Når Booster er aktiveret, kommer 'On' frem på displayet og Booster symbolet forbliver tændt.
 - » Booster symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden Booster funktionen.
3. For at deaktivere Booster funktionen, tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller, indtil Booster symbolet (7) aktiveres.
 - » "On" vil fremkomme på displayet.

4. Drej Menuknappen (6) let til "■" for at deaktivere Booste funktionen.

» "OFF" vil fremkomme på displayet.

Anvendelse af tastelås

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at ovnen bruges ved at aktivere Tastelåsfunktionen.



Tastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovnen kan slukkes ved at holde knappen On/Off (1) trykket nede i 2 sekunder, selv om tastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.

1. Tryk på Tastelåsmenuknappen (6) med korte intervaller, indtil tastelås symbolet (4) aktiveres.
 - » "OFF" vil fremkomme på displayet.
2. Drej knappen (6) let til "+" for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet og Tastelås symbolet forbliver tændt.

Deaktivering af tastelås

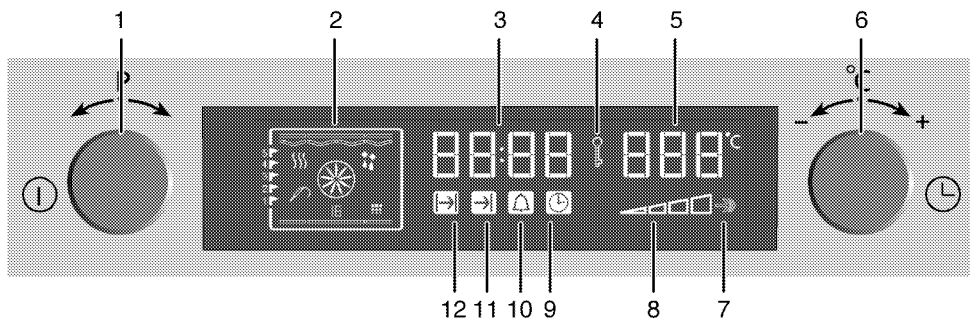
1. Tryk på tasten (6) for at aktivere tastelåssymbolet (4).
 - » "On" vil fremkomme på displayet.
2. Drej knappen (6) let til "■" for at deaktivere tastelåsen.
 - » Når tastelåsen er deaktiveret, kommer "OFF" frem på displayet og tastelås symbolet (4) forsvinder.



Ovnknapperne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.




Anvendelse af uret som alarm

Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tænd/sluk programvælgerknap* | 9 | Symbol for ur |
| 2 | Funktionsdisplay | 10 | Alarmsymbol. |
| 3 | Tidsindikator | 11 | Symbol for slut for madlavningstid |
| 4 | Symbol for tastelås | 12 | Symbol for koge-/stegetid |
| 5 | Temperaturområde indikator | * | Denne knap har to funktioner. Navnet forbundet med funktionen på basis af emnet bruges i brugsvejledningen. |
| 6 | Menudrejeknap | | |
| 7 | Booster-symbol (hurtig forvarmning) | | |
| 8 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | | |

Anvendelse af uret som alarm

	Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.
	Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.
	Urets alarm kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke.

Indstilling af alarmen

- Tryk på Menu knappen (6) med korte intervaller, indtil alarmsymbolet (10) aktiveres.
- Drej Menu knappen (6) let til "+" eller "-" for at stille alarmtiden.
» Alarmsymbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.
- Når alarmtiden er afsluttet, vil alarmsymbolet begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.
- Tryk en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.

Hvis du vil annullere alarmen:

- Tryk på Menu knappen (6) med korte intervaller, indtil alarmsymbolet **(10)** aktiveres.
- Drej Menu knappen (6) let til "-" indtil "00:00" fremkommer på displayet.

Tablet over koge-/stegetider



Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning



1. rist i ovnen er den nederste rist.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad*	Et niveau		3	175	25 ... 30
Kager i form*	Et niveau		2	180	40 ... 50
Kager i bagepapir*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sandkage*	Et niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveauer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkager*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Butterdej*	Et niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveauer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveauer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej*	Et niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveauer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveauer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej*	Et niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveauer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Et niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Et niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Et niveau		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Et niveau		3	25 min. 250/max. så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		3	25 min. 250/max. så 190	70 ... 90
	Et niveau		3	25 min. 250/max. så 190	60 ... 80
Stegt kylling	Et niveau		2	15 min. 250/max. så 180 ... 190	55 ... 65
	Et niveau		2	15 min. 250/max. så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau		1	25 min. 250/max. så 180 ... 190	150 ... 210
	Et niveau		1	25 min. 250/max. så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30
	Et niveau		3	200	20 ... 30

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hyld og det andet på den nederste.
 * Der foreslås forvarme til al slags mad.

(**) Hvis madlavningen kræver en forvarmet ovn, forvarmes der i starten af madlavningen, indtil ovenns temperatursymbol (8) kommer op på højeste niveau.

Langsom madlavning/Øko varmluft



Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Langsom madlavning/Øko varmluft".



Undlad at åbne lågen under madlavning i "Langsom madlavning/Øko varmluft".

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kød-ildfast fad	Et niveau		3	160	100 ... 120
Kylling-ildfast fad	Et niveau		3	160	70 ... 100
Bønne	Et niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine-ildfast fad	Et niveau		3	160	130 ... 150
Bøf-Hel	Et niveau		3	160	110 ... 130
Bøf - Skiveskåret	Et niveau		3	160	100 ... 120
Kager i bagepapir	Et niveau		3	185	35 ... 40
Småkage	Et niveau		3	185	30 ... 35
Butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45

- Forvarm i 6-7 minutter.
- Hvidt/rødt kød skal vendes over i panden inden tilberedning, indtil det er kogt ned.
- Bønner skal koges 30 minutter inden tilberedning. Du kan bruge dåsebønner direkte.
- Hvis panden dækkes til, intensiveres tilberedningen.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hyld, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Tryk på tænd/sluk tasten (1) i ca. 2 sekund for at tænde ovnen.
2. Drej tænd/sluk knappen (1) let til højre eller venstre for at indstille grillfunktionen.
3. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at indstille den ønskede temperatur.

Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4..5	20..25 min. #
Kylling i skiver	4..5	25..35 min.
Lammekoteletter	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kålvokoteletter	4..5	25..30 min. #
Ristet brød	4	1..2 min.

afhængigt af tykkelse

Slukke for grillen

1. Tryk på tænd/sluk tasten (1) i ca. 2 sekunder for at slukke ovnen.




Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningstider for grillning

6 Vedligeholdelse og pleje


Generelle informationer


Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

 **FARE:**
Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

 **FARE:**
Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

 Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.
Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

 Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kontrolpanel

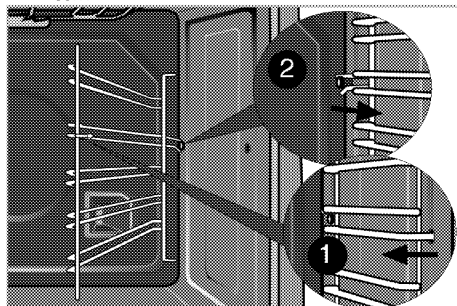
Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

 Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.








Pyrolyse selvrens

 **FARE:**
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

Ovnen er udstyret med pyrolyse selvrens. Ovnen varmes op til omkring 480 °C og evt. snart brændes til aske. Der kan opstå en kraftig røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen bør anvendes ca. efter hver 10. anvendelse af ovnen.



1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.
2. Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.

 Rengør ikke lågens pakning.
Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges.
I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

3. "Pyrolyse"  Vælg pyrolyse-funktionen (selv-rens).
 Det anbefales at bruge økonomisk rensfunktion, hvis ovnen ikke er for snavset.
Hvis denne funktion bruges med meget snavs, vil det ikke være nok at gøre rent. I sådanne tilfælde bør en pyrolyse funktion  anvendes, efter en økonomisk rengørings  cyklus er slut.
Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres.
Slutningen af selv-rensnings cyklusen kan justeres.



Nogle fugles helbred er ekstremt følsomt mod dampene, der afgives under selvrensnings cyklusen. Flyt altid fugle ind i et andet lukket og meget ventileret rum. Hold køkkenet godt ventileret under selv-rensnings cyklusen.

- Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet  forsvinder.
- Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

Rens ovnlågen

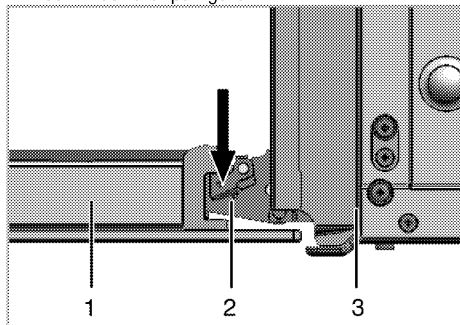
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



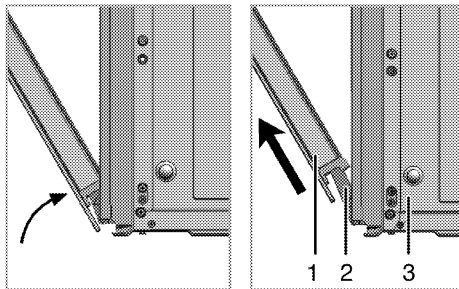
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

- Åbn frontlågen (1).
- Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- Frontlåge
- Hængsel
- Ovn



- Flyt frontlågen til halvejs.
- Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

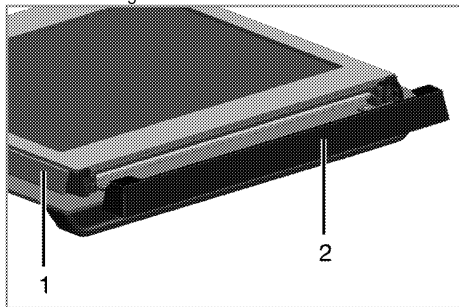


Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselboksen, når lågen installeres igen.

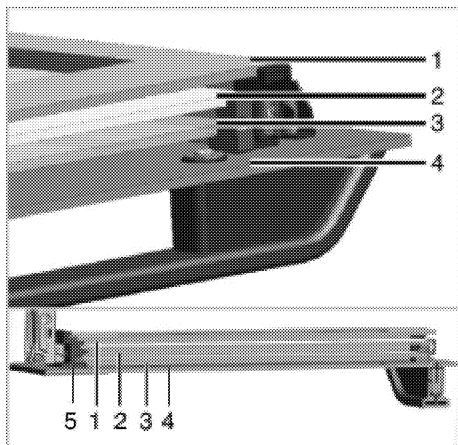
Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

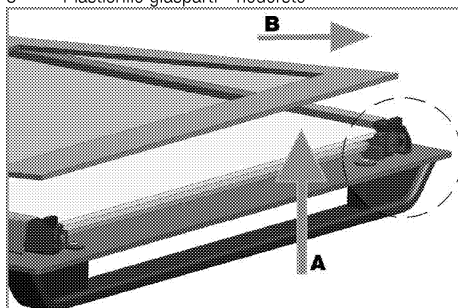
- Åbn ovnlågen.



- Plasticdel
- Ramme
- Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).

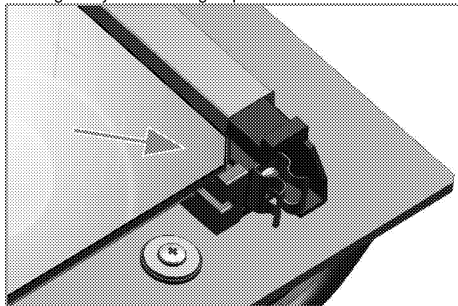


- 1 Det inderste glasparti
- 2 Næstinderste glasparti
- 3 Tredie inderste glasparti
- 4 Yderste glasparti
- 5 Plasticrille glasparti - nederste



Som illustreret i figuren, løftes det inderste glasparti let i retning A og trækkes i i retning B.

4. Gentag samme procedure for at fjerne det andet og tredje inderste glasparti.



Første trin af at regruppere lågen er at genmontere andet og tredje inderste glasparti (2,3).

Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.

Da andet og tredje inderste glasparti er udskiftelige, er rækkefølgen af deres montering ikke vigtig.

Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod den andet glasparti.

Det er vigtigt at placere de nederste hjørner på alle inderglaspartier i de nederste plasticriller (5).

Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".



Alle glaspartier skal genmonteres efter rengøring.

Udskiftning af ovnpære



FARE:

Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



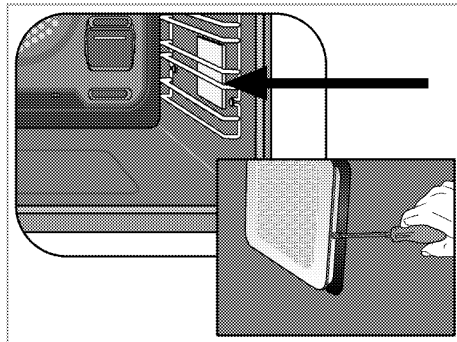
Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 10* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se *Rengøring af ovnen, side 27*.



3. Fjern glassdækslet med en skruetrækker.
4. Træk ovnpæren af og skift den ud.
5. Sæt glassdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se. Anvendelse af tastelås, side 22)*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

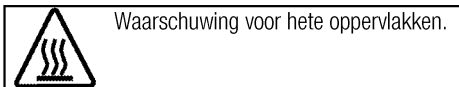
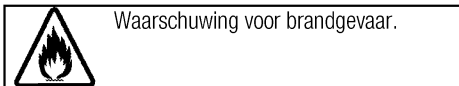
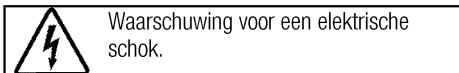
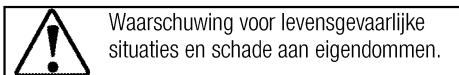
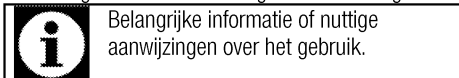
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Blomberg-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik 7
 Kindveiligheid 7
 Het oude product afvoeren 7
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 7

2 Algemene informatie 8

Overzicht 8
 Inhoud pakket 9
 Technische specificaties 10

3 Installatie 11

Voor installatie 11
 Installatie en verbinding 13
 Toekomstig transport 14

4 Voorbereidingen 15

Tips om energie te besparen 15
 Het eerste gebruik 15
 Begintijdstelling 15
 Eerste reiniging van het toestel 15
 Eerste opwarming 15

5 Hoe de oven te bedienen 17

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 17
 Hoe de elektrische oven te bedienen 17
 Werkingsmodussen 19
 Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 21
 De toetsvergrendeling gebruiken 22
 Klok gebruiken als alarm 22
 Tabel kooktijden 24
 Hoe de grill bedienen 26
 Tabel kooktijden voor grillen 26

6 Onderhoud en verzorging 27

Algemene informatie 27
 Het bedieningspaneel reinigen 27
 De oven reinigen 27
 De ovendeur verwijderen 28
 Binnenglas deur verwijderen 28
 De ovenlamp vervangen 29

7 Problemen oplossen 30

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.

- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.

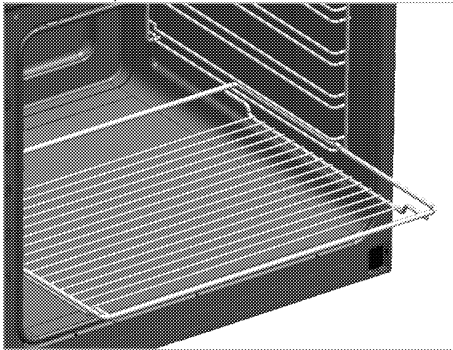
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanalen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het

blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.

- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven. Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.
- Tijdens pyrolytische reiniging, kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij standaard gebruik. Houd kinderen op een afstand.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.

- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdoeien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle

delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamel punten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

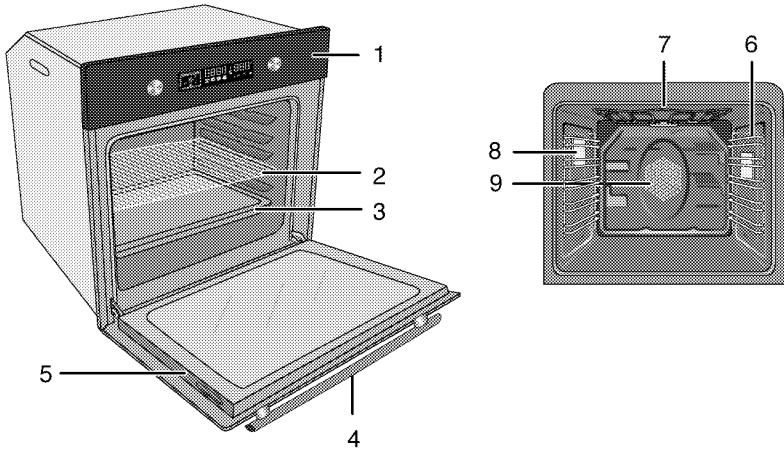
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

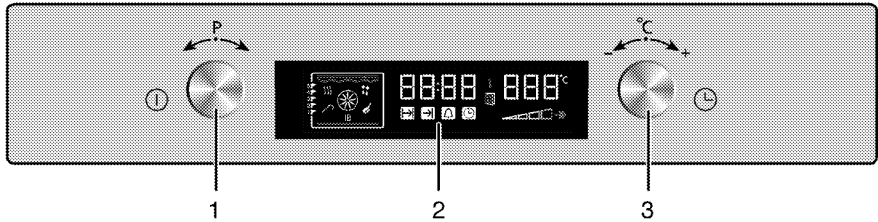
2 Algemene informatie

Overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Draadrooster
- 3 Plaat
- 4 Handgreep
- 5 Deur

- 6 Roosterposities
- 7 Bovenste verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilatormotor (achter staalplaat)



- 1 Aan/Uit programmaselectieknop
digitale timer

- 3 Menuknop

Inhoud pakket

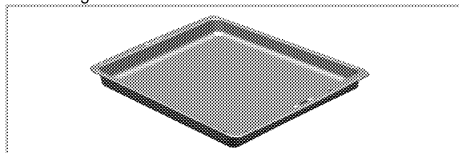


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

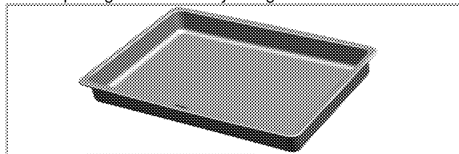
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



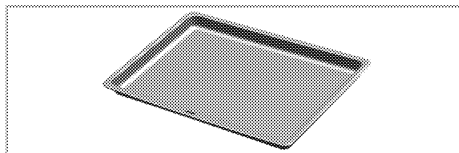
3. Diepe plaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.



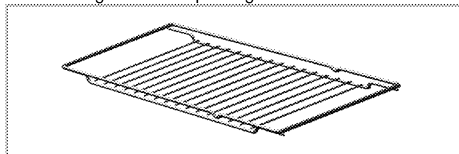
4. Cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



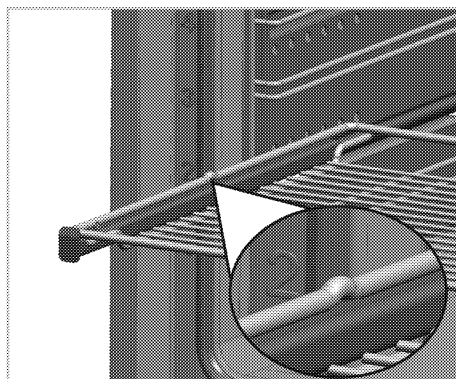
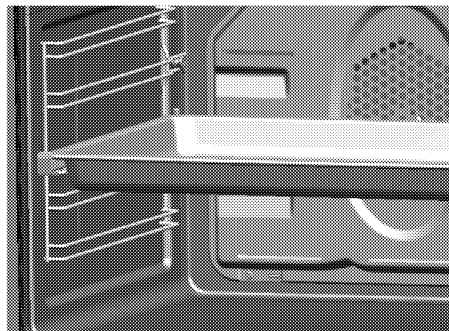
5. Draadrooster

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



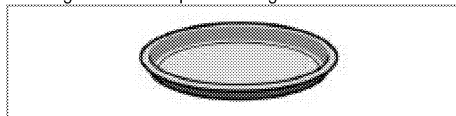
6. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



7. Pizzaschaal

Wordt gebruikt voor pizza's en gebak.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1 kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/ functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onderbovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudderden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 11.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



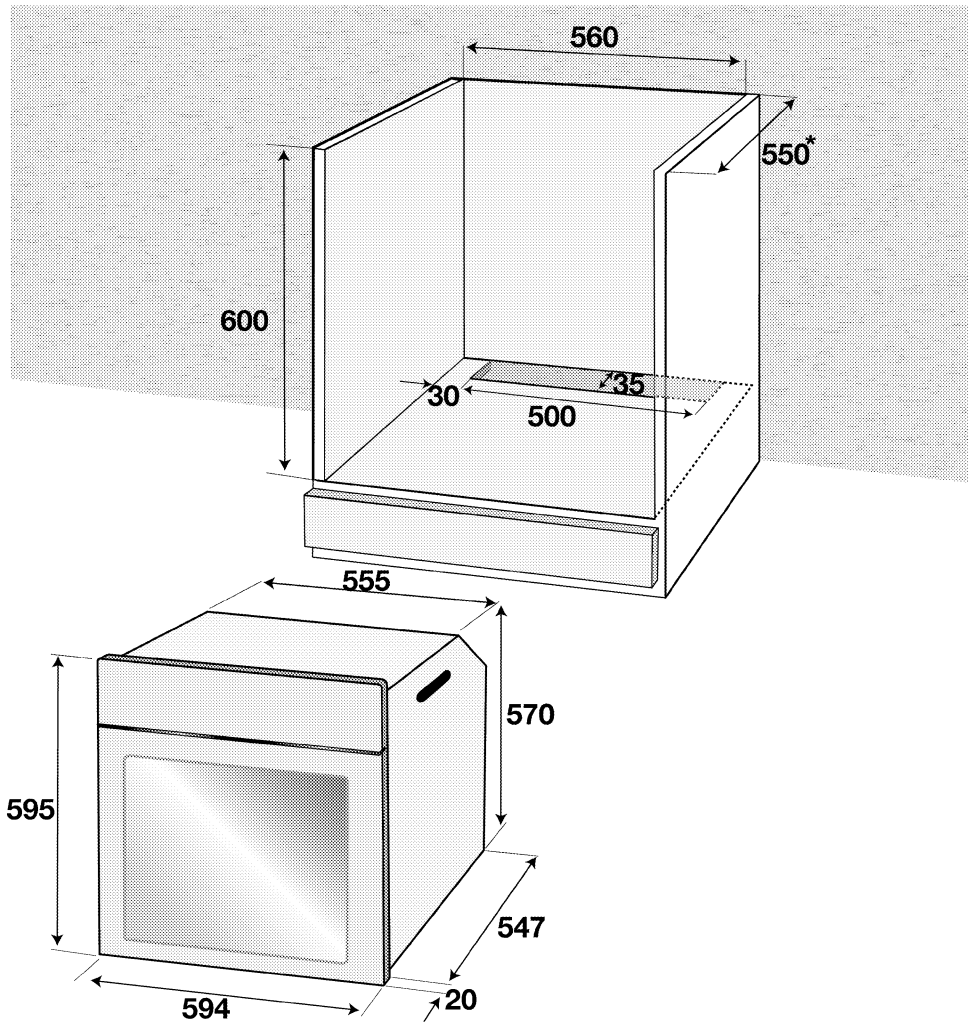
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



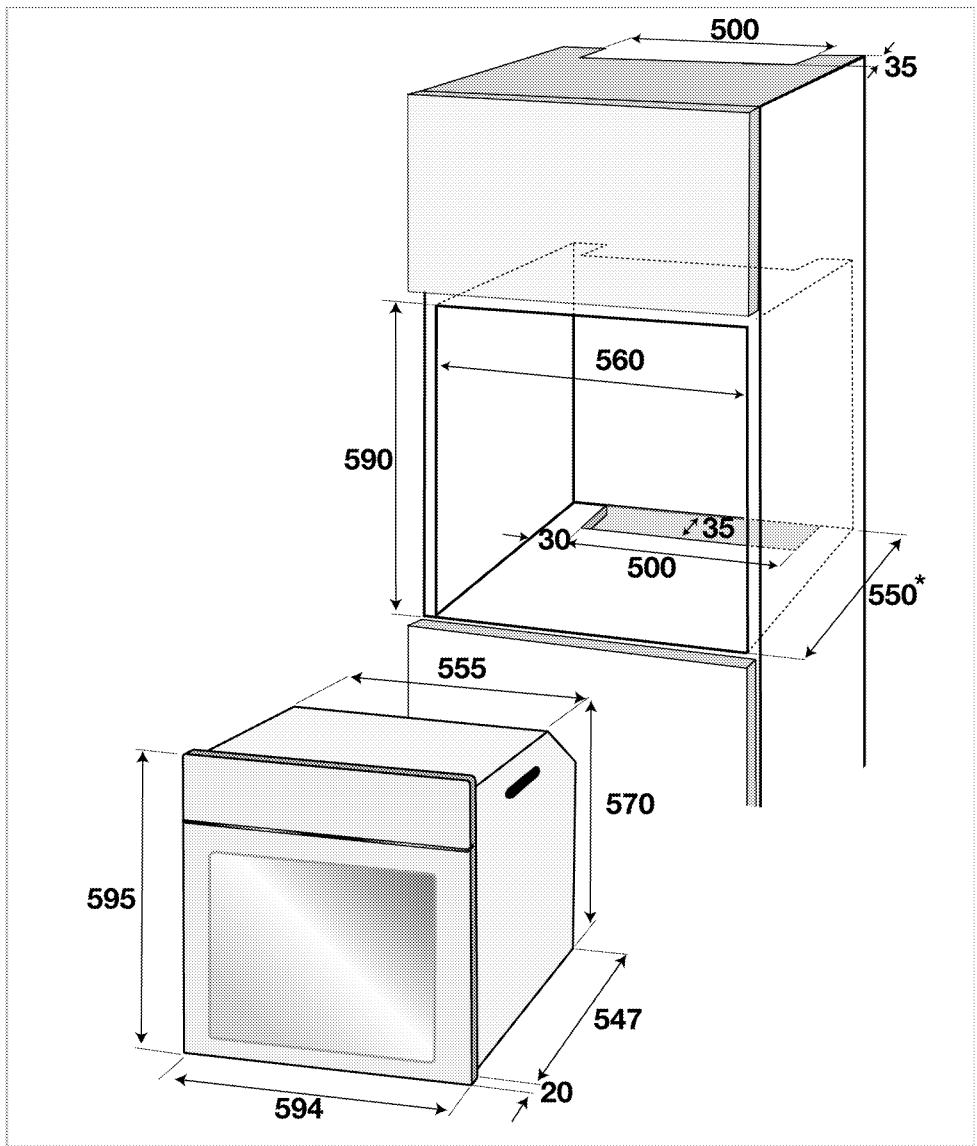
Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

**GEVAAR:**

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde electricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

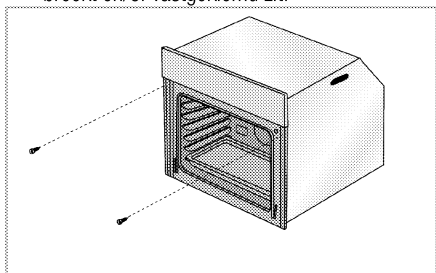


De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

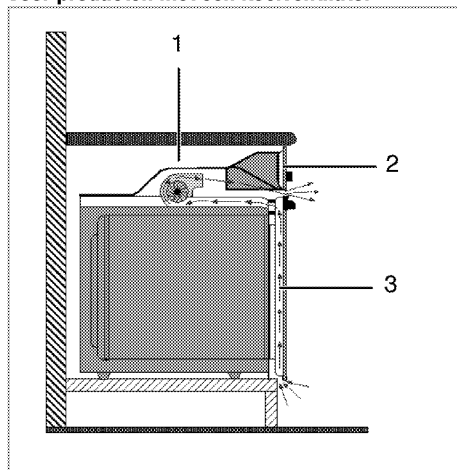
Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator

- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

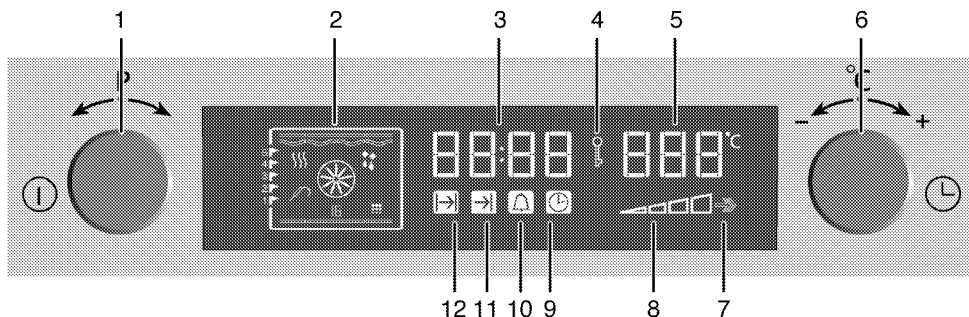
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.

- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Begintijdstelling



- 1 Aan/Uit programmaselectieknop*
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdstellingsveld
- 4 Toetsvergrendelingsymbool
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Menuknop
- 7 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 8 Symbool binnentemperatuur oven
- 9 Kloksymbool '7' wordt geactiveerd als de oven voor de eerste keer in gebruik is genomen. Draai de menuknop (2) licht naar "+" of "-" om de tijd in te stellen.

- 9 Kloksymbool
 - 10 Alarmsymbool
 - 11 Symbool einde bereidingstijd
 - 12 Symbool bereidingstijd
- * Deze knop heeft twee functies. De naam die in verband staat met zijn functie op basis van het onderwerp zal in de gebruikershandleiding worden gebruikt.

i Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsinstelling vooruitgaan vanaf 12:00. 9 klokicoontje blijft branden om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit icoontje verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Het naderhand aanpassen van de tijd

1. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (6) totdat het kloksymbool (9) geactiveerd wordt.
2. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de tijd in te stellen.

i Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect. Ze moeten opnieuw worden ingesteld. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Eerste reiniging van het toestel

i Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.

1. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 17*.
2. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
3. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 17*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 26*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 26*



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijft.

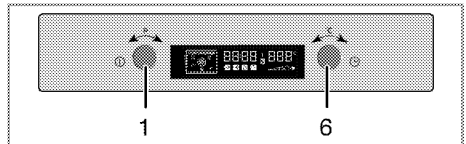
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Hoe de oven te bedienen



1 Aan/Uit programmaselectieknop

6 Menuknop

1. Druk ongeveer 2 seconde op de aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

Zodra de oven aanstaat verschijnt er een blanco functiescherm.



Als het scherm in deze modus staat kunt u de functies bereidingstijd, bereidingseindtijd en booster (snelverwarming) instellen.



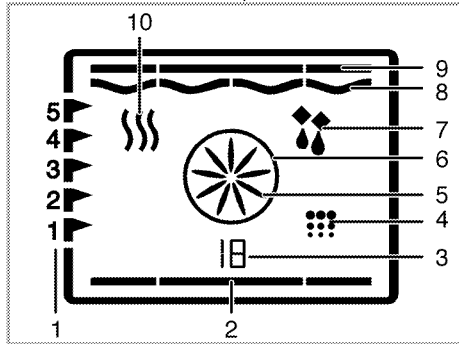
De oven schakelt automatisch binnen 10 seconden uit als er geen oveninstelling is gedaan in dit scherm (19).

1. Draai de programmakeuzeknop (1) licht naar rechts of naar links om de gewenste werkingsmodus in te stellen.
2. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de gewenste temperatuur in te stellen.
» De oven begint direct in de gewenste functie te werken. De binnentemperatuur wordt verhoogd naar de ingestelde temperatuur.

- » De actieve verwarmers en de voorgestelde bakplaatpositie verschijnen in de functiedisplay.
- » Indien de temperatuur niet eerder ingesteld is zal de aanbevolen temperatuur voor de ingestelde functie in het temperatuurscherm worden weergegeven.

Functietabel:

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.



- 1 Roosterposities
- 2 Onderste verwarmers
- 3 Functienummer
- 4 Reinigingspositie
- 5 Boost-ventilator
- 6 Boost-verwarming
- 7 Stand met ventilatorwerking
- 8 Grillverwarming
- 9 Bovenverwarming
- 10 Warmhouden

i De functies verschillen per productmodel!

Functietabel	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Elektrisch	200	40-280
Elektr. + hete lucht	175	40-280
Ventilatorverwarming	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Volledige grill&hete lucht	200	40-280
Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Sudderend/Eco ventilatorverwarming	180	160-220
Onder	180	40-220
Warmhouden	60	40-100

- i** De maximale in modi aan te passen bereidingstijd, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
- i** Bij het maken van aanpassingen, knippen de betreffende symbolen op de klok.
- i** De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven in een functie werkt, of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.
- i** Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

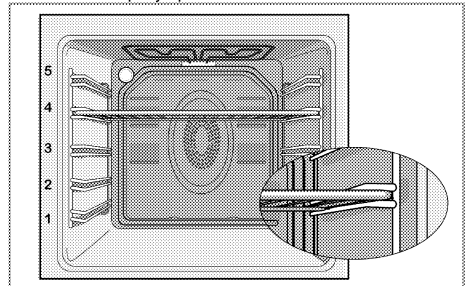
Schakel de elektrische oven uit.

Druk ongeveer 2 seconden op de aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

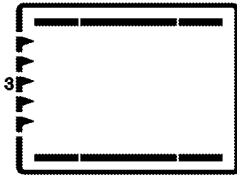
Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stooftotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

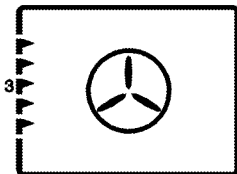
De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

3. Hete lucht

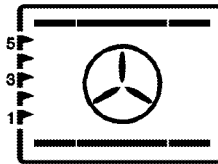


Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhooftes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

 Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

4.

5. "3D" functie



Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

6. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

7. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

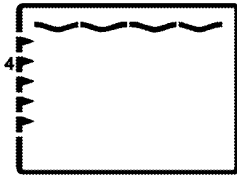
8. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

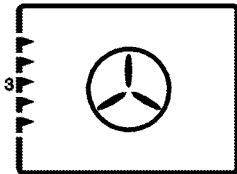
9. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

10. Sudderden/Eco ventilatorverwarming



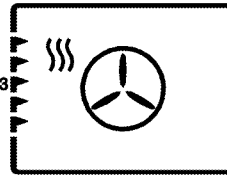
Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer. De kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Sudderden/Eco ventilatorverwarming".

11. Onder



Alleen de verwarmers onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

12. Warmhouden



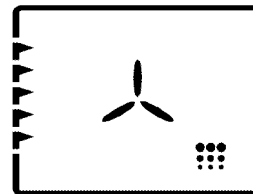
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

13. Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

14. Pyrolysis - economische stand



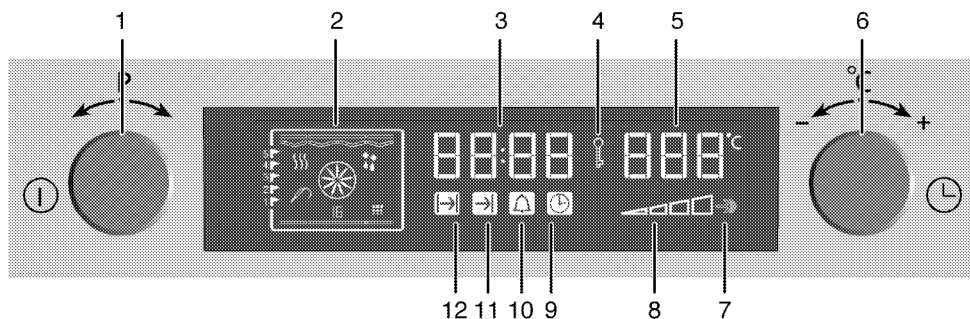
Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Aanbevolen voor licht bevulde ovens. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *pagina 27*.

15. Pyrolysis



Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *pagina 27*.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



1 Aan/Uit programmaselectieknop*

2 Functiedisplay

3 Huidige tijdstellingsveld

4 Toetsvergrendelingsymbool

5 Aanduidingsveld temperatuur

6 Menuknop

7 Boostersymbool (snelle voorverwarming)

8 Symbool binnentemperatuur oven

9 Kloksymbool

10 Alarmsymbool

11 Symbool einde bereidingstijd

12 Symbool bereidingstijd

* Deze knop heeft twee functies. De naam die in verband staat met zijn functie op basis van het onderwerp zal in de gebruikershandleiding worden gebruikt.

Halfautomatische werking activeren

In deze werkingsmodus kunt u de tijdsduur aanpassen waarin de oven zal werken (kooktijd).

1. Druk op de Aan/uit-knop (1) om de oven aan te zetten.
2. Draai de programmakeuzeknop (1) licht naar rechts of naar links om de gewenste werkingsmodus in te stellen.
3. Druk, als de oven is aangezet, met korte tussenpozen op de menuknop (6) om het bereidingstijdsymbool (12) te activeren.
4. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de bereidingstijd in te stellen.

» Het bereidingstijdsymbool (12) blijft branden na het instellen van de bereidingstijd.

5. Plaats uw schotel in de oven.
6. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de bereidingstemperatuur in te stellen.

» De oven zal opwarmen tot de ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.



Alle segmenten van het symbool (8) van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer uw oven de ingestelde temperatuur bereikt.

7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "einde" verschijnen en het alarmsignaal klinken.
 8. Druk op de aan/uit (1)- of menu(6)knop om het alarm te stoppen.
- » Het alarm stopt, de oven gaat automatisch uit en de huidige tijd wordt weergegeven.

Schakel in op volledig automatische werking

In deze werkingsmodus kunt u de bereidingstijd en het einde daarvan instellen.

1. Druk op de Aan/uit-knop (1) om de oven aan te zetten.
 2. Draai de programmakeuzeknop (1) licht naar rechts of naar links om de gewenste werkingsmodus in te stellen.
 3. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (6) om het bereidingstijdsymbool (12) te activeren.
 4. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de bereidingstijd in te stellen.
- » Het bereidingstijdsymbool (12) blijft branden na het instellen van de bereidingstijd.
5. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (6) om het bereidingseindtijdsymbool (11) te activeren.
 6. Draai de knop (6) licht naar "+" of "-" om de bereidingseindtijd in te stellen.
- » Na het instellen van de bereidingseindtijd blijft het bereidingseindtijdsymbool (11) branden.
7. Plaats uw schotel in de oven.
 8. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de bereidingstemperatuur in te stellen.

» De oventimer berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingstijd af te trekken van de door u ingestelde bereidingseindtijd. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen en de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.



Alle segmenten van het symbool (8) van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer uw oven de ingestelde temperatuur bereikt.

9. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "einde" verschijnen en het alarmsignaal klinken.
10. Druk op de menu- (6) of de aan/uit-knop (1) om het alarm te stoppen.
 - » Het alarm stopt, de oven gaat automatisch uit en de huidige tijd wordt weergegeven. Ovenverlichting gaat uit.



Als u het halfautomatische of automatische programma wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.



De booster kan enkel worden ingesteld als de oven in werking is. De booster kan niet worden geselecteerd in ontdooiing- en reinigingstanden. De boosterinstellingen worden ongedaan gemaakt bij een stroomstoring.

1. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (6) tot het booster(snel voorverwarmen)-symbool (7) wordt geactiveerd.
 - » "UIT" zal op het scherm verschijnen.
2. Draai de menuknop (6) licht naar "**+**" om te booster-functie te activeren.
 - » Als de booster eenmaal geactiveerd is verschijnt 'aan' op het scherm en zal het booster-symbool blijven branden.
 - » Het booster-symbool verdwijnt zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie van vóór de booster-functie.
3. Druk, om de booster-functie te deactiveren, met korte tussenpozen op de menuknop (6) totdat het booster-symbool (7) geactiveerd wordt.
 - » "Aan" zal op het scherm verschijnen.
4. Draai de menuknop (6) licht naar "**+**" om te booster-functie te deactiveren.
 - » "UIT" zal op het scherm verschijnen.

De toetsvergrendeling gebruiken

De toetsvergrendeling activeren

U kunt door de toetsvergrendeling te activeren voorkomen dat de oven gebruikt wordt.



De toetsvergrendeling kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is. De oven kan worden uitgeschakeld door gedurende 2 seconden op de aan/uit-knop (1) te drukken, zelfs als de toetsvergrendeling is geactiveerd terwijl de oven in werking is.

1. Druk met korte tussenpozen op de toetsvergrendelingsmenuknop (6) totdat het toetsvergrendelingsymbool (4) geactiveerd wordt.
 - » "UIT" zal op het scherm verschijnen.
2. Draai de knop (6) licht naar "**+**" om te toetsvergrendeling te activeren.
 - » Als de toetsvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt "aan" op het scherm en zal het toetsvergrendelingsymbool blijven branden.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Druk op toets (6) om het toetsvergrendelingsymbool (4) te activeren.
 - » "Aan" zal op het scherm verschijnen.
2. Draai de knop (6) licht naar "**-**" om te toetsvergrendeling te inactiveren.
 - » Als de toetsvergrendeling eenmaal uitgeschakeld is verschijnt "UIT" op het scherm en zal het toetsvergrendelingsymbool (4) verdwijnen.

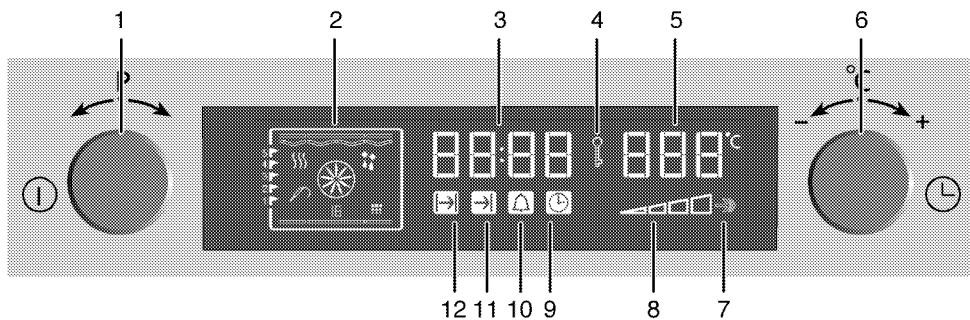


De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendelingsfunctie actief is. De toetsvergrendelingsinstellingen worden niet geannuleerd bij een stroomstoring.

Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.

De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Aan/Uit programmaselectieknop* | 9 | Kloksymbool |
| 2 | Functiedisplay | 10 | Alarmsymbool |
| 3 | Huidige tijdstellingsveld | 11 | Symbool einde bereidingstijd |
| 4 | Toetsvergrendelingsymbool | 12 | Symbool bereidingstijd |
| 5 | Aanduidingsveld temperatuur | * | Deze knop heeft twee functies. De naam die in verband staat met zijn functie op basis van het onderwerp zal in de gebruikershandleiding worden gebruikt. |
| 6 | Menuknop | | |
| 7 | Boostersymbool (snelle voorverwarming) | | |
| 8 | Symbool binnentemperatuur oven | | |

Klok gebruiken als alarm

-  De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.
-  De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.
-  De alarmklok kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is.

Het alarm instellen

1. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (6) totdat het alarmsymbool (10) geactiveerd wordt.
2. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de alarmtijd in te stellen.
» Alarmsymbool blijft branden na instellen van de alarmtijd.
3. Nadat de alarmtijd is verstreken begint het alarmsymbool te knipperen en klinkt er een alarmsignaal.
4. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.

Als u het alarm wilt annuleren:

1. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (6) totdat het alarmsymbool (10) geactiveerd wordt.
2. Draai de menuknop (6) licht naar "-" totdat "00:00" op het scherm verschijnt.

Tabel kooktijden



De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
Cakes in vorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Russisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén niveau		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stooftopje)	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	70 ... 90
	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5,5 kg)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.
* Voor alle etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat het temperatuursymbool **(8)** van de oven het hoogste niveau bereikt.

Sudderer/Eco ventilatorverwarming



Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Sudderer/Eco ventilatorverwarming gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de stand Sudderer/Eco ventilatorverwarming".

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vleesstootpotje	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Kipstootpotje	Eén niveau		3	160	70 ... 100
Witte bonen	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine stootpotje	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Steak - Volledig	Eén niveau		3	160	110 ... 130
Steak - Gesneden	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Cakes in bakpapier	Eén niveau		3	185	35 ... 40
Koekje	Eén niveau		3	185	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45

- Laat de oven 6-7 minuten voorverwarmen.
- Wit/rood vlees moet vóór bereiding in de pan gedraaid worden totdat het ingekookt is.
- Witte bonen moeten voorafgaand aan de bereiding 30 minuten gekookt worden. U mag meteen ingeblikte bonen gebruiken.
- Het afdekken van de kookpan zal een beter kookresultaat opleveren.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Aanzetten van de grill

1. Druk ongeveer 2 seconde op de aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Draai de aan/uit-knop (1) licht naar rechts of naar links om de grillfunctie in te stellen.
3. Draai de menuknop (6) licht naar "+" of "-" om de gewenste temperatuur in te stellen.

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4..5	20..25 min. *
Gesneden kip	4..5	25..35 min.
Lamskoteletten	4..5	20..25 min.
Varkensvlees roosteren	4..5	25..30 min. #
Kalkskoteletten	4..5	25..30 min. #
Geroosterd brood	4	1..2 min.

* afhankelijk van dikte

Het uitzetten van de grill

1. Druk ongeveer 2 seconden op de aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vetzig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

GEVAAR:
 Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

GEVAAR:
 Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

i Het oppervlak kan beschadigd raken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

i Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

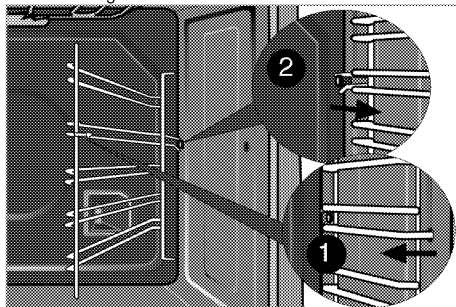
Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

i Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Pyrolytische zelfreiniging


GEVAAR:
 Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijderd.



De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 480 °C en bestaand vuil wordt tot as verbrand. Een sterke rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor goede ventilatie. De ontleding door verhitting moet worden gebruikt na ongeveer ieder 10e ovengebruik.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. In modellen met een zijrek: vergeet niet om de zijrekken uit te nemen.
2. Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven.

i Reinig de dichting van de deur niet. Glasvezeldichting is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. In geval van een beschadiging aan de pakking van de oven deur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdienst te laten vervangen.

3. "Pyrolyse"  Selecteer de pyrolytische functie (zelfreiniging).

 **eco** Wij raden aan om de economische reinigingsfunctie te gebruiken wanneer de oven niet sterk bevuild is.

Indien deze functie gebruikt wordt voor zware bevulling, zal er onvoldoende gereinigd worden. Voor dergelijke gevallen dient de pyrolytische functie  toegepast te worden nadat de economische reinigungs-eco cyclus beëindigd is.

De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. Deze tijdsperiode kan niet worden aangepast.

Het einde van de zelfreinigingscyclus kan worden aangepast.



Bepaalde vogelsoorten zijn bijzonder gevoelig voor de rook die tijdens de zelfreinigingscyclus wordt geproduceerd. Dit kan hun gezondheid schaden. Verplaats vogels daarom altijd naar een gesloten en goed geventileerde ruimte. Houd de keuken tijdens het zelfreinigingscyclus goed geventileerd.

4. Tijdens het zelfreinigen kan de oven deur niet geopend worden en verschijnt het

vergrendelingsymbool  op het tijdscherm. Ze blijft nog een tijd gesloten nadat de pyrolysefunctie beëindigd is. Forceer de deurvergrendeling niet met de greep tot het

vergrendelsymbool  verdwenen is.

5. Na de reinigingscyclus de vuilresten met azijnwater verwijderen.

Reinig de oven deur

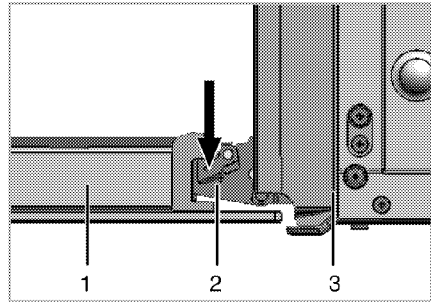
Gebruik, om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



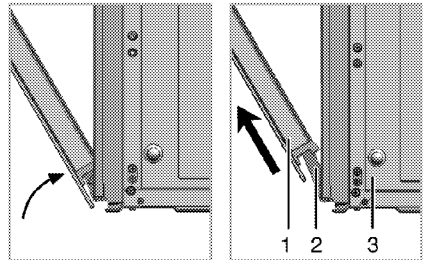
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrappers om de oven deur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De oven deur verwijderen

1. Open de oven deur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de oven deur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Oven deur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Maak de oven deur half open.
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

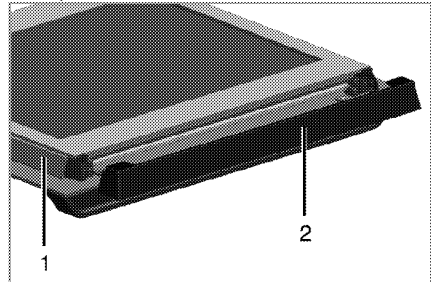


Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

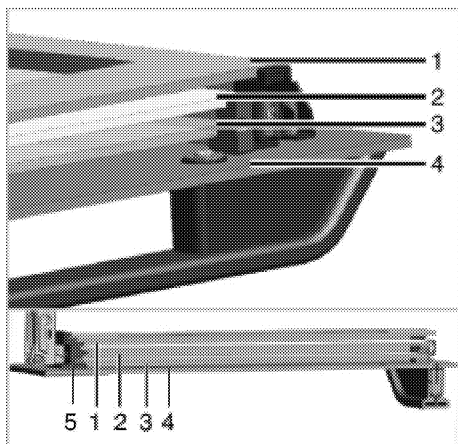
Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen.

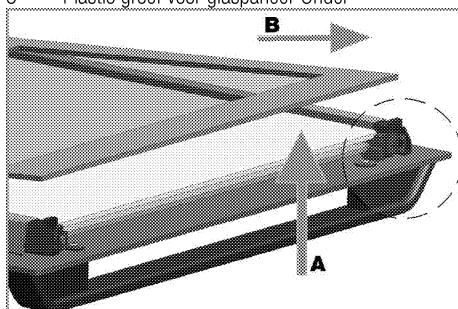
1. Open de oven deur.



- 1 Plastic deel
- 2 Frame
2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is (1).

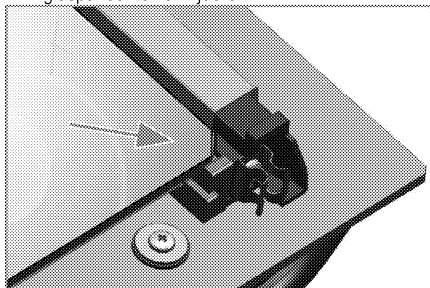


- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Tweede binnenglaspaneel
- 3 Derde binnenglaspaneel
- 4 Buitenste glazen paneel
- 5 Plastic groef voor glaspaneel-Onder



Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel licht in richting **A** en trek het uit in richting **B**.

4. Herhaal deze handeling om het tweede en het derde glaspaneel te verwijderen.



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het tweede en derde binnenglas (2, 3). Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.

Omdat de tweede en derde binnenglaspanelen omwisselbaar zijn is het niet belangrijk in welke volgorde ze geïnstalleerd worden.

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede glazen paneel gedraaid is.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van alle binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.



Alle glaspanelen moeten na het schoonmaken worden teruggeplaatst.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



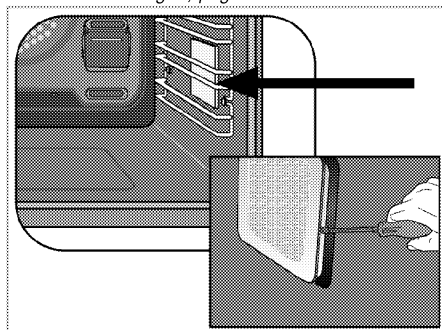
De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 10* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen, pagina 27*.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Trek de ovenlamp los en vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 22)*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

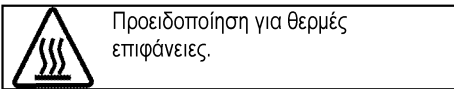
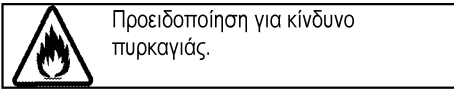
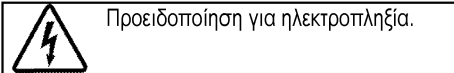
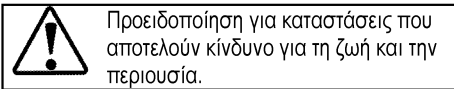
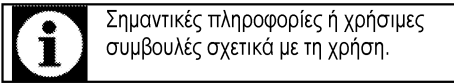
Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Blomberg. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για το λόγο αυτό, 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:



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	4
Ασφάλεια προϊόντος	5
Προβλεπόμενη χρήση	7
Ασφάλεια παιδιών	8
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	8
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας	8

2 Γενικές πληροφορίες 9

Γενική επισκόπηση	9
Περιεχόμενα συσκευασίας	10
Τεχνικές προδιαγραφές	11

3 Εγκατάσταση 12

Πριν την εγκατάσταση	12
Εγκατάσταση και σύνδεση	14
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	15

4 Προετοιμασίες 17

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	17
Αρχική χρήση	17
Αρχική ρύθμιση ώρας	17
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής	18
Αρχική θέρμανση	18

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 19

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ .	19
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου	19
Τρόποι λειτουργίας	21
Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου	23
Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων	25
Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης	25
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	27
Τρόπος χρήσης του γκριλ	29
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ	29

6 Συντήρηση και φροντίδα 30

Γενικές πληροφορίες	30
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	30
Καθαρισμός του φούρνου	30
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου	31
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας	32
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου	33

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 34

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.
- 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 εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

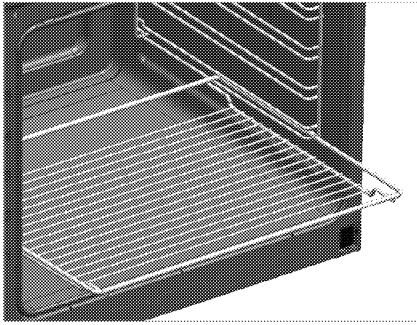
- Ποτέ μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια! Ποτέ μην αφαιρείτε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο, πάντα να τραβάτε το ίδιο το φως.
 - Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
 - Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης 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
- 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 έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας

μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- 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.
- Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Πριν τον κύκλο καθαρισμού, αφαιρέστε τις ακαθαρσίες από τις εξωτερικές επιφάνειες και το εσωτερικό του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό πανί. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.
- Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Μην αγγίζετε τη συσκευή και κρατάτε πάντα τα παιδιά μακριά της κατά τη

διάρκεια του αυτοκαθαρισμού. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα.

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, οι επιφάνειες μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία απ' ό,τι με την κανονική χρήση. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

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 καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- 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

- Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους 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) (2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

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

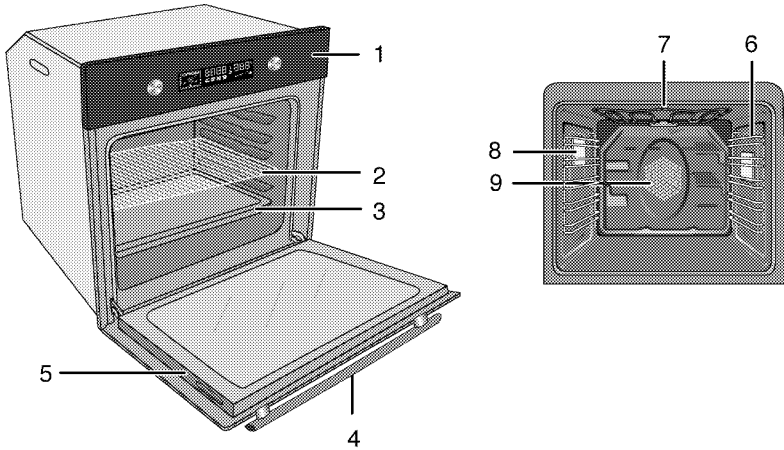
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

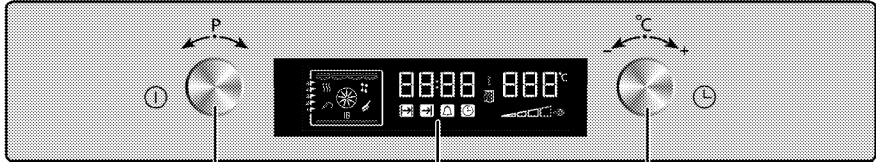
2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



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

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



- 1 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής προγράμματος
- 2 Ψηφιακός χρονοδιακόπτης

- 3 Περιστροφικό κουμπί μενού

Περιεχόμενα συσκευασίας

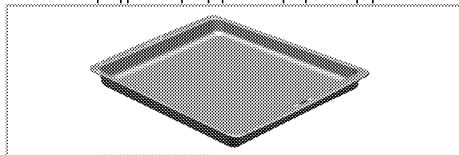


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

1. Εγχειρίδιο χρήσης

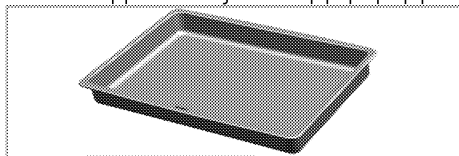
2. Ταψί φούρνου

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



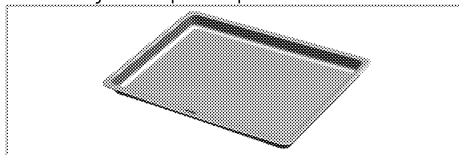
3. Βαθύ ταψί

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



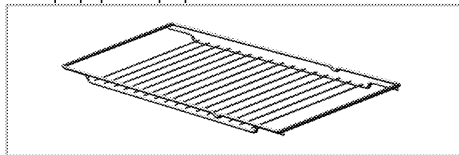
4. Δίσκος για γλυκά

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, όπως κουλούρια και μπισκότα.



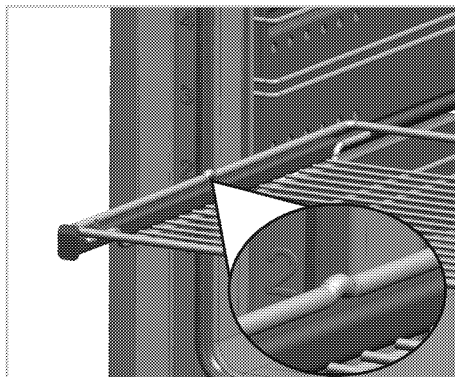
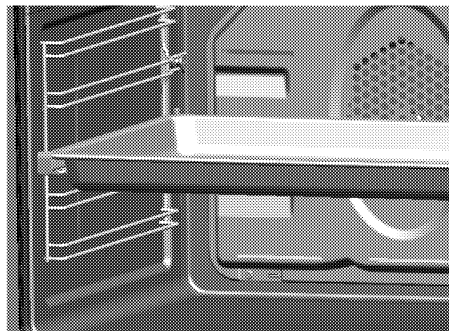
5. Συρμάτινη σχάρα

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



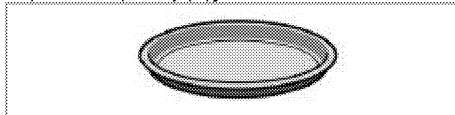
6. Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου στις τηλεσκοπικές υποδοχές

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.



7. Δίσκος για πίτσα

Χρησιμοποιείται για πίτσες και για παρασκευάσματα ζύμης.



Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	3.1 kW
Ασφάλεια	ελάχ. 16 A
Τύπος καλωδίου / διατομή	H05VV-FG 3 x 1,5 χιλ. ²
Μήκος καλωδίου	μέγ. 2 m
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 12.*



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 εξουσιοδοτημένα 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.



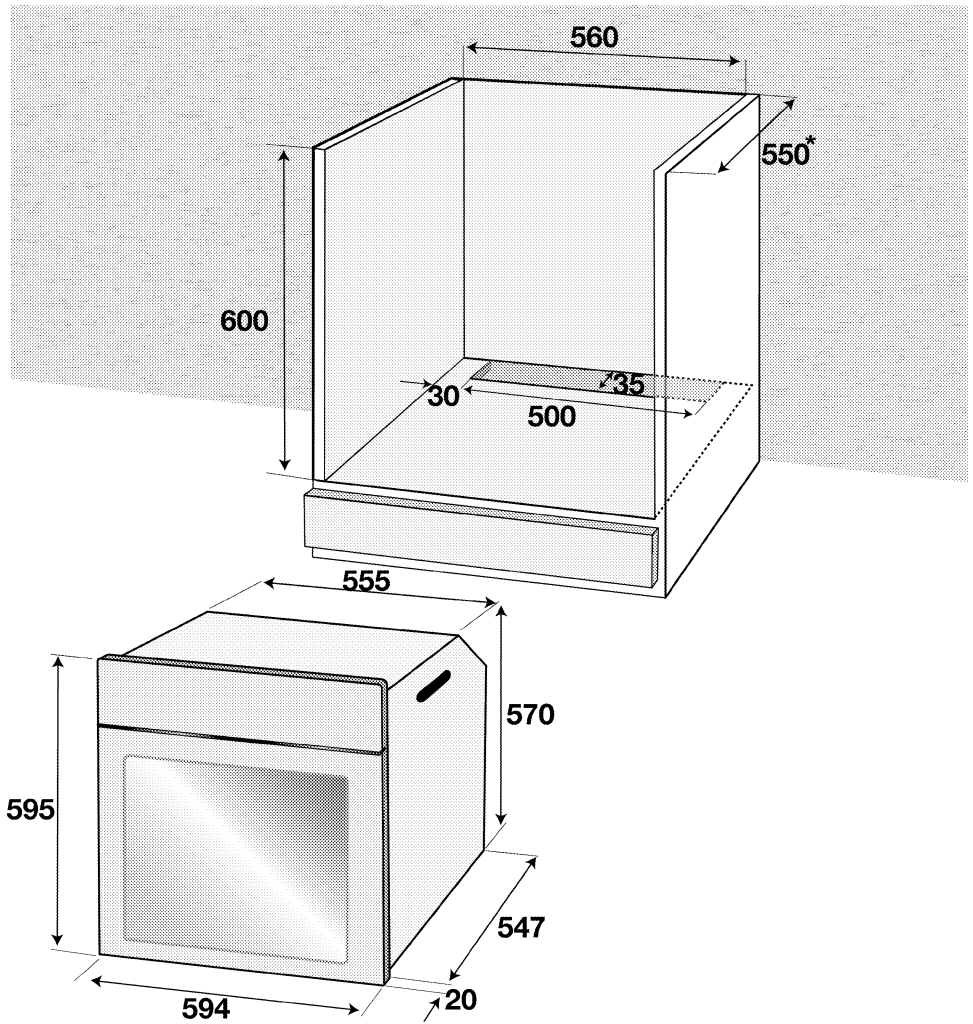
Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.



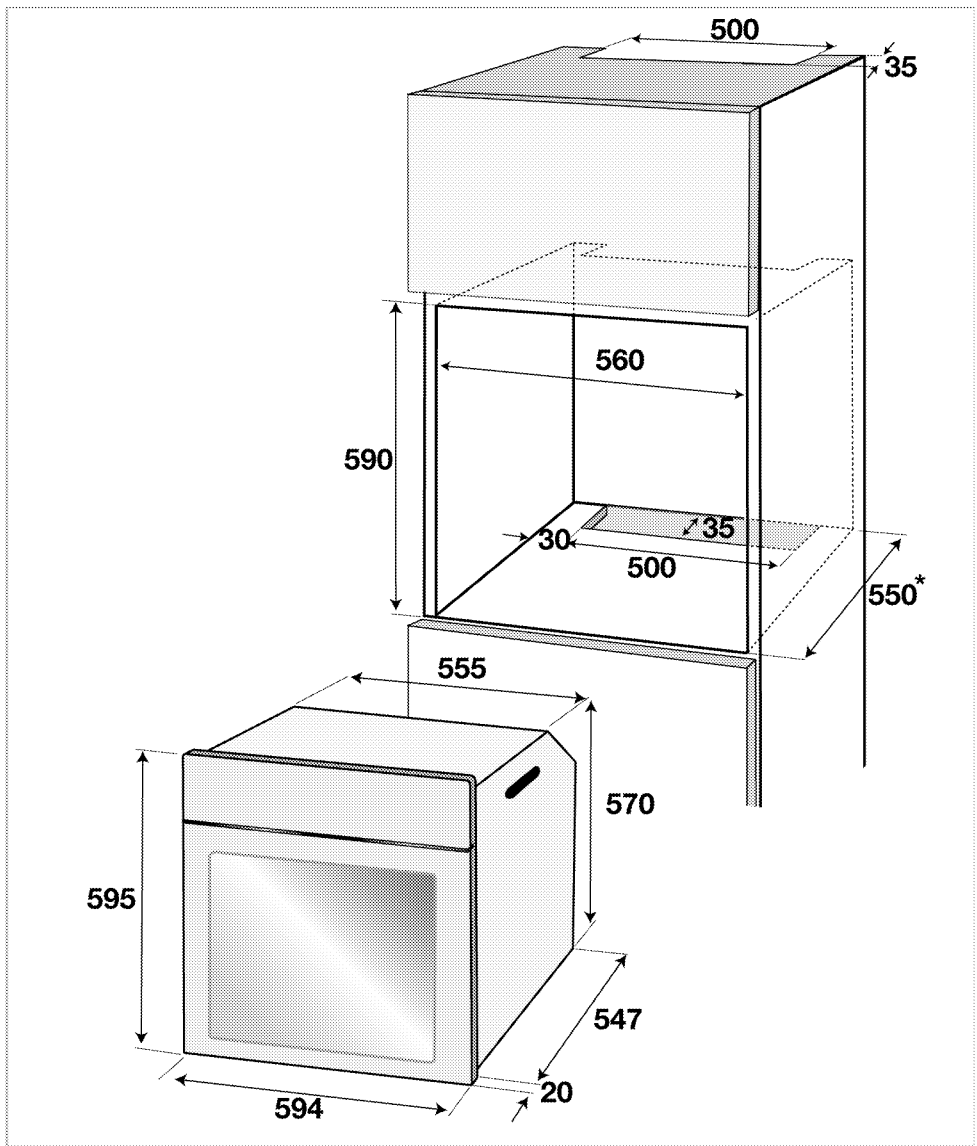
Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Αν το προϊόν έχει συμμάτινες λαβές, σπρώξτε τις λαβές πάλι να εισέλθουν στα πλευρικά τοιχώματα μετά 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 τρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφάλεια κατάλληλης τιμής 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 ζημιές προκύψουν λόγω

χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα 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 προκύψουν 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!

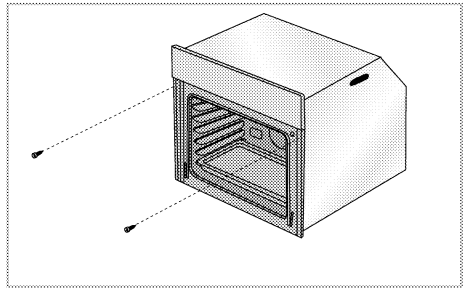


Το φινις του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστίων).

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.

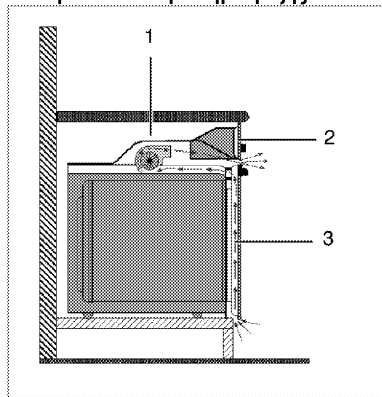
Εγκατάσταση του προϊόντος

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.

Για προϊόντα ανεμιστήρα ψύξης



- 1 Ανεμιστήρας ψύξης
- 2 Πίνακας ελέγχου
- 3 Πόρτα

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



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

Τελικός έλεγχος

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος και ενεργοποιήστε την ασφάλεια 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 πλαϊνά της τοιχώματα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.



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

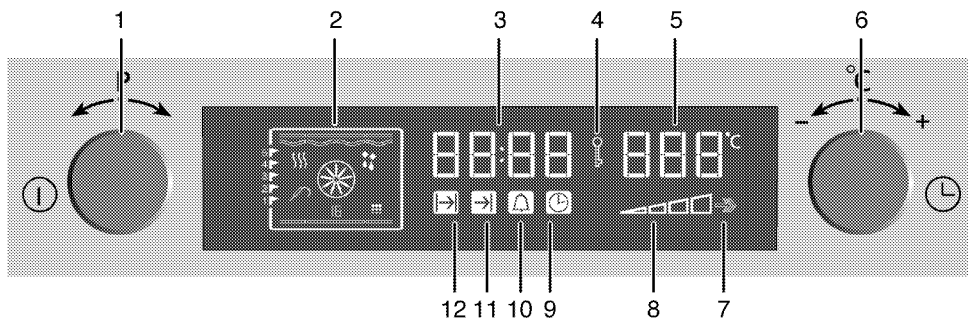
Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- 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.
- Απομύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Αρχική χρήση

Αρχική ρύθμιση ώρας



- 1 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής προγράμματος*
- 2 Ένδειξη λειτουργίας
- 3 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 4 Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- 5 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C
- 6 Περιτροφικό κουμπί μενού
- 7 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 8 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)
1. Όταν θεθεί για πρώτη φορά σε λειτουργία ο φούρνος ενεργοποιείται το σύμβολο Clock (Ρολόι) '9'. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε την ώρα.

- 9 Σύμβολο Clock (Ρολόι)
- 10 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 11 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
- 12 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)

* Αυτό το περιστροφικό κουμπί έχει δύο λειτουργίες. Στο εγχειρίδιο χρήσης θα χρησιμοποιείται το όνομα που συνδέεται με τη λειτουργία του βάσης του εκάστοτε θέματος.

i Αν δεν οριστεί η τρέχουσα ώρα, η ένδειξη ώρας θα αρχίσει να αυξάνει ξεκινώντας από 12:00. Θα παραμείνει αναμμένο το σύμβολο του ρολογιού (9) για να δείξει ότι δεν έχει ρυθμιστεί η τρέχουσα ώρα. Το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται μόλις οριστεί η ώρα.

Κατόπιν ρυθμίστε την ώρα

1. Πιάστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα έως ότου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Clock (Ρολόι) (9).
2. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε την ώρα.



Οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρας ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Η ώρα πρέπει να ρυθμιστεί πάλι. Δεν μπορεί να γίνει αλλαγή της τρέχουσας ώρας αν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε από τις λειτουργίες του φούρνου.

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 της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

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



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 συμμάτινη 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 19.*
2. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
3. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 19*

Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 29.*
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ σας, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 29*



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 χρήση 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 ψηστεί 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 ζωμοί 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

Τρόπος χειρισμού του φούρνου



- 1 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής προγράμματος
- 6 Περιστροφικό κουμπί μενού
1. Πιάστε το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για περίπου 2 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.

Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας

Όταν έχει ενεργοποιηθεί ο φούρνος, εμφανίζεται κενή ένδειξη λειτουργιών.



Όταν η οθόνη είναι σ' αυτή τη λειτουργία, μπορούν να ρυθμιστούν ο χρόνος μαγειρέματος, η ώρα λήξης μαγειρέματος και η λειτουργία Προθέρμ. (ταχεία προθέρμανση).



Ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα εντός 10 δευτερολέπτων αν δεν γίνει καμία ρύθμιση φούρνου στην οθόνη αυτή.

1. Στριψίτε το κουμπί Επιλογή προγράμματος (1) ελαφρά προς τα δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε το επιθυμητό πρόγραμμα λειτουργίας.
2. Στριψίτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

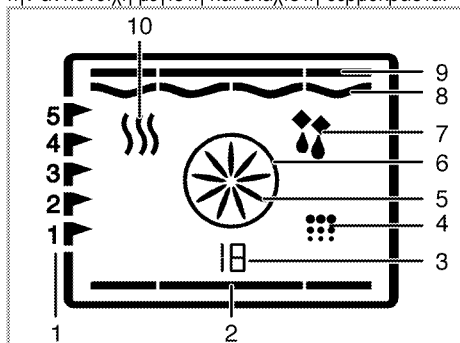
» Ο φούρνος σας θα ξεκινήσει άμεσα τη να λειτουργεί στην επιθυμητή λειτουργία και θα αυξήσει την εσωτερική θερμοκρασία στη ρυθμισμένη τιμή.

» Στην οθόνη Λειτουργιών εμφανίζονται οι ενεργές αντιστάσεις και η προτεινόμενη θέση δίσκου.

» Αν η θερμοκρασία δεν έχει ρυθμιστεί προηγουμένως, στην οθόνη θερμοκρασίας θα εμφανίζεται η συνιστώμενη θερμοκρασία για τη ρυθμισμένη λειτουργία.

Πίνακας Λειτουργιών:

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



- 1 Θέσεις στο φούρνο
- 2 Κάτω αντίσταση
- 3 Αριθμός λειτουργίας
- 4 Θέση καθαρισμού
- 5 Ανεμιστήρας Προθέρμ.
- 6 Αντίσταση Προθέρμ.
- 7 Χειρισμός με ρύθμιση ανεμιστήρα
- 8 Αντίσταση γκριλ
- 9 Πάνω αντίσταση
- 10 Θέρμανση



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

Πίνακας Λειτουργιών	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C)	Περιοχή θερμοκρασιών (°C)
Στατική	200	40-280
Αντιστ. με αέρα	175	40-280
Θέρμανση με ανεμιστήρα	180	40-280
3 D	205	40-280
Πίσα	210	40-280
Δυνατό γκρ+αέρα	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



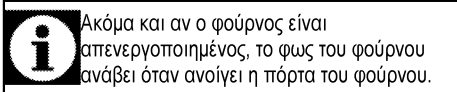
Ο μέγιστος ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος σε όλα τα προγράμματα λειτουργίας εκτός από Θέρμανση περιορίζεται στις 6 ώρες για λόγους ασφαλείας. Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.



Όταν κάνετε κάποια ρύθμιση, στο ρολόι θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα.



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.



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

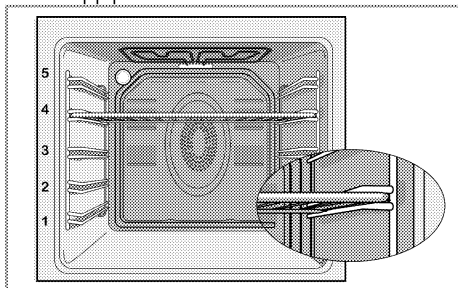
Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Πίστετε το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για περίπου 2 δευτερόλεπτο για να απενεργοποιήσετε το φούρνο.

Θέσεις στην υποδοχή (Για μοντέλα με συρμάτινη σχάρα)

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.

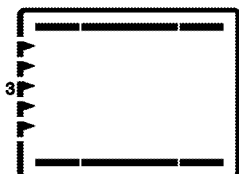
Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα να είναι σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ.



Τρόποι λειτουργίας

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

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



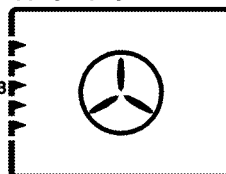
Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Για παράδειγμα, η επιλογή είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο. Η κατάλληλη θέση στην υποδοχή θα παρουσιάζεται στην οθόνη.

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



Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Cook with one tray (Μαγείρεμα με ένα δίσκο).

3. Θερμός αέρας

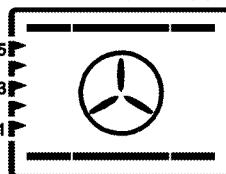


Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πίσω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Είναι κατάλληλη λειτουργία για μαγείρεμα των φαγητών σας σε διαφορετικά επίπεδα στην υποδοχή και στις περισσότερες περιπτώσεις δεν απαιτείται προθέρμανση. Κατάλληλο για μαγείρεμα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



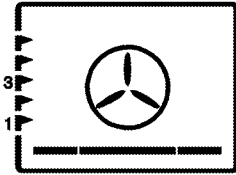
Όταν ανοιχτεί η πόρτα του φούρνου, το μωτέρ του ανεμιστήρα δεν θα λειτουργεί, ώστε ο ζεστός αέρας να διατηρηθεί στο εσωτερικό του φούρνου.

4. "3D" function (Λειτουργία "3D")



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

5. **Pizza function (Λειτουργία πίτσας)**



Λειτουργούν η κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο πίτσας.

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



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

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

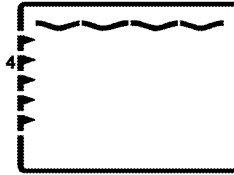
7. **Full grill (Γκριλ δυνατό)**



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

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

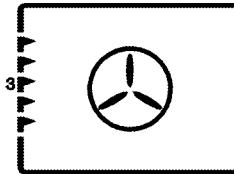
8. **Grill (Γκριλ)**



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

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

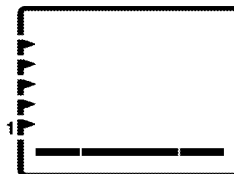
9. **Slow cooking (Αργό μαγείρεμα)/Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα**



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

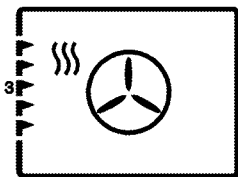
Οι χρόνοι μαγειρέματος με τη λειτουργία αυτή αναφέρονται στον πίνακα "**Slow cooking (Αργό μαγείρεμα)/Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα**".

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



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

11. Θέρμανση



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

12. Operating with fan (Λειτουργία με ανεμιστήρα)



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Κατάλληλη λειτουργία για αργό ξεπάγωμα κατεψυγμένου φαγητού σε μικρά κομμάτια σε θερμοκρασία δωματίου και για κρύωμα του μαγειρεμένου φαγητού.

13. Λειτουργία Pyrolysis - economy (Πυρόλυση - οικονομική)



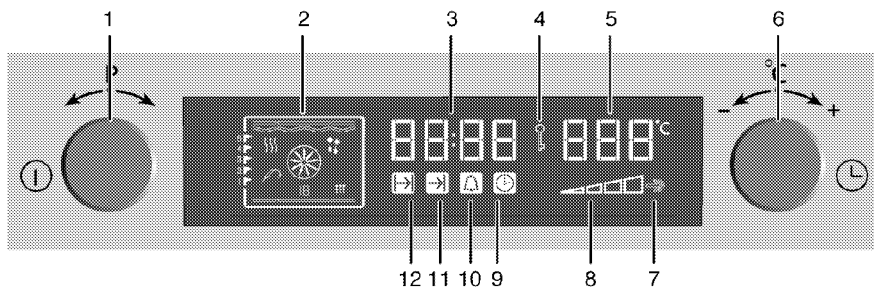
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτοκαθαρισμό του φούρνου σε υψηλή θερμοκρασία. Συνιστάται για ελαφρά λερωμένους φούρνους. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία διαβάστε την περιγραφή στην ενότητα περί καθαρισμού βλ., σελίδα 30.

14. Pyrolysis (Πυρόλυση)



Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτοκαθαρισμό του φούρνου σε υψηλή θερμοκρασία. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία διαβάστε την περιγραφή στην ενότητα περί καθαρισμού βλ., σελίδα 30.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη μονάδα ελέγχου του φούρνου



- 1 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής προγράμματος*
- 2 Ένδειξη λειτουργίας
- 3 Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας
- 4 Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- 5 Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C
- 6 Περιστροφικό κουμπί μενού
- 7 Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση)
- 8 Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου)

- 9 Σύμβολο Clock (Ρολόι)
 - 10 Σύμβολο Ειδοποίησης
 - 11 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
 - 12 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
- * Αυτό το περιστροφικό κουμπί έχει δύο λειτουργίες. Στο εγχειρίδιο χρήσης θα χρησιμοποιείται το όνομα που συνδέεται με τη λειτουργία του βάσης του εκάστοτε θέματος.

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.
2. Στρίψτε το κουμπί Επιλογή προγράμματος (1) ελαφρά προς τα δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε το επιθυμητό πρόγραμμα λειτουργίας.
3. Όταν έχει ενεργοποιηθεί ο φούρνος, πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα έως όπου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Διάρκεια (12).
4. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
» Το σύμβολο Cooking time (Διάρκεια) (12) παραμένει αναμμένο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
6. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
» Ο φούρνος θα θερμανθεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα διατηρήσει αυτή τη θερμοκρασία έως το τέλος της διάρκειας μαγειρέματος που επιλέξατε. Η λάμπα του φούρνου είναι αναμμένη κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.



Όλα τα τμήματα του συμβόλου (8) εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου θα ανάψουν όταν ο φούρνος φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

7. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα εμφανιστεί η ένδειξη "End" (Τέλος) και θα ηχησει το σήμα ειδοποίησης.
8. Για να σταματήσετε το σήμα ειδοποίησης, πιέστε το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) ή Μενού (6)
» Το ηχητικό σήμα σταματά, 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 κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.

2. Στρίψτε το κουμπί Επιλογή προγράμματος (1) ελαφρά προς τα δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε το επιθυμητό πρόγραμμα λειτουργίας.
3. Πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα για να ενεργοποιηθεί το σύμβολο Διάρκειας (12).
4. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
» Το σύμβολο Διάρκειας (12) παραμένει αναμμένο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα για να ενεργοποιηθεί το σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης) (11).
6. Στρίψτε το κουμπί (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος.
» Αφού ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος, το σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης) (11) παραμένει αναμμένο.
7. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
8. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
» Ο χρονοδιακόπτης φούρνου υπολογίζει αυτόματα την ώρα έναρξης μαγειρέματος αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε. Ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ενεργοποιείται όταν έχει φθάσει η ώρα έναρξης και ο φούρνος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. 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 (8) εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου θα ανάψουν όταν ο φούρνος φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

9. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα εμφανιστεί η ένδειξη "End" (Τέλος) και θα ηχησει το σήμα ειδοποίησης.
10. Για να σταματήσετε το σήμα ειδοποίησης, πιέστε το κουμπί Μενού (6) ή Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1).
» Το ηχητικό σήμα σταματά, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα και εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Η λάμπα του φούρνου σβήνει.



Αν θέλετε να ακυρώσετε τον ημιαυτόματο ή αυτόματο προγραμματισμό αφού τους έχετε ρυθμίσει, πρέπει να μηδενίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Ρύθμιση της Προθέρμ. (γρήγορη προθέρμανση)

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



Η λειτουργία Προθέρμ. μπορεί να ρυθμιστεί μόνον όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Η λειτουργία Προθέρμ. δεν μπορεί να επιλεγεί στους τρόπους λειτουργίας απόψυξης και καθαρισμού. Οι ρυθμίσεις για τη λειτουργία Προθέρμ. θα ακυρωθούν σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

1. Πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα έως ότου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Προθέρμ. (Ταχεία προθέρμανση) (7).
» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF" (Απενεργοποίηση).
2. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Προθέρμ., στρίψτε το κουμπί Μενού (6) ελαφρά προς το "+".
» Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία Προθέρμ., στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "On" (Ενεργοποίηση) και το σύμβολο Προθέρμ. παραμένει αναμμένο.
» Το σύμβολο Προθέρμ. παύει να εμφανίζεται μόλις ο φούρνος φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία και ο φούρνος συνεχίζει με τη λειτουργία που βρισκόταν πριν τη λειτουργία Προθέρμ.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Προθέρμ., πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα έως ότου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Προθέρμ. (7).
» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "On" (Ενεργοποίηση).
4. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Προθέρμ., στρίψτε το κουμπί Μενού (6) ελαφρά προς το "-".
» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF" (Απενεργοποίηση).

Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

Μπορείτε να εμποδίσετε τη χρήση του φούρνου ενεργοποιώντας τη λειτουργία Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων).



Το κλειδωμά πλήκτρων μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε είναι σε λειτουργία ο φούρνος είτε όχι. Ωστόσο, όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε κρατώντας πατημένο το κουμπί Ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) για 2 δευτερόλεπτα, ακόμα και αν το κλειδωμά πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο.

1. Πιέστε το πλήκτρο μενού Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων) (6) με σύντομα πατήματα έως ότου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων) (4).
» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF" (Απενεργοποίηση).
2. Για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμά πλήκτρων γυρίστε το κουμπί (6) ελαφρά προς το "+".
» Αφού έχει ενεργοποιηθεί το κλειδωμά πλήκτρων, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "On" (Ενεργοποίηση) και το σύμβολο Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων) (10) παραμένει αναμμένο.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

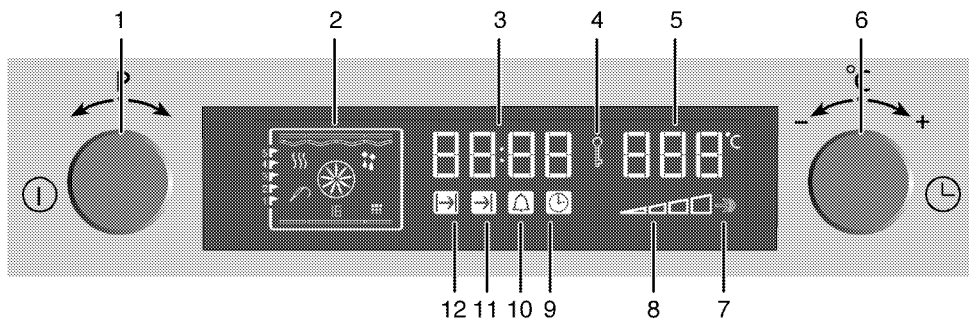
1. Πιέστε το πλήκτρο (6) για να ενεργοποιήσετε το σύμβολο Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων) (4).
» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "On" (Ενεργοποίηση).
2. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμά πλήκτρων γυρίστε το κουμπί (6) ελαφρά προς το "-".
» Αφού έχει απενεργοποιηθεί το κλειδωμά πλήκτρων, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF" (Απενεργοποίηση) και το σύμβολο Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων) (4) παύει να εμφανίζεται.



Τα πλήκτρα του φούρνου δεν λειτουργούν όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Keylock (Κλειδωμά πλήκτρων). Οι ρυθμίσεις κλειδώματος πλήκτρων δεν ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

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.



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής προγράμματος* | 9 | Σύμβολο Clock (Ρολόι) |
| 2 | Ένδειξη λειτουργίας | 10 | Σύμβολο Ειδοποίησης |
| 3 | Πεδίο ένδειξης Τρέχουσας ώρας | 11 | Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης) |
| 4 | Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων | 12 | Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια) |
| 5 | Πεδίο ένδειξης Θερμ. °C | * | Αυτό το περιστροφικό κουμπί έχει δύο λειτουργίες. Στο εγχειρίδιο χρήσης θα χρησιμοποιείται το όνομα που συνδέεται με τη λειτουργία του βάσης του εκάστοτε θέματος. |
| 6 | Περιστροφικό κουμπί μενού | | |
| 7 | Σύμβολο προθέρμανσης (ταχεία προθέρμανση) | | |
| 8 | Σύμβολο Oven Inner Temperature (Εσωτερική Θερμ. φούρνου) | | |

Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης

i 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.

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

i Το ρολόι ειδοποίησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε είναι σε λειτουργία ο φούρνου είτε όχι.

Για να ρυθμίσετε την ειδοποίηση

1. Πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα έως ότου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) (10).
2. Στρίψτε το κουμπί Μενού (2) προς το "+" ή "-" για να ρυθμίσετε την ώρα ειδοποίησης.
» Το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) παραμένει αναμμένο μετά τη ρύθμιση του χρόνου ειδοποίησης.
3. Αφού τελειώσει ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ακούγεται σήμα ειδοποίησης.
4. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Πιέστε το κουμπί Μενού (6) με σύντομα πατήματα έως ότου ενεργοποιηθεί το σύμβολο Alarm (Ειδοποίηση) (10).
2. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) ελαφρά προς το "-" έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "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	Αριθμός επιπέδου		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ ταψιού*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
Κέικ φόρμας*	Ένα επίπεδο		2	180	40 ... 50
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
	2 επίπεδα		1 - 5	175	30 ... 40
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Παντεσπάνι*	Ένα επίπεδο		3	200	5 ... 10
	2 επίπεδα		1 - 5	175	20 ... 30
Κουλουράκια*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
	2 επίπεδα		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Είδη ζύμης*	Ένα επίπεδο		2	200	30 ... 40
	2 επίπεδα		1 - 5	200	45 ... 55
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Πλούσια ζύμη*	Ένα επίπεδο		2	200	25 ... 35
	2 επίπεδα		1 - 5	200	35 ... 45
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Είδη με προζύμι*	Ένα επίπεδο		2	200	35 ... 45
	2 επίπεδα		1 - 3	190	35 ... 45
Λαζάνια*	Ένα επίπεδο		2 - 3	200	30 ... 40
Πίτσα*	Ένα επίπεδο		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ένα επίπεδο		3	200	10 ... 15
Μπριζόλα μοσχάρια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπουτί (γαστρας)	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 190	70 ... 90
	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 190	60 ... 80
Ψητό κατόπουλο	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 180 ... 190	55 ... 65
	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 180 ... 190	55 ... 65
Γαλοπούλα (5,5 κιλά)	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 180 ... 190	150 ... 210
	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπι 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30
	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30

Όταν μαγειρεύετε με 2 ταψιά ταυτόχρονα, τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στην πάνω υποδοχή και το άλλο στην κάτω.

*Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

(**) Για μαγειρέμα όπου απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε στην αρχή του μαγειρέματος έως ότου

το σύμβολο θερμοκρασίας **(8)** του φούρνου φθάσει στο τελευταίο επίπεδο.

Slow cooking (Αργό μαγείρεμα)/Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα



Μην αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αφού έχει αρχίσει το μαγείρεμα σε λειτουργία "Slow cooking (Αργό μαγείρεμα)/Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".



Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία "Slow cooking (Αργό μαγείρεμα)/Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Φαγητό	Αριθμός επιπέδου		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κρέας ραγού	Ένα επίπεδο		3	160	100 ... 120
Κοτόπουλο ραγού	Ένα επίπεδο		3	160	70 ... 100
Φασόλια ξηρά	Ένα επίπεδο		3	160	130 ... 150
Μελιτζάνες ραγού	Ένα επίπεδο		3	160	130 ... 150
Μπιριζόλα ολόκληρη	Ένα επίπεδο		3	160	110 ... 130
Μπιριζόλα σε φέτες	Ένα επίπεδο		3	160	100 ... 120
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος	Ένα επίπεδο		3	185	35 ... 40
Κουλουράκια	Ένα επίπεδο		3	185	30 ... 35
Είδη ζύμης	Ένα επίπεδο		3	200	40 ... 45
Γλυκά ταψιού	Ένα επίπεδο		3	200	40 ... 45

- Προθερμάνετε για 6-7 λεπτά.
- Τα λευκά/κόκκινα κρέατα πρέπει να τα γυρίζετε στο ηγάνι πριν το μαγείρεμα έως ότου εξατμιστεί το νερό.
- Τα φασόλια πρέπει να τα βράσετε για 30 λεπτά πριν τα μαγειρέψετε. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απ' ευθείας κονσερβοποιημένα φασόλια.
- Καλύπτοντας το μαγειρικό σκεύος θα αυξήσετε την απόδοση του μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 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 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 ξεροψησίμο.



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

Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών

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

Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κλείνετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε με γκριλ.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Πιέστε το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για περίπου 2 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Στρίψτε το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (1) ελαφρά προς τα δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε τη λειτουργία γκριλ.
3. Στρίψτε το κουμπί Μενού (6) προς το "+" ή "-" ελαφρά για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Επίπεδο τοποθέτησης	Χρόνος ψησίματος με γκριλ (περ.)
Ψάρια	4..5	20..25 ελάχ. *
Κοτόπουλο σε φέτες	4..5	25..35 ελάχ.
Αρνίσια παδάκια γάλακτος	4..5	20..25 ελάχ.
Ροστ μπιφ	4..5	25..30 ελάχ. #
Μοσχαρίσια παδάκια	4..5	25..30 ελάχ. #
Φρυγανισμένο ψωμί	4	1..2 ελάχ.
* ανάλογα με πάχος		

Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Πιέστε το πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (1) για περίπου 2 δευτερόλεπτο 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

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 εξασφαλίστε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό 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, σκόνης/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



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

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

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



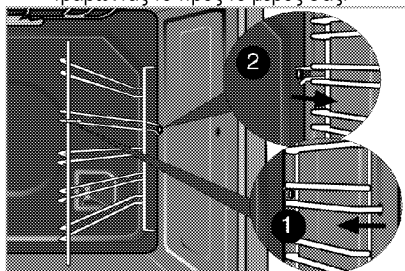
Μην αφαιρείτε τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

Καθαρισμός του φούρνου

Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα

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



Πυρολυτικός αυτοκαθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Μην αγγίζετε τη συσκευή και κρατάτε πάντα τα παιδιά μακριά της κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα.

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με πυρολυτικό αυτοκαθαρισμό. Ο φούρνος θερμαίνεται περίπου στους 480 °C και οι υπάρχουσες ακαθαρσίες καίγονται σχηματίζοντας τέφρα. Μπορεί να παραχθεί μεγάλη ποσότητα καπνού. Φροντίστε για επαρκή αερισμό. Η πυρόλυση πρέπει να χρησιμοποιείται μετά από περίπου κάθε 10 χρήσεις του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο. Σε μοντέλα με πλευρικά πλαίσια, μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τα πλευρικά πλαίσια.
2. Πριν τον κύκλο καθαρισμού, αφαιρέστε τις ακαθαρσίες από τις εξωτερικές επιφάνειες και το εσωτερικό του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό πανί.



Μην καθαρίζετε τη στεγανοποίηση της πόρτας.

Η στεγανοποίηση από υαλοβάμβακα είναι πολύ ευαίσθητη και μπορεί να υποστεί ζημιά πολύ εύκολα. Σε περίπτωση ζημιάς στη στεγανοποίηση της πόρτας του φούρνου, αντικαταστήστε τη με νέα που μπορείτε να αποκτήσετε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις.

3. "Pyrolysis" (Πυρόλυση) Επιλέξτε την πυρολυτική λειτουργία (αυτοκαθαρισμός).

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την οικονομική λειτουργία καθαρισμού, αν ο φούρνος δεν είναι πολύ λερωμένος.

Αν η λειτουργία αυτή χρησιμοποιηθεί για έντονη ρύπανση, τότε δεν θα επιτευχθεί επαρκής καθαρισμός. Σε τέτοιες περιπτώσεις, η λειτουργία πυρόλυσης θα πρέπει να χρησιμοποιείται αφού έχει τελειώσει ο κύκλος οικονομικού καθαρισμού .

Ο χρόνος αυτοκαθαρισμού εμφανίζεται στην οθόνη. Η διάρκεια αυτή δεν μπορεί να ρυθμιστεί. Η λήξη του κύκλου αυτοκαθαρισμού μπορεί να ρυθμιστεί.



Η υγεία ορισμένων πουλιών είναι εξαιρετικά ευαίσθητη στους καπνούς που αναδίδονται κατά τη διάρκεια του κύκλου Αυτοκαθαρισμού. Πάντα μετακινείτε τα πουλιά σε άλλον κλειστό και καλά αεριζόμενο χώρο. Διατηρείτε την κουζίνα καλά αερισμένη κατά τη διάρκεια του κύκλου αυτοκαθαρισμού.

4. Κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού η πόρτα του φούρνου δεν μπορεί να ανοίξει και στην οθόνη ενδείξεων ώρας εμφανίζεται το σύμβολο

του κλειδώματος . Η πόρτα παραμένει κλειδωμένη για λίγο χρόνο μετά τη λήξη της λειτουργίας πυρόλυσης. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε με τη βία την κλειδαριά της πόρτας μέσω της λαβής έως ότου πάψει να εμφανίζεται

το σύμβολο κλειδώματος .

5. Μετά από έναν κύκλο καθαρισμού, αφαιρέστε τις αποθέσεις ακαθαρσιών με διάλυμα ξυδιού σε νερό.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος,

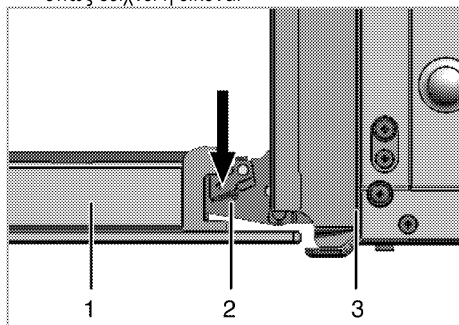
ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.



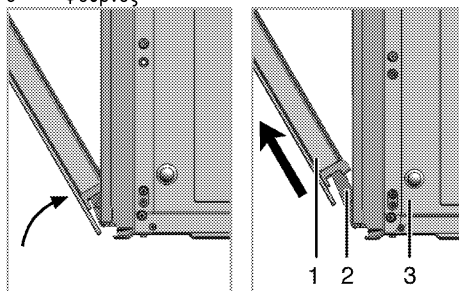
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε τα κλιπ στο περίβλημα των μεντεσέδων (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.



- 1 Μπροστινή πόρτα
- 2 Μεντεσές
- 3 Φούρνος



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 δεξιά και τον αριστερό μεντεσέ.

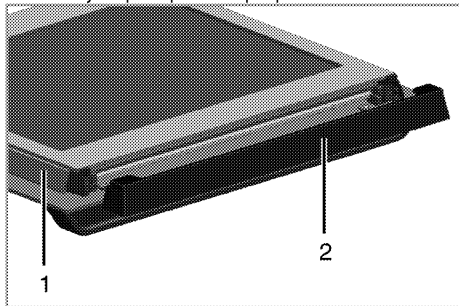


Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αντίστροφη σειρά για να επαναποθετηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα του μεντεσέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

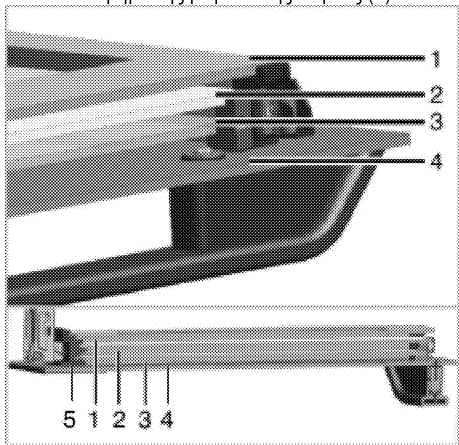
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

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

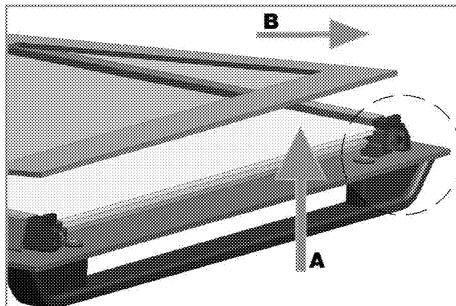
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



- 1 Πλαστικό εξάρτημα
 - 2 Πλαίσιο
2. Τραβήξτε προς το μέρος σας και αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι στερεωμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας (1).

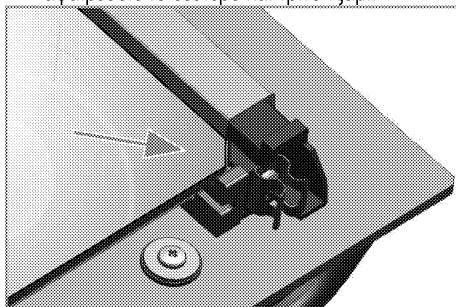


- 1 Το πιο εσωτερικό τζάμι
- 2 Δεύτερο εσωτερικό τζάμι
- 3 Τρίτο εσωτερικό τζάμι
- 4 Εξωτερικό τζάμι
- 5 Πλαστική υποδοχή τζαμιού-Κάτω



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

4. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να αφαιρέσετε το δεύτερο και τρίτο τζάμι.



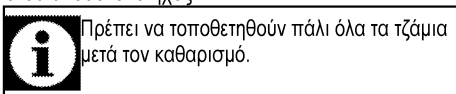
Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο και το τρίτο εσωτερικό τζάμι (2, 3).

Όπως δείχνει η εικόνα, τοποθετήστε τη λοξομημένη γωνία του τζαμιού ώστε να στηρίζεται στη λοξομημένη γωνία της πλαστικής υποδοχής. Επειδή το δεύτερο και τρίτο εσωτερικό τζάμι μπορούν να εναλλαχθούν, η σειρά εγκατάστασής τους δεν είναι σημαντική.

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

Είναι σημαντικό οι κάτω γωνίες όλων των εσωτερικών τζαμιών να εδράζονται μέσα στις κάτω πλαστικές υποδοχές (5).

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



Πρέπει να τοποθετηθούν πάλι όλα τα τζάμια μετά τον καθαρισμό.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



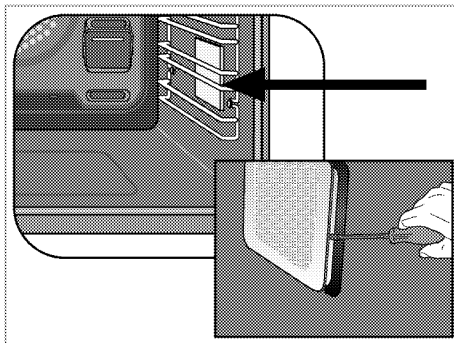
Το φως του φούρνου περιέχει ειδικό λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Βλ. *Τεχνικές προδιαγραφές, σελίδα 11* για λεπτομέρειες. Μπορείτε να αποκτήσετε λαμπτήρες για το φως φούρνου από αδειοδοτημένο σέρβις.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.

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 30*.



3. Αφαιρέστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα με ένα κατσαβίδι.
4. Αφαιρέστε το λαμπτήρα φούρνου και αντικαταστήστε τον με νέο.
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 κλείδωμα πλήκτρων. Απενεργοποιήστε το. (Βλ. Χρήση του κλειδώματος πλήκτρων, σελίδα 25)*

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.

